

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE POLPAS DE FRUTAS DIVERSAS
SESC CALDAS NOVAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de Polpas de Frutas Diversas, para comercialização e utilização nas lanchonetes e restaurantes da unidade Sesc Caldas Novas.

2. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista que o processo para o atendimento pelo período de 12 (doze) meses encontra-se em andamento, considerando também a reabertura da unidade prevista para 09 de outubro de 2020. Sendo assim faz-se necessário a aquisição de Polpas de Frutas diversas para a utilização diária na comercialização e produção do cardápio para os hóspedes e usuários nos restaurantes e lanchonetes do Sesc Caldas Novas.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS	1000	UND
2	POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.	300	UND
3	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS.	900	UND
4	POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	400	UND
5	POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS.	1000	UND
6	POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS.	600	UND
7	POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA- 100 GRAMAS.	400	UND
8	POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS.	600	UND
9	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.	1000	UND
10	POLPA DE MORANGO CONGELADA- 100 GRAMAS.	500	UND
11	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS	200	UND

3.1 POLPA DE UVA CONGELADA, 100 GRAMAS.

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da uva, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de vinho, rosado ou translúcido, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir

de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.2 POLPA DE ABACAXI CONGELADA - 100 GRAMAS.

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do abacaxi, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/ transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.3 POLPA DE ACEROLA CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da acerola, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando do amarelo ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/ transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.4 POLPA DE CAJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS.

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do cajá, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor amarelo, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.5 POLPA DE CAJU CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado e não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do pedúnculo do caju, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.6 POLPA DE GOIABA CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da goiaba, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a vermelho, sabor levemente ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de

frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.7 POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da graviola, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de branco a marfim, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.8 POLPA DE MANGA CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível da manga, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor amarela, sabor doce levemente ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.9 POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do maracujá, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando do amarelo ao alaranjado, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/ transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.10 POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do morango, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando do rosa ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados/ transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.11 POLPA DE TAMARINDO CONGELADA - 100 GRAMAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do tamarindo, exceto sementes, preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de impurezas animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Características Sensoriais: a polpa de fruta deverá apresentar cor variando de pardo a marrom, sabor agridoce e aroma próprio, de acordo com o fruto que lhe deu origem. Obtida a partir de frutas

frescas, sãs e maduras. Não deverá conter terra, sujeidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados). No rótulo deverá constar a denominação "polpa", seguida do nome da fruta.

Embalagem Primária: plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: saco plástico de polietileno, resistente, atóxico, devidamente lacrado e apropriado que assegure a proteção necessária contra possíveis contaminantes, podendo ainda ser armazenados / transportados em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

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

4.3. A entrega será realizada em parcela única, e deverá ser realizada em até 03 (três) dias corridos após o recebimento do pedido, que será enviado por email pela nutricionista da unidade.

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

4.5. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional em até 01 (um) dia.

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues congelados, acondicionados em embalagens íntegras conforme especificado em cada descrição no tópico 3. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data da entrega.

4.7. Temperatura de recebimento: -12°C (será monitorado no momento do recebimento) produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

4.8. A contratada deverá obedecer às condições de embalagens, especificadas na descrição de cada item para a entrega.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1 SESC CALDAS NOVAS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufeiaçall, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas – GO.

CEP: 75.680-001. Contato: (64) 3455-9400.

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades cabíveis previstas em contrato ou instrumento equivalente, em caso de não cumprimento do estabelecido;

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

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

6.2.4. Cabe à contratada responsabilizarem-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.

6.2.5. 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.

6.2.6. Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificado neste Termo de Referência e demais documentos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto.

6.2.7. 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 entrega dos produtos contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

6.2.8. 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.

6.2.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas.

6.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.2.1. 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, 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;

6.2.2. Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante;

6.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item **“11. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO”**;

6.2.4. O Sesc/GO 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;

6.2.5. 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.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. 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.

8. DA PROPOSTA

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

8.2. Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

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

8.4. Valor total que será expresso em real e por extenso;

8.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias;

8.6. A omissão de qualquer uma das exigências, desta solicitação poderá implicar na desclassificação da proposta;

9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

9.1. Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

9.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;

9.3. 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, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;

9.4. 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;

9.5. Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

9.6. Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

9.7. Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual);

10. DAS PENALIDADES

10.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida à prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

10.1.1. 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/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.2. 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.

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

10.4. 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.

10.5. 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 10.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

Fiscal: Érika 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

12. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

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

Goiânia, 30 de setembro de 2020.