

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE FRIOS, EMBUTIDOS E PROCESSADOS

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 Nacional De Aprendizagem Comercial - SENAC

Unidade: Cora Restaurante Escola Assembleia Legislativa Do Estado De Goiás – ALEGO, Cora Restaurante Escola Tribunal De Justiça De Goiás - TJ/GO e demais unidades do Senac Goiás.

Critério de julgamento: Menor Preço por Item

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para aquisição frios, embutidos e processados pelo período de 12 (doze) meses, às Unidades Cora Restaurante Escola Assembleia Legislativa Do Estado De Goiás – ALEGO, Cora Restaurante Escola Tribunal De Justiça De Goiás - TJ/GO e demais unidades do Senac Goiás.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	OBJETO/REQUISITOS ESPECÍFICOS	UND. DE MEDIDA	QTD
1.	BACON MANTA KG - Bacon em manta; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	442
2.	BACON EM CUBOS REFRIGERADO KG - Bacon em cubos; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	520
3.	BACON FATIADO KG - Bacon fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência,	KG	364

	número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.		
4.	BACON LOMBO REFRIGERADO KG - Bacon lombo em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	403
5.	BOCHECHA DE PORCO CURADA REFRIGERADA KG - Bochecha de porco curada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	364
6.	CHARQUE BOVINO REFRIGERADO KG - Carne charque bovino; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	312
7.	LINGUIÇA TIPO CHORIZO ESPANHOL FATIADA - Linguíça tipo chorizo espanhol; Fatiada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem com peso entre 100g e 120g; Comercializado em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	351
8.	COPA LOMBO SUÍNO DEFUMADO REFRIGERADO KG - Corte suíno - Copa lombo defumado; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	293
9.	COPA LOMBO SUÍNO DEFUMADO FATIADO REFRIGERADO KG - Corte suíno - Copa lombo	KG	215

	defumado fatiado; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.		
10.	HADDOCK DEFUMADO REFRIGERADO KG - Peixe Haddock defumado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Comercializado em embalagem plástica devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	156
11.	LINGUIÇA CALABRESA REFRIGERADA KG - Linguiça calabresa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária	KG	1274
12.	LINGUIÇA CUIABANA CONGELADA KG - Linguiça cuiabana; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de descongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido entre 500g e 600g; Comercializado em embalagem plástica devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	2.460
13.	LINGUIÇA DE FRANGO FINA REFRIGERADA KG - Linguiça de frango fina; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1352
14.	LINGUIÇA SUINA FINA REFRIGERADA KG - Linguiça suína fina; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso	KG	1820

	por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.		
15.	LINGUIÇA PAIO REFRIGERADA KG - Linguiça paio; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1066
16.	LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA REFRIGERADA KG - Linguiça toscana suína; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1378
17.	LOMBO TIPO CANADENSE KG - Lombo tipo canadense defumado; Pode ser comercializado em peça ou fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	371
18.	LOMBO SUINO DEFUMADO REFRIGERADO KG - Corte suíno - lombo defumado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	390
19.	MARGARINA PARA FOLHADOS 2KG - Margarina para folhados; Deve conter 80% de lipídios; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 2kg; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade,	UND	260

	lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Ricca, Gradina, Amélia ou similares.		
20.	MORTADELA TIPO BOLOGNA KG - Mortadela tipo bologna; Pode ser comercializada em peça ou fatiada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Frimesa, Aurora.	KG	299
21.	PANCETA SUINA DEFUMADA REFRIGERADA KG - Panceta suína; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	403
22.	PASTRAMI REFRIGERADO KG - Pastrami; Pode ser comercializado em peça ou fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	442
23.	PEITO DE PERU DEFUMADO FATIADO KG - Peito de peru defumado fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	325
24.	PICANHA BOVINA DEFUMADA REFRIGERADA KG - Corte bovino - picanha defumada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	325

25.	PICANHA SUINA DEFUMADA REFRIGERADA KG - Corte suíno - picanha defumada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	325
26.	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA KG - Presunto cozido em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1456
27.	PRESUNTO COZIDO FATIADO KG - Presunto cozido fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	559
28.	PRESUNTO TIPO PARMA FATIADO KG - Presunto tipo parma fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	390
29.	PRESUNTO SERRANO FATIADO - Presunto serrano fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido entre 80g e 100g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	234
30.	QUEIJO TOFU 500-600G - Tofu - queijo vegetal à base de soja; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso entre 500g e 600g; Deve ser entregue em	UND	429

	embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária, além do selo de registro do Ministério da Agricultura.		
31.	SALAME ITALIANO FATIADO KG - Salame italiano fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	299
32.	SALAME PEPPERONI FATIADO KG - Salame pepperoni fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	234
33.	SALAMINHO KG - Salaminho; Pode ser comercializado em peça ou fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	234
34.	SALMAO DEFUMADO FATIADO KG - Salmão defumado fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	195
35.	SALSICHA HOT DOG 500G - Salsicha hot dog; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 500g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	1040

	Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora, Copacol.		
36.	SALSICHA APERITIVO EM CONSERVA 400G - Salsicha aperitivo em conserva; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico com tampa, com peso líquido de 700g e peso drenado de 400g, podendo ter variação de 10%; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações ou estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, peso drenado, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	429
37.	TOFU DEFUMADO 500-600G - Tofu defumado - queijo vegetal à base de soja defumado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso entre 500g e 600g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária, além do selo de registro do Ministério da Agricultura.	UND	195

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

O Cora Restaurante Escola é uma iniciativa conjunta do Sistema Fecomércio, Sesc e Senac Goiás, em parceria com a Assembleia Legislativa de Goiás (ALEGO) e com o Tribunal de Justiça do Estado de Goiás (TJ/GO). Neste projeto, os alunos de gastronomia do Senac Goiás têm a oportunidade de aplicar de forma prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, proporcionando uma experiência gastronômica. O objetivo principal é capacitar profissionais para atender às demandas do setor alimentício e contribuir para o desenvolvimento econômico local através da promoção da gastronomia de alta qualidade.

Para que as atividades inerentes ao Cora Restaurante possam ser desenvolvidas, é imprescindível ter todos os suprimentos à disposição, de acordo com os cardápios e receitas a serem oferecidos.

A aquisição de frios, embutidos e processados para as demais demandas visa atender aos eventos e projetos que possuem a previsão de utilizar os produtos para sempre que surgir necessidade cumprindo parte essencial do fluxo operacional das unidades. Assim, a referida aquisição se mostra essencial.

O quantitativo destinado às demais unidades tem como objetivo atender a cursos, eventos e outros projetos que necessitam de itens em comum com os restaurantes, em uma quantidade proporcional à estimativa realizada.

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 Aquisição de frios, embutidos e processados 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 itens, conforme tabela constante na cláusula 2. deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para cada item ou apenas um/alguns.

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

4.3. Cada produto 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.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) atestado/declaração, fornecido por pessoa jurídico 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) item (s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 20% (vinte por cento) do previsto para cada item arrematado.

5.1.2. 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 10% (dez por cento) do previsto no(s) item (s) arrematado(s).

5.1.3. 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.

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 última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da na Resolução de n.º 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 e 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. A entrega será parcelada e, deverá ser realizada em até 7 (sete) dias úteis após a emissão da Ordem de Compra;

6.3. Todos os custos diretos e indiretos para execução do objeto serão de responsabilidade da contratada, incluindo as despesas com transporte;

6.4. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

6.5. Produtos em desacordo com o solicitado serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a notificação de desacordo.

6.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.7. Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;

6.8. É vedado a entrega de itens inapropriados para consumo, reaproveitados ou com prazo de validade expirado. Os produtos deverão ser comprovadamente de primeira qualidade e estar de acordo com as especificações.

6.9. Os produtos devem atender a legislação vigente da Anvisa em relação às Rotulagens.

6.10. Os itens devem ser entregues em embalagens integras, devidamente lacradas, em temperatura conforme especificação técnica.

6.11. Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Senac Goiás, inexistindo obrigatoriamente de aquisição.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. LOCAL DE ENTREGA

7.1.1. Caso haja alteração no local de entrega, será informado na Ordem de Compra.

a) CENTRO DE PROCESSAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - CPDA

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Dona Maria Cardoso, quadra 29, lotes 6-19/19-22 SN - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia - GO. Cep: 74.915.520.

7.2. FATURAMENTO

7.2.1. De acordo com as solicitações de cada unidade, o faturamento poderá ocorrer nos seguintes dados:

a) CORA RESTAURANTE ESCOLA - ALEGO

CNPJ: 03.608.475/0025-20

Razão Social: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC

Endereço: Avenida Emival Bueno, nº 194, Qd. G Lote 1, Setor A, Pavmto 03. Lot. Park Lozandes, Goiânia – Goiás. CEP: 74.884-090.

b) CORA RESTAURANTE ESCOLA TRIBUNAL DE JUSTIÇA

CNPJ: 03.608.475/0023-69

Razão Social: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC.

Endereço: Av. Assis Chateaubriand, nº 195, Qd. A 10 lote s/n bloco C - lado Ímpar. Setor Oeste, Goiânia-Goiás. CEP: 74.130-011.

c) ADMINISTRAÇÃO REGIONAL SENAC

CNPJ: 03.608.475/0001-53

Razão Social: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC.

Endereço: R. 31-A, 43 – QD. 26-A LT. 27-E St. Aeroporto, Goiânia - GO, 74075-470

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Registro de Preços para aquisição frios, embutidos e processados pelo período de 12 (doze) meses.	Parcelado	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF.

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 Senac Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

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

8.4. 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;

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 neste 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;

8.6. 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 SENAC o pagamento pelo objeto regularmente executado.

8.8. O pagamento será efetuado 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:

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

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 entrega 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 Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

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, Ata de Registro de Preço ou documento equivalente e aditamentos, técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.

9.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

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.

9.14. Suspender a entrega dos produtos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Entregar os produtos no prazo especificado neste Termo de Referência.

10.2. Remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, o fornecimento efetuado em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

10.3. 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 SENAC 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.

10.4. Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.

10.5. 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.

10.6. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

10.7. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

10.8. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega dos produtos.

10.9. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.10. A empresa deverá estar devidamente habilitada para o fornecimento dos alimentos considerando as condições e ressalvas pertinentes prevendo também a realização da entrega dos mesmos em condições adequadas.

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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 irrevogáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA (indicar o apropriado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. 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 03 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto deste documento:

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.

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

13.2.1. **FALTAS LEVES:** 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:** pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente 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 acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. **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 da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. 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

13.4. 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 10 deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Atraso no fornecimento dos produtos;	3
2. Não substituição de itens recusados;	4
3. Interrupção no fornecimento que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SENAC;	4
4. Entrega dos itens fora dos padrões exigidos;	4

13.5. 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 da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente:

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

13.6. 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 esaurido o processo administrativo.

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

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

13.9. 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. 1.593/2024; e Resolução 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 da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- e) demais casos apurados em processo administrativo.

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

13.10.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 13.9, “a”;

13.10.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.9, “b”; “c” e “d”;

13.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.9, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. 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 13.9 “a”.

13.13. 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.

13.14. 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.

13.15. 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.

13.16. Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente 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 na Ata de Registro de Preços, 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.

13.17. Na hipótese prevista no item 13.16, a contratante poderá convocar o cadastro reserva, respeitada a ordem de classificação.

13.18. O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, 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.

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 deste Termo de Referência, 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 FECOMÉRGO, 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 Ata de Registro de Preço ou documento equivalente;

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, 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;

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 do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br) 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 de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.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.

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 DO FISCAL, SUPLENTE E GESTOR

Sugere-se a designação como fiscal, suplente e gestor o colaborador abaixo indicado:

15.1. CORA RESTAURANTE ESCOLA – ALEGO

FISCAL: Luciana Conrado Duarte de Souza

Nutricionista

Matrícula: 6550 - CPF: xxx.xxx.xxx-72

SUPLENTE: Warley Faria de Souza

Profissional Técnico Nível Médio A

Matrícula: 5776 - CPF: xxx.xxx.xxx-10

GESTOR: Neide Lina de Oliveira

Gerente de unidade

Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

15.2. CORA RESTAURANTE ESCOLA – TRIBUNAL DE JUSTIÇA

FISCAL: Laryssa Santos Gomes Marques

Cargo: Nutricionista

Matrícula: 6368 - CPF: xxx.xxx.xxx-19

SUPLENTE: Rayanne Dias Freitas

Profissional Técnico Nível Médio A

Matrícula: 6344 - CPF: xxx.xxx.xxx-68

GESTOR: Neide Lina de Oliveira

Cargo: Gerente de unidade

Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

Goiânia, 03 de fevereiro de 2025.

ELABORADOR POR:

Ana Paula Barbosa Paiva

Assessor Técnico da Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-97 | Matrícula: 11016

APROVADO POR

Bruno Fernandes Ramos

Líder de Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-40 / Matrícula: 10582

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Gerente de Programação e Controle de Recursos

CPF: xxx.xxx.xxx-10 | Matrícula: 10336



Documento assinado eletronicamente por **ANA PAULA BARBOSA PAIVA, Administrativo**, em 03/02/2025, às 17:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Pinheiro Gontijo, Gerente**, em 03/02/2025, às 18:10, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos, Líder de Seção**, em 03/02/2025, às 18:13, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0107764** e o código CRC **1A55F89D**.

