

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS DE PÃO DE QUEIJO E BISCOITO DE QUEIJO CONGELADOS

DADOS DO SOLICITANTE

Nome: Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Lotado: Gerente de Programação e Controle de Recursos

Departamento: Gerência de Programação e Controle de Recursos

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA

Entidade: Serviço Social do Comercio – Sesc Goiás

Unidade: Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Faiçalville, Sesc Jataí, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Mesa Brasil Luziânia, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Vila Boa.

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de biscoito de queijo suíço e pão de queijo tradicional - congelados para as unidades Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Faiçalville, Sesc Jataí, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Mesa Brasil Luziânia, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Vila Boa, para fornecimento pelo período de 12 (doze) meses em Sistema de Registro de Preços.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 01 – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p>	400	KG

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G

Especificações Técnicas Detalhadas:

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 30 a 35 g.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.


Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

600 KG

LOTE 02 – SESC CENTRO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
3	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	KG
4	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p>	720	KG

<p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>			
LOTE 03 – SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
5	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3.000	KG
6	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O</p>	6.000	KG

Ass: 
SFD/DC

produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

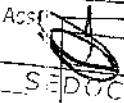
Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

LOTE 04 – SESC FAICALVILLE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
7	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 A 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	190	KG
8	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p>	190	KG

	Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.		
9	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	120	KG
LOTE 05 – SESC JATAÍ			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
10	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 A 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	150	KG
11	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p>	200	KG



Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

12

BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS

Especificações Técnicas Detalhadas:

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 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 maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

80

KG

LOTE 06 – SESC MESA BRASIL GOIÂNIA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
13	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O</p>	50	KG

	<p>produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
LOTE 07 – SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
14	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	50	KG
LOTE 08 – SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
15	<p>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso entre 30 a 35 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p>	3.300	KG

LOTE 09 – SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
	<p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
16	<p>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso entre 30 a 35 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada</p>	400	KG
17	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	100	KG
LOTE 10 – SESC VILA BOA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
18	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p>	40	KG

	<p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		<p>SESC GOIÁS FL: 506 ACS: [assinatura] SEDOC</p>
19	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada</p>	80	KG

3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1. O Pão de Queijo e Biscoito de Queijo Tradicional congelado são produtos de uso contínuo nas unidades Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Faiçalville, Sesc Jataí, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Mesa Brasil Luziânia, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Vila Boa. São produtos essenciais e necessários para compor o cardápio da educação infantil, lanche e eventos, assim como para comercialização na lanchonete, camarins e projetos da unidade.

3.2. Ademais, a alimentação é um dos pontos abordados no Plano de Trabalho Sesc 2023 e os produtos aqui citados englobam a ideia da Instituição de elaboração de cardápios balanceados e saudáveis, com qualidade nutricional e sanitária, respeitando o Guia Alimentar para a População Brasileira, bem como o Manual do Sesc de Práticas Sustentáveis em Nutrição.

3.3. Dessa forma, resta justificada a solicitação para aquisição dos itens requeridos para as Unidades do Sesc Goiás, pelo período de 12 (doze) meses.

3.4. O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos.

3.5. O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12 meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

3.6. Portanto, diante da necessidade de contratação de empresa para fornecimento de biscoito de queijo suíço e pão de queijo tradicional - congelados por um período de 12 meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado por lotes, conforme tabela constante na cláusula 2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para cada lote ou apenas um/alguns.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada produto do lote deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, marca, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

- 4.7.** Considerando que apenas analisando as especificações da proposta não é possível aferir, com segurança, o pleno atendimento das condições estipuladas neste Termo de Referência faz necessário analisar amostra do produto do proponente classificado em primeiro lugar.
- 4.8.** A licitante 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, sob pena de desclassificação.
- 4.9.** 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.
- 4.10.** As amostras deverão ser entregues presencialmente na Unidade Sesc Universitário, no endereço: Av. Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO. CEP: 74.610-100, na seção de nutrição - Contato: (62) 3522-6106, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor classificada e devidamente classificada.
- 4.11.** As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc Goiás, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.
- 4.12.** 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.
- 4.13.** As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.
- 4.14.** 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.
- 4.15.** Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência à 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.
- 4.16.** 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.

5. EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

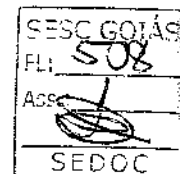
5.1. Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. A Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n. 1593/2024 SESC e Resolução n.º



- 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
- 6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;
 - 6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;
 - 6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;
 - 6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;
 - 6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC/SENAC Goiás.
 - 6.1.6. Exista dotação orçamentária;
 - 6.1.7. Exista previsão no contrato acerca da prorrogação.
- 6.2. A CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos de entrega:
- 6.2.1. Fornecimento dos produtos:
 - 6.2.1.1. A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, após a solicitação/pedido da Unidade por e-mail;
 - 6.2.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme necessidade da Unidade. A Nutricionista fará o pedido por e-mail e será emitida Ordem de Compra;
 - 6.2.3. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.
 - 6.2.4. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação das propostas, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade na aquisição dos produtos.
 - 6.2.5. 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 719 de 01/07/2022 ANVISA.
 - 6.2.6. 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, 03 (três) meses após a data da entrega.
 - 6.2.7. 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 máximo de até 03 (três) dias corridos.
 - 6.2.8. 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.
 - 6.2.9. Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).
 - 6.2.10. A empresa vencedora estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos produtos que serão entregues.



7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. LOTE 01 - SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) - ITEM 01 e 02.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Santos Dumont Esquina com Zeca Louza, s/nº, Bairro Jundiá, Anápolis/GO. CEP: 75.110-180- Telefone: (62) 3902-6900 / (62) 3902-6901

7.2. LOTE 02 - SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – ITEM 03 e 04.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, nº 268, qd. 34, It. 26-E, Setor Central, Goiânia/GO. CEP: 74.030-030
Telefone: (62) 3224-0600

7.3. LOTE 03 - SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – ITEM 05 e 06.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. C-197, esq. c/ Av. C-198 e Rua C-224, qd. 498, It. 1/21, Jardim América, Goiânia/GO. CEP: 74.270-030

Telefone: (62) 3250-8000

7.4. LOTE 04 - SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – ITEM 07, 08 e 09.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, qd. 234 e 235, Setor Façalville, Goiânia/GO.
CEP: 74.350-010 Telefone: (62) 3289-7313

7.5. LOTE 05 - SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – ITEM 10, 11 e 12.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria, Jataí/GO. CEP: 75.800-110
Telefone: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600

7.6. LOTE 06 - SESC MESA BRASIL GOIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – ITEM 13.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Vera Cruz, qd. 45-A, It. 01 a 07, Jardim Guanabara, Goiânia/GO.
CEP: 74.675-830 Telefone: (62) 3902-1307

7.7. LOTE 07 - SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – ITEM 14.

a) **Faturamento:** Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Vera Cruz, qd. 45-A, It. 01 a 07, Jardim Guanabara, Goiânia/GO.
CEP: 74.675-830

b) **Local de entrega:** Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Contorno, qd. 290, It. 11, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia/GO.
CEP: 72.821-295 Telefone: (62) 3522-9500.

7.8. LOTE 08 - SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – ITEM 15.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO. CEP: 72.980-000

Telefone: (62) 3902-1308

7.9. LOTE 09 - SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – ITEM 16 e 17.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO. CEP: 74.610-100

Telefone: (62) 3522-6106

7.10. LOTE 10 - SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – ITEM 18 e 19.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, It.01, Setor Leste, Goiás/GO.

CEP: 76.600-000

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE	CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
Aquisição de biscoito de queijo suíço e pão de queijo tradicional - congelados	Parcelada	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF e emissão do Termo de Recebimento Definitivo

8.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela CONTRATADA à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidades com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Contrato ou instrumento equivalente, 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.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstante que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 8.5.1.** não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência;
- 8.5.2.** não produziu os resultados acordados;
- 8.5.3.** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 8.5.4.** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução de entrega, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 8.6.** Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
- 8.7.** A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao SESC/SENAC o pagamento pelo objeto regularmente executado.
- 8.8.** O pagamento será efetuado preferencialmente através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;
- 8.8.1.** No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;
- 8.9.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:
- EM = I x N x VP, sendo:
- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga.
- I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
- I = (TX)
- I = (6/100) / 365
- I = 0,00016438
- TX (percentual de Taxa Anual) = 6%
- 9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE**
- 9.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

- 9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
 - 9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
 - 9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
 - 9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.
 - 9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.
 - 9.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.
 - 9.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
 - 9.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após a entrega e notificações expedidas.
 - 9.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de contratos.
 - 9.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência;
 - 9.12. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
 - 9.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências;
- 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
- 10.1. Entregar os produtos no prazo especificado, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
 - 10.2. Executar o objeto conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta.
 - 10.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SESC em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

10.7. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

10.8. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo 12 (doze) meses contados da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Dentro do prazo de vigência da ata/contrato os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses contado da data limite para apresentação da proposta, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.7. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

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:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.2.1. **FALTAS LEVES:** na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. **FALTAS MÉDIAS:** caracterizadas pela inexecução parcial do contrato que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. **FALTAS GRAVES:** caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretam prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. **FALTAS GRAVÍSSIMAS:** caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.2.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.2.6. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual,

considerando-se as obrigações previstas no tópico 10 deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de bem cujo uso acarrete lesão corporal, por ocorrência.	4
2. Interrupção no fornecimento que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SESC.	4
3. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SESC.	4
4. Inexecução total ou parcial que acarrete a interrupção parcial dos serviços prestados pelo SESC.	3
5. Inexecução total ou parcial que, embora acarrete prejuízo, não chega ao ponto de gerar a interrupção dos serviços prestados pelo SESC.	2

13.3. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato:

Tabela 1	
Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.4. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

13.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

13.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.7. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1.593/2024 e SENAC nº. 1.270/2024;
- b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;
- c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal de contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas, ou
- e) demais casos apurados em processo administrativo.

13.8. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.8.1.06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 13.7, “a”;

13.8.2.03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.7, “b”, “c” e “d”;

13.8.3.01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.9. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.7, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.8, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar na cláusula 13.7, alínea “a”.

13.11. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.12. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.13. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.14. Na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado no Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.15. Na hipótese prevista no item 13.14, a contratante poderá convocar as demais participantes, respeitada a ordem de classificação.

13.16. 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 pela contratante.

13.17. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

14 DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

14.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14.2. A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA Fecomércio, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

14.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente ou a execução das atividades ligadas a este documento;

14.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

14.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receitados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

14.6. A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela ENTIDADE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a ENTIDADE.

14.7. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

14.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio de e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br) e (dpo@go.senac.br) nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações

judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br) e (dpo@go.senac.br), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.10. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.11. A ENTIDADE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

14.12. A Ata de Registro de Preço ou documento equivalente não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

14.13. A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.14. Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.15. A CONTRATADA se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (i) a ENTIDADE solicitar; (ii) por rescisão contratual; (iii) com o término de vigência da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

14.16. Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

14.17. Fica assegurado à ENTIDADE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à Proteção de Dados.

15. INDICAÇÃO DOS FISCAIS, SUPLENTE E RESPONSÁVEL TÉCNICO

15.1. Sugere-se a designação como fiscal de contrato os colaboradores abaixo indicados:

15.1.1. LOTE 01 – SESC ANÁPOLIS

FISCAL: Raphaella A. Soares Belem
Assessor Técnico III
Matrícula: 11029 | CPF: XXX.XXX.XXX-08

SUPLENTE: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Administrativo III
Matrícula: 9583 | CPF: XXX.XXX.XXX-87

15.1.2. LOTE 02 – SESC CENTRO

FISCAL: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Nutricionista
Matrícula: 9792 | CPF: XXX.XXX.XXX-08

SUPLENTE: Matheus C. Campos Fabiano
Assistente Administrativo IV
Matrícula: 9875 | CPF: XXX.XXX.XXX-30

15.1.3. LOTE 03 – SESC CIDADANIA

FISCAL: Francisca M. F. de Oliveira Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027 | CPF: XXX.XXX.XXX-68

SUPLENTE: Eudes de Souza Lima Filho
Coordenador Adm. e Financeiro
Matrícula: 11800 | CPF: XXX.XXX.XXX-68

15.1.4. LOTE 04 – SESC FAIÇALVILLE

FISCAL: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III
Matrícula: 10170 | CPF: XXX.XXX.XXX-36

SUPLENTE: Carlos César de Souza
Assistente Administrativo
Matrícula: 3898 | CPF: XXX.XXX.XXX-34

15.1.5. LOTE 05 – SESC JATAÍ

FISCAL: Rayanne Alves Siqueira
Assistente Administrativo III
Matrícula: 9612 | CPF: XXX.XXX.XXX-02

SUPLENTE: Ieda Santana Barreto
Assessor Técnico III
Matrícula: 9305 | CPF: XXX.XXX.XXX-65

15.1.6. LOTE 06 – SESC MESA BRASIL GOIÂNIA

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matrícula: 9669 | CPF: XXX.XXX.XXX-40

SUPLENTE: Rulia Mayra Silva Ataide
Assistente Administrativo III
Matrícula: 6756 | CPF: XXX.XXX.XXX-46

15.1.7. LOTE 07 – SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matrícula: 9669 | CPF: XXX.XXX.XXX-40

SUPLENTE: Rulia Mayra Silva Ataide
Assistente Administrativo III
Matrícula: 6756 | CPF: XXX.XXX.XXX-46

15.1.8. LOTE 08 – SESC PIRENÓPOLIS

FISCAL: Brenda Marques
Nutricionista
Matrícula: 11129 | CPF: XXX.XXX.XXX-06

SUPLENTE: Charles Robson de Sousa
Assistente Administrativo IV
Matrícula: 11134 | CPF: XXX.XXX.XXX-89

15.1.9. LOTE 09 – SESC UNIVERSITÁRIO



FISCAL: Beatriz M. R. A. Batista Teixeira

Assessor técnico III/ Nutricionista

Matrícula: 11486 | CPF: XXX.XXX.XXX-59

15.1.10. LOTE 10 – SESC VILA BOA

FISCAL: Glauciane Silva de Paula Pereira

Assistente Técnico III – Financeiro

Matrícula: 11596 | CPF: XXX.XXX.XXX-72

15.2. Responsável Técnico

Genystela Medeiros de Araújo - Coordenadora Técnica de Nutrição

SUPLENTE: Ingrid Theozzo Silva

Assistente Administrativo III

Matrícula: 11687 | CPF: XXX.XXX.XXX-18

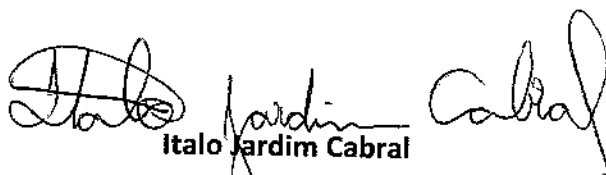
SUPLENTE: Polyanna de Jesus Rodrigues

Assistente Administrativo III

Matrícula: 11580 | CPF: XXX.XXX.XXX-62

Goiânia, 09 de julho de 2024.

ELABORADO POR:


Italo Jardim Cabral

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

APROVADO POR:


Maria René Vaca Ramos

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras