

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES E PEIXES

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 Comércio - SESC**Unidade:** SESC Anápolis / SESC Pirenópolis**Critério de julgamento:** Menor Preço por Lote.**Formato:** Eletrônico com Registro de Preço**1. DO OBJETO**

Registro de Preços para aquisição de carnes bovina, suínas, aves e peixes para atender as demandas das Unidades Sesc Anápolis e Sesc Pirenópolis pelo período de 12 (doze) meses em Sistema de Registro de Preço.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**2.1. QUADRO DESCRITIVO**

LOTE 01 – CARNE BOVINA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	PERIODICIDADE
1	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	150	KG	SEMANALMENTE
2	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	150	KG	SEMANALMENTE
3	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	450	KG	SEMANALMENTE
4	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	180	KG	SEMANALMENTE
5	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	210	KG	SEMANALMENTE
6	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	120	KG	SEMANALMENTE
7	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	210	KG	SEMANALMENTE
8	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	400	KG	SEMANALMENTE
LOTE 02 - AVES				
9	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	900	KG	SEMANALMENTE
10	FRANGO COXA (CONGELADO)	210	KG	SEMANALMENTE
11	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)	200	KG	SEMANALMENTE
12	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1500	KG	SEMANALMENTE
13	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	100	KG	SEMANALMENTE
LOTE 03 – SUINOS				
14	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	225	KG	SEMANALMENTE
15	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	300	KG	SEMANALMENTE
16	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)	180	KG	SEMANALMENTE



17	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	225 /	KG	SEMANALMENTE
LOTE 04 – PEIXES				
18	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	200 /	KG	SEMANALMENTE
LOTE 05 – CARNE BOVINA				
19	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	500 /	KG	SEMANALMENTE
LOTE 06 - AVES				
20	FRANGO PEITO (CONGELADO)	900 /	KG	SEMANALMENTE
21	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)	1.200	KG	SEMANALMENTE
LOTE 07 – SUINOS				
22	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADA)	60 /	KG	SEMANALMENTE
23	LINGÜIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	50 /	KG	SEMANALMENTE
24	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	70 /	KG	SEMANALMENTE
25	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	60 /	KG	SEMANALMENTE

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

3.1. ALCATRA BOVINO (RESFRIADO) (Item: 1)

Carne bovina desossada, refilada, sendo composta por miolo da alcatra/coração da alcatra e maminha. Resfriado com temperatura entre 4º C a 7ºC.

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.

3.2. CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO) (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 4ºC a 7ºC.

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.

3.3. 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.

3.4. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO) (Item: 4)

Carne bovina obtida entre a parte dianteira e traseira do boi, refilada e porcionada. Com no máximo 10% de sebo e gordura, cortada em pedaços pequenos de 5 x 5 cm. 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.

3.5. COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO) (Item: 5)

Carne bovina desossada, refilada. 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.

3.6. LAGARTO BOVINO (RESFRIADO) (Item: 6)

Carne bovina com coloração mais clara, formato arredondado, alongado e fino, 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 á 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.7. MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO) (Item: 7)

Carne bovina retirada da parte traseira. Carne com pouca gordura, desossada e refilada. 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.

3.8. PATINHO BOVINO (RESFRIADO) (Item: 8)

Carne bovina desossada, refilada. 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.

3.9. FILÉ DE FRANGO (CONGELADO) (Item: 9)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve 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 embalada 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.

3.10. FRANGO COXA (CONGELADO) (Item: 10)

Corte de ave, obtido da extração das coxas do animal. 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 embalada 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.

3.11. FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO) (Itens: 11 e 21)

Corte de ave, obtido da extração das sobrecoxas do animal. 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 embalada 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.

3.12. FRANGO PEITO (CONGELADO) (Item: 12 e 20)

Corte de ave, obtido da extração do tórax do animal. 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 embalada 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.

3.13. COXINHA DA ASA (CONGELADO) (Item: 13)

Corte de ave, obtido da extração da coxinha do animal sadio. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C, com adição de água de no máximo de 6%.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. 10/17

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 em saco plástico 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// SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.14. COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO) (Item: 14)

Corte suíno obtido da porção lombar do animal. Deve ser retirado o suan, e deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

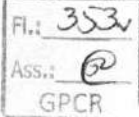
Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada 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.

3.15. LOMBO SUÍNO (CONGELADO) (Item: 15 e 24)

Lombo de porco retirado da parte traseira do animal. Carne com baixo teor de gordura, desossado, refilado. 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 embalada 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 16/24 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.

3.16. MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO) (Item: 16)

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 embalada 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.

3.17. TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO) (Item: 17 e 25)

Corte suíno obtido da retirada do couro junto com a gordura do animal. Deve ser cortado em pedaços pequenos de 3 cm. 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 embalada 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.

3.18. PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO) (Item: 18)

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. Obtido do *Oreochromis niloticus* (tilápia do Nilo). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de água doce, de escamas, carne de cor clara e sabor agradável. 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 e 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 embalada 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.

3.19. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO) (Item: 19)

Carne bovina desossada, moída. 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.

3.20. COSTELINHA SUÍNA (CONGELADA) (Item: 22)

Corte suíno obtido da porção lombar do animal. Congelada com temperatura de -12°C.

Fl.: 354 v
Ass.: @
GPCR



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.

3.21. LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA) (Item: 23)

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. 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.

4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A utilização de carnes bovinas, suínas, aves e peixes nas unidades é contínuo, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias de lanches e porções comercializadas na lanchonete, e para compor as refeições (desjejum e jantar) oferecidas aos hóspedes de hospedagem. Dessa forma justifica-se a aquisição para o período de 12 (doze) meses.

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.

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.

Portanto, diante da necessidade de contratação de Registro de Preços para Aquisição de carnes bovina, suínas, aves e peixes 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

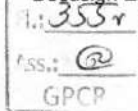
instituição.

5. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 5.1.** O processo de seleção será realizado em lotes, conforme tabela constante na cláusula 2.1 deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 5.2.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.
- 5.3.** 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.
- 5.4.** A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, 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.
- 5.5.** 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.
- 5.6.** 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.
- 5.7.** As propostas deverão ser, obrigatoriamente, apresentadas com no máximo 02 (duas) casas decimais, devendo a ofertante valer-se da regra do arredondamento, sob pena de desclassificação.

6. EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 6.1.** Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) atestado/declaração, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo bens de natureza compatível com o(s) objeto(s) do(s) lote(s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 30% (trinta por cento) do previsto no(s) mesmo(s).
- 6.2.** Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do item (a) dentre os atestados pelo menos 1 (um) deles deverá comprovar o fornecimento do quantitativo que represente no mínimo 15% (quinze por cento) do previsto no(s) lote(s) arrematado(s).
- 6.3.** 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. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. 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:

7.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

7.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

7.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

7.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

7.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC e SENAC Goiás.

7.1.6. Exista dotação orçamentária;

7.1.7. Exista previsão no contrato acerca da prorrogação.

7.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, sendo 01 (uma) vez por semana.

7.3. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido nas especificações técnicas detalhadas, acondicionados em embalagens integras, conforme especificado em cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses para os produtos congelados e 03 (três) dias para os produtos resfriados, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias para os produtos congelados e 03 (três) dias para os produtos resfriados.

7.4. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a -12°C (menos doze graus Celsius) para carnes bovinas, suínas e aves congeladas, para pescados não deverá ser superior a -18°C (menos dezoito graus Celsius), e entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento.

7.5. Os produtos deve atender a legislação vigente em relação às boas práticas de fabricação – resoluções: RDC nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº 778 de 01/03/2023 ANVISA <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

7.6. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, 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.

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

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

7.9. O fornecedor se compromete a substituir ou repor o produto quando:

a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminações 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.

7.10. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato.

7.11. Não será aceito, sob quaisquer pretextos, produto que esteja em desacordo com as especificações técnicas, podendo o contratante aplicar as sanções cabíveis

7.12. 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.

7.13. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após a solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

7.14. Fica entendido que as quantidades estimadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

7.15. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com o tópico 2.1. QUADRO DESCRITIVO.

8. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

8.1. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) (Lotes: 1 ao 4)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

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

8.2. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) (Lotes: 5 ao 7)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO. CEP: 72.980-000
Telefone: (62) 3902-1308

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

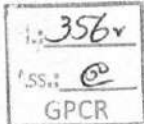
Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Aquisição de Carnes Bovinas, Suínas, Aves e Peixes	Parcela Mensal	Mediante a entrega do objeto e apresentação da NF

9.2. 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.

9.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal.

9.3. 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.

9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura 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;

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

9.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas neste Termo de Referência;

9.5.2. não produziu os resultados acordados;

9.5.3. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

9.5.4. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.6. 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.

9.7. 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 SESCO pagamento pelo objeto regularmente executado.

9.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;

9.8.1. 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;

9.9. 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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%

10. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.5. A confirmação do recebimento ocorrerá após a conferência do mesmo e das demais condições estabelecidas.

10.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.

10.9. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

10.11. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de contratos.

10.12. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência;

10.13. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

10.14. 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;

10.15. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste documento, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte do contratante não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste documento, podendo a contratante aplicar as penalidades previstas.

11.2. 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.

11.3. Entregar os objetos no prazo especificado, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

11.4. 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.

11.5. 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

Fl.: 357v
Ass.: @
GPCR



ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.6. 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.

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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

11.11. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do produto, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

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

11.13. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste documento.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. 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.

13. DO REAJUSTE

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

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

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, na execução do objeto deste Contrato, a CONTRATADA estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

14.1.1. 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 03 (três) anos.

14.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato:

- 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 03 (três) anos.

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

14.2.1. 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;

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

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

14.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem 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.

14.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 14.2.1 a 14.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

14.4. 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 item 11 deste documento e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Atraso na entrega do objeto desta contratação	2
2. Não conformidade com o estabelecido neste documento.	2
3. Inexecução contratual que gere descontinuidade dos serviços	4

14.5. 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:

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

14.6. 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.

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

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

14.9. 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. 1593/2024 e Resolução SENAC nº 1270/2024.
- 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.

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

14.10.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 14.9, "a";

14.10.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 14.9, "b", "c" e "d";

14.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

14.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 14.9, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 14.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

14.12. 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 14.9 "a".

14.13. 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.

14.14. 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.

14.15. 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.

14.16. 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.

14.17. Na hipótese prevista no item 14.16, a contratante poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

14.18. 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.

15. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. 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).

15.2. 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 FECOMÉRICO, 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;

15.3. 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 à Ata de Registro de Preço ou documento equivalente;

15.4. 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.

15.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados,

produzidos, receptados, 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;

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio de e-mail de sua respectiva DPO dpo@sesc.com.br ou 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.

15.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail de sua respectiva DPO dpo@sesc.com.br ou 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. 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.

15.14. 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.

15.15. 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.

15.16. 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.

15.17. 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.

16. INDICAÇÃO DE FISCAL E SUPLENTE

Sugere-se a designação como fiscal e suplente, os colaboradores abaixo indicados:

16.1. SESC ANÁPOLIS

FISCAL: Raphaella Alessandra Soares Belem
 Nutricionista
 CPF: XXX.XXX.XXX-08 / Matrícula: 11029

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

16.2. 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

17. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo
 Coordenadora Técnica de Nutrição

Goiânia, 26 de julho de 2024

ELABORADO POR:

DocuSigned by:
Ricardo Leite Bessa
 2DA0E651DEF245C
Ricardo Leite Bessa

Auxiliar Técnico da Seção de Programação e Controle
 CPF: xxx.xxx.xxx20 / Matrícula: 6118

APROVADO POR:

DocuSigned by:
Bruno Fernandes Ramos
 39B6A21489A248E
Bruno Fernandes Ramos

Líder da Seção de Programação e Controle
 CPF: xxx.xxx.xxx-40 / Matrícula: 10582

DocuSigned by:
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
 1EE903DF98DF4A4
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Gerente de Programação e Controle de Recursos
 CPF: xxx.xxx.xxx-10 / Matrícula: 10336