

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINA, SUÍNAS, AVES E PEIXES PARA A POUÇADA SESC PIRENÓPOLIS**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Registro de Preços para a aquisição de carnes bovina, suínas, aves e peixes para atender a demanda da Unidade Sesc Pirenópolis pelo período de 12 (doze) meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

A utilização de carnes bovinas, suínas, aves e peixes na unidade Sesc Pirenópolis é contínuo, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias de lanches e porções comercializadas na lanchonete, para compor as refeições - desjejum e jantar oferecidas aos hóspedes desta unidade de hospedagem. Considerando que foram fracassados os lotes 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 14, 17 e 18 (carne bovina, aves, suína e pescados respectivamente), do processo nº 22/01.00053-PG (Registro de Preço para aquisição de carnes), solicita-se a abertura de um novo certame para suprir a demanda da unidade.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

CARNE BOVINA				
ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Sesc Pirenópolis	ACÉM (RESFRIADO)	KG	350
2	Sesc Pirenópolis	CARNE SERENADA (RESFRIADA)	KG	40
3	Sesc Pirenópolis	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	300
4	Sesc Pirenópolis	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ CONGELADO	UND	120
CARNE SUÍNA				
ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
5	Sesc Pirenópolis	PERNIL SUÍNO SEM OSSO CONGELADO	KG	45

CARNE BOVINA				
ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
6	Sesc Pirenópolis	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADA)	KG	40
7	Sesc Pirenópolis	PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO)	KG	40
8	Sesc Pirenópolis	RABO DE PORCO CORTADO (CONGELADO)	KG	40
CARNE DE AVES				
ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
9	Sesc Pirenópolis	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	KG	250
10	Sesc Pirenópolis	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	UND	120
PEIXES				
ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
11	Sesc Pirenópolis	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	KG	40

### 3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

**3.1. 1. ACÉM (RESFRIADO) – Item 1:** Carne bovina, pedaço maior e mais macio do dianteiro bovino. Desossado e refilado. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C. **Aspectos Sensoriais:** Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). **Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e

atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.2. CARNE SERENADA (RESFRIADA) – Item 2:** Carne bovina, (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C. **Aspectos Sensoriais:** Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.3. CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO) – Item 3:** Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “capa de filé”, resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C. **Aspectos Sensoriais:** Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem

pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.4 ESPETINHO DE CONTRA FILÉ CONGELADO – Item 4:** Carne bovina desossada, obtida do lombo bovino, livre da capa de filé, processado em cubos de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos). Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12 °C. **Embalagem primária:** deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.5 PERNIL SUÍNO SEM OSSO CONGELADO – Item 5:** Carne suína de pernil traseiro sem osso, refilado e congelado com temperatura de -12°C. Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.6. ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADA) – Item 6:** Corte suíno salgado, refilado e inteiro. Deve ser congelada com temperatura de -12°C. Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.7. PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO) – Item 7:** Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C. Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem**

**secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.8. RABO DE PORCO CORTADO (CONGELADO) – Item 8:** Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C. Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.9. FRANGO FILÉ (CONGELADO) – Item 9:** Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C. Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. **Rotulagem:** de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.). **Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**3.1.10. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO) – Item 10:** Peito de frango desossado, em medalhão de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos), que devem estar envoltos em fatias de bacon, em espeto de madeira contendo 5 cubos de frango. Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12 °C. **Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

### **3.1.11. PEIXES FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO) – ITEM 11**

Sendo obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Poderá ser obtido das espécies *Merluccius hubbis* (Merluza Argentina), *Merluccius chilensis* (Merluza chilena), *Merluccius merluccius* (Merluza europeia) e *Merluccius gayi peruanus* (Merluza peruana). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe marinho, de escamas, corpo alongado. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve estar em filés íntegros sem pele. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de

glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

**Embalagem primária:** deve ser embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

#### 4. CRITÉRIO 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**.

##### 5.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. As quantidades estimadas no tópico 3. Especificações Técnicas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Pirenópolis, inexistindo obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada.

5.2. O prazo da vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contados a partir da sua assinatura.

5.3. O prazo de entrega dos itens é 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra.

5.4. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido, 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, 3 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação deverá ser de, no máximo, 15 (quinze) dias.

5.5. 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>

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

5.7. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a -12°C (menos doze graus Celsius) para produtos congelados e estar entre 4º a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento.

5.8. 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.



**5.9.** 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 1 (um) dia corrido.

**5.10.** O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

**5.11.** Enquanto não ocorrer à 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 Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38 I.E: Isento)**

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45 – Bairro Centro, Pirenópolis, Goiás. CEP: 72980-000

## **7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

### **7.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURIDICA**

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 órgão competente ou cartório distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

### **7.4. 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 Sanitária;

### **7.5 Documentos relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA**

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

## **8. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

**8.1** No momento da assinatura do Contrato para fiel cumprimento das obrigações assumidas, a contratada prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

**8.2** A garantia, poderá ser realizada através de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro garantia pela Contratante para assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) Multas punitivas aplicadas à licitante contratada;
- c) Prejuízos diretos causados ao contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

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

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

**9.1.5** 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.

**9.1.6.** 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.

**9.1.7.** Comunicar à Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

**9.1.8.** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

**9.1.9.** 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 DA CONTRATANTE**

**9.2.10** 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** Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

**9.2.3** 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.

**9.2.4** Permitir aos funcionários da Contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.

**9.2.5** 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.

**9.2.6** O Sesc/GO reserva o direito de não receber os objetos 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.

**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 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;

**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.

**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 à " prevista no 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**

**Fiscal: Brenda Marques**

Nutricionista

Matricula 11129 CPF: 046.620.171-06

**Suplente: Charles Robson de Sousa**

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 11134 CPF: 011.310.721-89

#### **15. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**Brenda Marques**

Assessor Técnico III – Nutricionista

#### **16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

**Lorrane Cristina Dos Santos Teixeira**

Assessora Técnica III - Seção de Estruturação de Documentos de Compras

**Maria Rene Vaca Ramos**

Líder - Seção de Estruturação de Documentos de Compras, em exercício.

Goiânia, 25 de novembro de 2022