

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE POLPAS E AÇAÍ

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de polpas de frutas congeladas e açaí pronto para o consumo, para as unidades Executivas Sesc Anápolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Campinas, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Façalville, Sesc Pirenópolis e Sesc Universitário, por um período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

Esses itens compõem os cardápios das unidades do Sesc/GO. As polpas de frutas também serão utilizadas para o preparo de sucos a serem servidos nas refeições: dejejum, almoço e jantar nas unidades de hospedagem, no lanche oferecido aos alunos da educação infantil, para o preparo de sucos a serem comercializados nas lanchonetes e para eventos, oficinas, palestras e cursos realizados nas unidades Sesc Goiás. Tendo em vista que no Processo n.º 21/01.00045 – PG os itens foram fracassados, faz-se necessário solicitá-los afim de atender as demandas das unidades executivas.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	LOCAL DE ENTREGA
01	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
02	POLPA DE LIMÃO CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	800	UND	SESC ANÁPOLIS
03	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	5.000	UND	SESC ANÁPOLIS
04	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	12.700	UND	SESC CALDAS NOVAS
05	AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	1.080	UND	SESC CALDAS NOVAS
06	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	600	UND	SESC CAMPINAS
07	AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	150	UND	SESC CENTRO
08	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	600	UND	SESC CENTRO
09	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	2.600	UND	SESC CENTRO

SPC				
10	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	15.000	UND	SESC CIDADANIA
11	AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 GRAMAS E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	500	UND	SESC CIDADANIA
12	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	6.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
13	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	5.000	UND	SESC FAIÇALVILLE
14	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	400	UND	SESC FAIÇALVILLE
15	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	2.800	UND	SESC PIRENÓPOLIS
16	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 GRAMAS - MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR	2.000	UND	SESC PIRENÓPOLIS
17	POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	2.600	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
18	POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G MARCAS DE REFERÊNCIA: BRASFRUT, NUTRICAU, DEMARCHI OU SIMILAR.	5.000	UND	SESC UNIVERSITÁRIO
19	AÇAÍ COM MORANGO POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20G MARCAS DE REFERÊNCIA: FROOTY, AMAZONAS, NATIVE OU SIMILAR.	110	UND	SESC UNIVERSITÁRIO

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADA

3.1.1. POLPA DE UVA CONGELADA - 100 G (ITENS 01, 04, 06, 08, 12, 16 e 18).

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.

3.1.2. POLPA DE MORANGO CONGELADA - 100 G (ITENS 03, 09, 10, 13, 15, 17).

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, sujeira, 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.

3.1.3. AÇAÍ COM MORANGO - POTE COM 200 G E SACHÊ DE GRANOLA MÍNIMO 20 G (ITENS 05, 07, 11, 14, 19).

Polpa de açaí adicionada de polpa de morango, água, açúcar, glucose de milho, extrato de guaraná, fibra de laranja, estabilizante carboximetilcelulose sódica, aromatizante, acidulante ácido cítrico, emulsificante mono e diglicerídeo de ácido graxo. Acompanha granola à parte com os seguintes ingredientes: flocos de aveia, açúcar invertido, óleo de soja, óleo de coco, coco ralado, farelo de trigo, aveia e cevada, açúcar mascavo, mel e maçã.

Características Sensoriais: açaí com aspecto e textura característico de gelados comestíveis, cor e odor característicos da fruta açaí. Granola: deve conter todos os cereais torrados, com textura crocante, adocicado com mel e açúcar, sabor e odor característico da mistura de seus componentes. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a RDC 360/03 (regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados).

Embalagem Primária: resistente, atóxica, devidamente lacrada e apropriada que assegurem a proteção necessária tanto do açaí como da granola que o acompanha contra possíveis contaminantes.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.1.4. POLPA DE LIMÃO CONGELADA - 100 G (Item 02).

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 limão, 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 sabor ácido cor 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.

4. CRITERIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. As quantidades estimadas no tópico 3, deste Termo de Referência, são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

5.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após o recebimento do PAF (pedido ao fornecedor), sob pena da aplicação das penalidades previstas

5.3. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data de entrega.

5.4. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004, RDC Nº 273 de 22/09/2005 e RDC Nº 360, de 23/12/2003 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

5.5. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. O certificado poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

5.6. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos que deverá ser de -12°C e que será monitorada no momento do recebimento.

5.7. 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, na Unidade Executiva.

5.8. A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades conforme tópico 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO.

5.9. A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

5.10. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste Termo de Referência, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos.

5.11. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51)

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/nº - Bairro Jundiá. CEP: 75110-180. Anápolis, Goiás. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Fone: (62) 3902-6900 e (62) 3902-6910.

6.2. Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13)

Avenida Ministro Elias Bufaical, n.º 600 – Bairro do Turista I, CEP: 75.696-320, Caldas Novas, Goiás. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Fone: (64) 3455-9400.

6.3. Sesc Campinas (03.671.444/0003-09)

Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. CEP: 74520-070, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 08h às 12h e 14h às 17h (segunda à sexta-feira). Fone: (62) 3522-6425.

6.4. Sesc Centro (03.671.444/0004-90)

Rua 15, esquina com a Rua 19, n.º 268 Centro. CEP: 74.030-090, Goiânia, Goiás. Horário de funcionamento: 08 h às 18h de segunda a sexta-feira. Fone: (62) 3933-1700.

6.5. Sesc Cidadania (03.671.444/0009-02)

Rua C-197, esq. Av. C-198 e Rua C-224, Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 08h às 16h (segunda a sexta-feira). Fone: (62) 3250-8071.

6.6. Sesc Façalville (03.671.444/0005-70)

Avenida Ipanema Qd. 234/236, n.º 1.600, - Setor Façalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 07h às 18h30 de segunda a sexta-feira e 8h às 17h30 sábados, domingos e feriados. Fone: (62) 3522-6310.

6.7. Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38)

Rua dos Pirineus, n.º. 45, Centro. CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás, Horários de funcionamento: 07h as 18h de segunda a sexta-feira e de 08h as 16h sábado e domingo, fone (62) 3331-1383.

6.8. Sesc Universitário (03.671.444/0002-28)

Avenida Universitária, n.º 1.749, Setor Leste Universitário. CEP: 74610-100, Goiânia, Goiás Horário de funcionamento: 08h as 17h de segunda a sexta feira, 08h as 16h sábados, domingos e feriados, fone (62) 3522-6166.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para Microempreendedor Individual - MEI).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) 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.

8. AMOSTRA

8.1. A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, deverá obrigatoriamente fazer a apresentação física de cada item, para verificação do cumprimento das especificações técnicas, em até 05 (cinco) dias corridos a partir da convocação feita pela Comissão de Licitação Sesc Goiás.

8.2. Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor.

8.3. As amostras deverão ser enviadas por Correios e/ou entregues presencialmente na unidade Sesc Faíçalville, no endereço: Avenida Ipanema nº 1600, Setor Faíçalville, Goiânia, Goiás. CEP 74.350-010, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor classificada e devidamente classificada.

8.4. As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc Goiás, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.

8.5. A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, será desqualificada se deixar de enviar as amostras de acordo com o Termo de Referência.

8.6. Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação das amostras no prazo de 05 (cinco) dias corridos, conforme agendamento formal entre as partes.

8.7. As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.

8.8. A responsável pela análise da amostra, após o recebimento das amostras, emitirá parecer técnico em até 05 (cinco) dias úteis para ser anexado ao processo. Verificado atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

8.9. Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência a mesma será reprovada e a proposta será desclassificada, e será convocada a próxima classificada, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostra em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostra que corresponda à proposta que atendam a todos requisitos solicitados.

8.10. A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada e/ou não fique comprovado na avaliação técnica às características solicitadas, conforme descrição do tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Não haverá novo prazo para apresentação das amostras.

8.11. Após análise da proposta e da documentação e aprovação da amostra, será declarada a proponente vencedora.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

9.1.3. Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9.1.4. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

9.1.5. Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 02 (dois) dias corridos.

9.1.6. Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego.

9.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.2.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo Sesc/GO.

9.2.2. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, a fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo.

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

9.2.4. O Sesc/GO reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

11. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

11.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

11.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

SPC 11.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

11.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

11.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

11.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

11.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

11.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

12. DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

13. PENALIDADES

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

13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

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

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

AR k

- 13.3. 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.
- 13.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.
- 13.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO 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/GO.
- 13.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. Sesc Anápolis

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Matrícula: 6962 CPF: 016.947.341-45
Assistente Administrativo

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87
Assistente Administrativo

14.2. Sesc Caldas Novas

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

Suplente: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68
Nutricionista

14.3. Sesc Campinas

Fiscal: Camila Correa Spinder
Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53
Nutricionista

Suplente: Nubia Ester C. dos S. Silva
Matrícula: 9787 CPF: 930.486.101-20
Assistente Administrativo

14.4. Sesc Centro

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

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano
Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30
Assistente Administrativo

14.5. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina F. O. Duarte
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68
Nutricionista

Suplente: Flávia Herrero de M. Lemos
Matrícula: 4553 CPF: 770.492.841-49
Coord. Administrativa e Financeira

14.6. Sesc Faiçalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36
Nutricionista

Suplente: Henrique Rodrigues Neto
Matrícula: 10861 CPF: 701.888.841-73
Assistente Administrativo

14.7. Sesc Pirenópolis

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

Suplente: Maria Hellen da Cunha Oliveira
Matrícula: 10987 CPF: 105.140.494-05
Assistente Administrativo

BR

14.8 Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Matrícula 9112 CPF: 036.213.291-70
Nutricionista

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza
Matrícula: 2393 CPF: 775.763.143-68
Assistente Administrativo

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Erika Neves da Costa
Chefe do Setor de Nutrição e Insumos

16. RESPOSNSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

[assinatura]
Claudia Silva dos Santos

Assessora Técnica da Seção de Planejamento de Compras

[assinatura]
Maria René Vaca Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras

[assinatura]
Pedro Henrique Pinheiro Gortije
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 23 de maio de 2022.