

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA, MANDIOCA RALADA, MILHO VERDE IN NATURA PICADO, ALHO DESCASCADO, GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA E MILHO VERDE ESPIGA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se ao fornecimento de mandioca descascada e congelada, mandioca ralada, milho verde in natura picado, alho descascado, guariroba pré-cozida em conserva e milho verde espiga, para as unidades executivas Sesc Faíçalville, Sesc Cidadania, Sesc Anápolis, Sesc Universitário, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas e Sesc Centro, por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O fornecimento de mandioca descascada e congelada, mandioca ralada, milho verde in natura picado, alho descascado, guariroba pré-cozida em conserva e milho verde espiga se faz necessário por serem produtos de uso contínuo utilizado pelos nutricionistas diariamente na composição dos cardápios de desjejum, lanches e refeições dos hóspedes, funcionários e público em geral. A quantidade estimada é para atender o período de (12) doze meses e será solicitada de forma parcelada, de acordo com a necessidade do Sesc Goiás.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	LOCAL DE ENTREGA
1	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	300	KG	SESC FAIÇALVILLE
2	<p>MANDIOCA RALADA</p> <p>Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	280	KG	SESC FAIÇALVILLE

3	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO</p> <p>De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	200	KG	SESC FAIÇALVILLE
4	<p>ALHO DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	290	KG	SESC FAIÇALVILLE
5	<p>GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA</p> <p>Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmora deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartátrico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	120	KG	SESC FAIÇALVILLE
6	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, sem palha, com coloração dos grãos amarelo forte. Grãos íntegros, inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo composição nutricional, com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	1200	UND	SESC FAIÇALVILLE
7	<p>MANDIOCA RALADA</p> <p>Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	10	KG	SES CIDADANIA
8	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	300	KG	SESC ANÁPOLIS

9	<p>ALHO DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	120	KG	SESC ANÁPOLIS
10	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	300	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
11	<p>ALHO IN NATURA DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	150	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
12	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	900	KG	SESC PIRENÓPOLIS
13	<p>MANDIOCA RALADA</p> <p>Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	150	KG	SESC PIRENÓPOLIS

14	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO</p> <p>De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	2000	KG	SESC PIRENÓPOLIS
15	<p>ALHO DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	150	KG	SESC PIRENÓPOLIS
16	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	6000	KG	SESC CALDAS NOVAS
17	<p>MANDIOCA RALADA</p> <p>Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	2500	KG	SESC CALDAS NOVAS
18	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO</p> <p>De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	5000	KG	SESC CALDAS NOVAS
19	<p>ALHO DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	4000	KG	SESC CALDAS NOVAS

20	<p>GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA</p> <p>Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmora deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartátrico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	4000	KG	SESC CALDAS NOVAS
21	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</p> <p>De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	300	KG	SESC CENTRO
22	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO</p> <p>De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	75	KG	SESC CENTRO
23	<p>ALHO DESCASCADO</p> <p>De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	80	KG	SESC CENTRO

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2. As quantidades indicadas acima são uma estimativa para formulação da proposta, inexistindo obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada.

4.3. Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses. A nutricionista fará o pedido por e-mail ou telefone, poderão ser realizadas também mediante visita de representante do fornecedor.

4.4. As entregas deverão ser realizadas nas unidades discriminadas no tópico 3 “**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**” e tópico 5 “**LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO**” em até 3 (três) dias após o recebimento do pedido.

4.5. 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>

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

4.7. 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.

4.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos e será monitorada no momento do recebimento.

4.9. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação.

4.10. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

4.12. O produto entregue que for recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

4.13. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato.

4.14. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, podendo o contratante aplicar as sanções cabíveis.

4.15. PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

4.15.1. Sesc Façalville:

Para os **itens 1 e 4** a entrega ocorrerá 1 (uma) vez por semana.

Para os **itens 2 e 3** a entrega ocorrerá 1 (uma) vez por semana durante o período de festas juninas.

Para os **itens 5 e 6** a entrega ocorrerá 1 (uma) vez por mês.

4.15.2. Sesc Cidadania: A entrega deverá ocorrer em parcela única na data a ser definida pela unidade executiva.

4.15.3. Sesc Anápolis: Quinzenal

4.15.4. Sesc Universitário: 1 (uma) vez por semana

4.15.5. Sesc Pirenópolis: 1 (uma) vez por semana

4.15.6. Sesc Caldas Novas: Poderão ser solicitadas até 03 (três) entregas por semana.

4.15.7. Sesc Centro: Quinzenal

5. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1. SESC FAIÇALVILLE

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0005-70 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ipanema nº 1.600, Quadra 234 e 235 Setor Façalville, Goiânia – GO. CEP: 74.350-010. Contato: (62) 3522-6321.

5.2. SESC CIDADANIA

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0009-02 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: AV. C-197 Esquina Av. C-198 e Rua 224, Qd. 498 LT. 1/21, Jardim América, Goiânia – GO. CEP: 74.270-040.

5.3. SESC ANÁPOLIS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0006-51 Inscrição Estadual: Imune

Av. Santos Dumont esq. com Zeca Louza s/nº, Jundiá, Anápolis – GO. CEP: 75.110-180.

Contato: (62) 3902-6900.

5.4. SESC UNIVERSITÁRIO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0002-28 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Leste Universitário, Goiânia – GO. CEP: 74.610-100.

5.5. SESC PIRENÓPOLIS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0010-38 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: R. dos Pirineus, nº 45, Centro, Pirenópolis – GO. CEP: 72980-000.

5.6. SESC CALDAS NOVAS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0008-13 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçall, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas – GO. CEP: 75.680-001. Contato: (64) 3455-9400.

5.7. SESC CENTRO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0004-90 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua 15 esquina com a Rua 19, Centro, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090. Contato: (62) 3933-1700.

6. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

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

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

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

6.4. 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 contrato.

6.5. Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

6.6. 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.

6.7. 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 do contrato.

6.8. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

6.9. 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.

6.10. 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, e será feito preferencialmente através de boleto bancário, não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

6.11. 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.

6.12. 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, no prazo determinado pelo contratante.

6.13. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

7.1. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos Ferreira
Assistente Adm. III Setor de Alimentação
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

7.2. SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de
Oliveira Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Mirely Ferreira Mariano
Assistente Adm. III Setor de Alimentação
Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631.-59

7.3. SESC ANÁPOLIS

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk
Nutricionista
Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Administrativo III
Matrícula: 7745 CPF: 735.111.291

7.4. SESC UNIVERSITÁRIO

Genystela Medeiros de Araujo
Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Sabrina Caetano Cabral
Gerente Sesc Universitário
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

7.5. SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

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

7.6. SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Erika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva
Nutricionista
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

7.7. SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira
Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe Adjunto da Seção de Logística e
Insumos

Goiânia, 04 de Dezembro de 2019.