

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE PÃES CONGELADOS**  
**PARA PERÍODO DE 12 MESES**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Solicitação de aquisição para o fornecimento de pães congelados para as operações das unidades Senac Goiás Cora Restaurante Escola Assembleia Legislativa de Goiás e Cora Restaurante Escola Tribunal de Justiça de Goiás, pelo Sistema de Registro de Preço, por um período de 12 meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

A presente solicitação se faz necessária para aquisição de produtos panificados congelados que serão utilizados nas preparações para composição de buffet por peso, itens complementares e produtos de produções educacionais das unidades Senac Goiás, Cora Restaurante Escola Alego e Cora Restaurante Escola TJ-GO.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	<p><b>Mini Pão Francês Congelado</b></p> <p><b>Requisitos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto Congelado;</li> <li>• Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li> <li>• Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25 g (mini), sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos;</li> <li>• Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;</li> <li>• Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li> </ul>	15.000	KG
2	<p><b>Mini Pão Francês Integral Congelado</b></p> <p><b>Requisitos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto Congelado;</li> </ul>	9.000	KG

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes: Farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou fibra de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deverá ser isento de corantes de qualquer natureza e aroma artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li> <li>• Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25 g (mini), sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos;</li> <li>• Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;</li> <li>• Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li> </ul>		
3	<b>Mini Baguete Congelado</b> <b>Requisitos específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto Congelado;</li> <li>• Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li> <li>• Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 75g (mini), sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos;</li> <li>• Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;</li> <li>• Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li> </ul>	8.000	KG
4	<b>Mini Baguete Integral Congelado</b> <b>Requisitos específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto Congelado;</li> <li>• Ingredientes: Farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou fibra de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e</li> </ul>	6.000	KG

	<ul style="list-style-type: none"><li>fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deverá ser isento de corantes de qualquer natureza e aroma artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li><li>Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 75g (mini), sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos;</li><li>Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue integral;</li><li>Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li></ul>		
5	<p><b>Mini Ciabata Congelado</b></p> <p><b>Requisitos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Produto pré-assado e Congelado;</li><li>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, azeite de oliva, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li><li>Os pães devem ser modelados e uniformes em formato de quadrados com peso entre 40 e 60 gramas;</li><li>Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue integral;</li><li>Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li></ul>	10.000	KG
6	<p><b>Chipa Congelada</b></p> <p><b>Requisitos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Produto Congelado;</li><li>Ingredientes: Amido de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, gordura vegetal, queijos, ovos, leite, sal. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de</li></ul>	11.000	KG

	<p>fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propriedades organolépticas: Produto levemente amarelo, com odor e sabor de queijo;</li> <li>• O produto deve ser modelado e uniforme com peso entre 30 e 40 gramas;</li> <li>• Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;</li> <li>• Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li> </ul>		
7	<p><b>Pão de Queijo Congelado</b></p> <p><b>Requisitos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto Congelado;</li> <li>• Ingredientes: polvilho azedo, queijo curado, óleo, ovos, leite, sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação.</li> <li>• Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais.</li> <li>• Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado.</li> <li>• Propriedades organolépticas: Produto levemente amarelo, com odor e sabor de queijo;</li> <li>• O produto deve ser modelado e uniforme com peso entre 20 e 30 gramas;</li> <li>• Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro;</li> <li>• Com prazo de validade de 90 dias se conservado congelado à uma temperatura de -18°C.</li> </ul>	15.000	KG

#### 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

#### 5. CONDIÇÕES DA ENTREGA DO OBJETO

5.1. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Senac Goiás, inexistindo obrigatoriedade na aquisição da totalidade estimada;

5.2. Os pedidos poderão ser feitos quinzenalmente ou mensalmente e deverão ser realizados pelo Senac-GO antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

5.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato;

- 5.4. O valor mínimo que será solicitado por entrega é de R\$ 300,00 (trezentos reais);  
5.5. As entregas serão realizadas de forma parcelada e serão quinzenais;  
5.6. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens integrais, conforme descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação;  
5.7. O transporte para a entrega dos itens será de responsabilidade da contratada e os itens deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos, e higiene, que será monitorada no momento do recebimento;  
5.8. Os itens em inconformidades podem ser recusados, e deverão ser substituídos em até 02 (dois) dias úteis a contar da data de notificação sobre a recusa do mesmo, sujeitando-se a empresa vencedora às penalidades, em caso de não cumprimento do estabelecimento;  
5.9. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, portando crachá de identificação e em boas condições de higiene;  
5.10. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do(s) item(s), a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas;  
5.11. O objeto dessa aquisição deverá ser entregue conforme Autorização de Fornecimento, pelo fornecedor conforme as quantidades descritas e no local de entrega;  
5.12. Em todos os casos de entrega e troca de itens o Senac/GO fica eximido de qualquer responsabilidade financeira na efetivação dos transportes, correndo por conta da contratada todas as despesas e riscos, principalmente aquelas decorrentes de eventuais trocas por desconformidade;  
5.13. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Manipulação e Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

## 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

### 6.1. ENTREGA

Centro de Distribuição Cora Restaurante Escola

Av. Maria Cardoso, Quadra 29, Lotes 6-9/19-22 s/n - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia – GO.

E-mail: cd.corarestaurante@go.senac.br

Telefone: (62) 3219-5152

### 6.2. FATURAMENTO

Cora Restaurante Escola Tribunal de Justiça de Goiás (CNPJ: 03.608.475/0023-69)

Av. Maria Cardoso, Quadra 29, Lotes 6-9/19-22 s/n - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia – GO.

E-mail: cd.corarestaurante@go.senac.br

Telefone: (62) 3219-5152

## 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

### 7.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

## 7.2. Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual-MEI);

## 7.3. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

## 7.4. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:

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

## 7.5. Documentos relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA:

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

## 8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

### 8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas;

8.1.2. Cabe à contratada o cumprimento do prazo de entrega, na data, condições e local definido, nas quantidades contratadas;

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

8.1.4. Em todos os casos de entrega e troca de itens o Senac-GO fica eximido de qualquer responsabilidade financeira na efetivação dos transportes, correndo por conta da contratada todas as despesas e riscos, principalmente aquelas decorrentes de eventuais trocas por desconformidade;

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

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

### 8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Senac-GO;

8.2.2. Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante;

8.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 13 "fiscalização";

8.2.4. Caberá ao Senac-GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. 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.

## 10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Senac (DN), Departamento Regional do Senac (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Senac Goiás, nos termos da Resolução 958/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Senac).

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

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

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

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

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

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

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

## 11. DA PROPOSTA

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

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

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

11.4. Valor total que será expresso em real e por extenso;

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

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

## 12. DAS PENALIDADES

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

12.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac-GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**12.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:**

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

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

**12.3.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Senac-GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**12.4.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

**12.5.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 12.1.2, alínea "c" e dará ao Senac-GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**12.6.** O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Senac-GO.

**12.7.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Senac nº. 958/2012.

**13. FISCALIZAÇÃO**

**FISCAL:** Francisco J. da Silva e Silva  
Profissional Médio A  
Matrícula: 5475 CPF: 041.190.421-38

**SUPLENTE:** Raquel T. Chaves Moreno  
Instrutora de edu. prof. de gastronomia  
Matrícula 5404 CPF: 035.883.021-60

**14. RESPONSÁVEL TÉCNICO – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**Juliana da Silva Barroso**  
Assessora da Diretoria Regional

**15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
**Karoline Rezende Borges**  
Assistente Administrativo da Seção de Planejamento de Compras

  
**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**  
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 22 de abril de 2022.