

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE PÃES E QUITANDAS – POUSADA SESC PIRENÓPOLIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de pães e quitandas para a unidade Sesc Pirenópolis, por Dispensa de licitação, por um período de 3 (três) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O fornecedor AM de Melo enviou a carta de desistência ao processo vigente (21/01.00026-PG) justificando que estava com dificuldades em cumprir com a obrigação assumida pelos contratos: 21/01.00901 e 21/01.01636.

O novo processo para aquisição dos itens por 12 meses, está tramitando pela RCMS N° 21/02446, Memorando N° 071/2021- GOF contudo não finalizará em tempo hábil para atender a demanda da unidade. Por se tratar de um item utilizado diariamente na pousada Sesc Pirenópolis e indispensável para as realizações Lanches (lanchonete) e Refeições (Desjejum e Jantar), justifica-se a aquisição.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITENS E QUANTITATIVOS - LOTE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
1.	BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS - KG	15	KG
2.	BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	30	KG
3.	BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG
4.	COCADINHA 20 G - KG	37	KG
5.	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	37	KG
6.	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO 25 G PRONTO PARA CONSUMO - KG	45	KG
7.	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	45	KG
8.	NHOQUE DOCE - KG	20	KG
9.	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG	12	KG
10.	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 G - UND	42	UND
11.	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	125	UND

12.	PÃO DE BATATA 25 G - UND	1200	UND
13.	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	62	PCT
14.	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	30	PCT
15.	PÃO DE MILHO 25 G - KG	625	UND
16.	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	312	KG
17.	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG	162	KG
18.	PÃO MANDI 25 G - UND	312	UND
19.	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	37	PCT
20.	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT	20	PCT
21.	PÃO SÍRIO TAMANHO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 50 A 550 G - PCT	6	PCT
22.	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	37	KG
23.	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG	12	KG
24.	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG	11	KG
25.	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG	11	KG
26.	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	11	KG
27.	ROSCA HUNGARA 30 G - KG	25	KG
28.	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG	62	KG

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.1 BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS - KG

Características sensoriais: Produto caseiro obtido partir do escaldamento da fécula de mandioca e acrescido de ovos. Biscoito de polvilho salgado, crocante e de textura consistente produzido a partir de polvilho doce, óleo de soja, ovos, água e sal. Não deverá conter glúten, conservantes, corantes artificiais e lactose. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxicas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxicas, devidamente lacradas.

3.1.2 BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, açúcar e ovos. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos

e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.3 BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, sal, condimentos e ovos. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.4 COCADINHA 20 G - KG

Massa assada preparada à base de ovos, açúcar, leite condensado, coco ralado e manteiga. Formato arredondado e peso médio da 20g, podendo variar 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.1.5 ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) – KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

3.1.6 ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO 25 G PRONTO PARA CONSUMO - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura, preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.1.7 ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

3.1.8 NHOQUE DOCE - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, manteiga e queijo ralado, formato oval, achatado nas bordas, polvilhado com coco fresco e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, massa preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar

substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.9 PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato de palito de 10 a 12 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

3.1.10 PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 G - UND

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, leite, dentre outros ingredientes específicos desse tipo de panificado, frutas cristalizadas e aromatizantes envoltos em papel manteiga com peso variando de 400g à 500g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de produto, com massa assada apropriadamente, macia, elástica, e sem indícios de fermentação, preparada com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.11 PÃO BRIOCHE 25 G - UND

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO - RDC Nº

360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.12 PÃO DE BATATA 25 G - UND

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos, batata e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.13 PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

Ingredientes obrigatórios: Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, água, sal e demais ingredientes específicos cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.14 PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e

macia. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.15 PÃO DE MILHO 25 G - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, farinha de milho ou fubá de milho, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal, água e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.16 PÃO FRANCÊS 25 G - KG

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água. Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser

enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.1.17 PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico, água e gergelim branco. Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca salpicada com gergelim branco, consistência crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.1.18 PÃO MANDI 25 G – UND

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE

SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.19 PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G – PCT

Ingredientes principais: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.20 PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G – PCT

Ingredientes principais: É um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.21 PÃO SÍRIO TAMANHO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 500 A 550 G - PCT

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo “duas folhas” e peso médio da 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

Características gerais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de pão, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.22 PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado. Biscoito pronto: dois biscoitos assados unidos com doce goiabada tipo sanduíche, e peso médio da 20g, podendo variar em 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.23 PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de coração de até 5 cm, e peso médio de 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.24 PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de gravatinha recheado com goiabada de até 5 cm, e peso médio da 20g, podendo em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente,

transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.25 PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE – KG

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de palito de 8 à 10 cm com cobertura de chocolate, e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.26 PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo e canela em pó posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.1.27 ROSCA HUNGARA 30 G – KG

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelizada com coco ralado. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e

24100 0232

SESC GOIÁS
FL: 162
Ass.:
SPC

alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. 4.10. PÃO FRANCÊS 25 G – K

3.1.28 TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água. Características gerais: Se caracteriza pelo corte e por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. A torrada deverá ser produzida com pão fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e cada torrada deve ter, aproximadamente, 25 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitada a torrada que esteja queimada. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- Empresas locais (Goiás)
- Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

6.2. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

6.3. As entregas serão realizadas de forma parcelada, diárias, uma vez ao dia, conforme necessidade da unidade

6.4. As entregas deverão ser realizadas em até 07 (sete) dias corridos, após a emissão do PAF (Pedido ao Fornecedor) pelo fiscal do contrato.

6.5. 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>.

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

6.7. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 20 (vinte) dias após a data da entrega. para pão de forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica.

6.8. Para os pães a embalagem primária deverá ser saco de papel Kraft, na cor parda, de primeiro uso, de acordo com a quantidade de pães a serem entregues para as unidades, os sacos deverão ser acondicionados em caixas de polipropileno. Outros produtos como quitandas, roscas, dentre outros produtos que não puderem ser embalados em sacos de papel Kraft, deverão ser acondicionados em caixas plásticas devidamente higienizadas e protegidas.

6.9. Os produtos pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, pão de milho, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, enroladinho de queijo, enroladinho de presunto e queijo, enroladinho de salsicha deverão ser fabricados no dia.

6.10. 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.

6.11. A seu critério, a Comissão de Licitação poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc Goiás faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério da Comissão de Licitação.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. Pousada SESC Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. A empresa vencedora deverá apresentar:

- a) 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;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

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

g) 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. DAS DILIGÊNCIAS

9.1 É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1 A contratada deverá cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

10.1.4 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

10.1.5 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.

10.1.6 As avarias que por ventura venham a ocorrer por parte de colaboradores da contratada nos produtos durante a entrega serão registradas sendo de sua inteira responsabilidade.

10.1.7 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.

10.1.8 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional no prazo de até 03 dias corridos.

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

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1. 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 Goiás, 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 contratada.

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

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

10.2.4. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

10.2.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 14. FISCALIZAÇÃO.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 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.

12. DA PROPOSTA

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

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

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

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

12.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

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

13. DAS PENALIDADES

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

13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

a) Advertência;

Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

SESC GOIÁS
FL: *REV*
Ass.: *R*
SPC

b) c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

13.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.

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

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

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

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

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

14. FISCALIZAÇÃO

POUSADA SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Kamila Silva Pires
Nutricionista
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico III
Matrícula 5966 CPF: 859.926.901-15

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Kamila Silva Pires
Nutricionista – Pousada Sesc Pirenópolis

16. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA



Maria Rene Vaca Ramos
Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras e.e.

Goânia, 21 de dezembro de 2021