



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA COMPOSIÇÃO DAS UNIDADES SENAC GOIÁS, CORA RESTAURANTE ESCOLA ALEGO E CORA RESTAURANTE ESCOLA TJ-GO.**

#### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Consiste no objeto do presente Termo de Referência a aquisição de equipamentos diversos para composição das unidades Senac Goiás, Cora Restaurante Escola Alego e Cora Restaurante Escola TJ-GO.

#### **2. JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa atender os Termos de Cooperação Técnica entre Senac Goiás, Assembleia Legislativa de Goiás e Tribunal de Justiça de Goiás, para implantação do restaurante escola em suas dependências. Tais equipamentos serão utilizados nas ações educacionais e na elaboração de produtos a fim de atender os servidores das instituições, assim como convidados.

#### **3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

##### **3.1. QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES**

ITEM	DESCRÍÇÃO	QNT	UND
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL INOX – 300w A 800W	02	UND
02	FORNO MICRO-ONDAS 30 LITROS	08	UND
03	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL SEMI AUTOMÁTICO	02	UND
04	BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX - 500W A 800W	06	UND
05	MIXER PORTÁTIL EM INOX - 500W A 700W	12	UND
06	MÁQUINA DE WAFFLE PROFISSIONAL EM INOX	02	UND
07	LIQUIDIFICADOR EM INOX - 800W	08	UND
08	LIQUIDIFICADOR COPO PLÁSTICO	10	UND
09	EXTRATOR/ESPREMEDOR DE FRUTAS - 500W	04	UND
10	MIXER/TRITURADOR PROFISSIONAL – 550W A 750W	04	UND
11	MÁQUINA DE CAFÉ MULTI BEBIDAS	02	UND



12	CILINDRO DE MASSAS ELÉTRICO	02	UND
13	SOUS VIDE COMPACT	04	UND
14	MULTI PROCESSADOR DE ALIMENTOS – 600W A 1.000W	04	UND
15	PANELA MISTURADORA - ELÉTRICA	04	UND
16	ASPIRADOR DE PÓ E LÍQUIDO INDUSTRIAL	02	UND
17	INFUSOR DE FUMAÇA A FRIO	04	UND
18	MÁQUINA DE SORVETE/GELATO	2	UND

### 3.2. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

ITEM	DESCRIÇÃO
01	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade mínima de 7 litros e máxima de 08 litros;</li> <li>• Voltagem: 220v;</li> <li>• Motor de corrente contínua, corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox;</li> <li>• Com levantamento de tigela;</li> <li>• Itens inclusos: batedeira profissional, tigela em aço inox, batedor em Gancho inox, batedor elíptico em inox reforçado, grade protetora manual;</li> <li>• Motor profissional e controles intuitivos;</li> <li>• Cor existente.</li> <li>• Garantia mínima de 1 ano.</li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> <u>KitchenAid</u>, <u>Gpaniz</u>, <u>Globe 2</u>, <u>Malta</u> ou marca similar de qualidade superior.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual</li> </ul>
02	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potência entre 800W e 1000W;</li> <li>• Cor prata espelhado ou inox;</li> <li>• Timer;</li> <li>• Display digital;</li> <li>• Luz interna;</li> <li>• Prato giratório;</li> <li>• Teclas pré-programadas;</li> <li>• Trava de segurança;</li> </ul>



- Grill;
- Voltagem: 220V;
- Capacidade de 30 litros;
- Garantia mínima de 1 ano;
- Diâmetro do prato 27 cm;
- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marca/Modelos de Referência:** Electrolux, Midea, Panasonic, Philco ou marca similar de qualidade superior.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;
- Deve vir acompanhado de manual.

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Material: Aço Carbono, Aço Inox, Plástico ABS e Policarbonato;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;
- Potência: 500W a 650W, ou equivalente em cavalos;
- Lâminas de cortes variadas, feitas em aço inox e devem estar incluídas;
- Velocidade de rotação: entre 350-500 RPM;
- Bloco do motor feito em aço inox;
- Motor industrial assíncrono;
- Cuba a tampas metálicas;
- Duas Bocas: 01 cilíndrica e 01 grande;
- Trava de Segurança;
- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marca/Modelos de Referência:** Robot Coupe CL50 Ultra, Metvisa, G. Paniz, Skymsen ou marca similar de qualidade superior.

03

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual;



## REQUISITOS ESPECÍFICOS

04

- Material: Aço Inoxidável;
- Capacidade mínima de 05 litros e máxima de 06 litros;
- Plástico ABS e Policarbonato;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;
- Potência: 500W a 800W;
- 05 a 07 Velocidades;
- Tigela em inox com alça;
- Capacidade da tigela de 05 a 06 litros podendo ter variação de até 10% para mais ou menos.
- Incluso mínimo 3 Batedores diferentes;
- Tampa antirrespingsos.
- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marca/Modelos de Referência:** KitchenAid, Oster, Hamilton Beach, tramontina ou marca similar de qualidade superior.

## APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

05

- Alimentação: Elétrico;
- Tensão/Voltagem: 220V;
- Potência: 500W a 700W;
- Material: Aço Inox, Polipropileno, Policarbonato;
- Haste e Lâmina em Aço Inox;
- Com 02 velocidades;
- Acompanha copo com capacidade aproximada de 800ml a 1300ml;
- Certificado pelo INMETRO;
- Deve de ser testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marcas de Referência:** Oster, Black & Decker, Kenwood, Tramontina ou marca similar de qualidade superior.

## APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento.
- Deve vir acompanhado de manual;

06

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Gabinete em Aço Inox
- Controle de temperatura por termostato;
- Placas em alumínio fundido
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;



- Potência: 1800W;
- Formato da chapa: quadrada;
- Capacidade Nominal: 4 Waffles
- **Garantia mínima de 12 meses.**

**Marcas de Referência:** Croydon, Red Chameleon, Waffe ou marcas similares.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento;
- Deve vir acompanhado de manual;

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Base: aço inox,
- Copo em aço inox
- Tampa em polipropileno,
- Cabo anatômico,
- Encaixe rápido do corpo/motor;
- Alta rotação;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;
- Potência: 800W;
- Capacidade do copo: 2.5 a 3 litros
- **Garantia mínima de 12 meses.**

07

**Marca/Modelo de Referência:** JL colombo, Skymsen, Spolu ou marcas similares.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual.

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Copo Plástico;
- Cor preta;
- Capacidade: entre 1,5 litros e 2 litros;
- Potência: entre 500W a 600W;
- Voltagem 220V;
- 4 Lâminas;
- 3 velocidades;
- **Garantia mínima de 1 ano.**

08

**Marca/Modelos de Referência:** Electrolux, Britânia, Mondial, Arno, Cadence ou marca similar de qualidade superior.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;
- Deve vir acompanhado de manual.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Material: Plástico ABS, Inox e Alumínio;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;
- Potência: 500W;
- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marca/Modelo de Referência:** Metvisa, Skymsen, Marchesoni ou marca similar de qualidade superior.

## APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Material: Aço Inoxidável, Polipropileno, Policarbonato e Silicone;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 50Hz a 60 Hz Monofásico;
- Potência: 550W a 750W;
- Capacidade: 100 litros;
- Acabamento profissional;
- Equipamento constituído por peça única entre motor e haste;
- Comprimento da haste: entre 40 cm e 50 cm;
- Velocidade de rotação das lâminas: 1500rpm a 10000rpm;
- Bloco do motor em aço inox;
- Acompanha suporte para panela universal;
- Botão de variação de velocidade de fácil operação;
- Pega ergonômica para melhor conforto na utilização;
- Garantia mínima de 12 meses.
- **Marca/Modelo de Referência:** Robot Coupe MP450Ultra, Freecook TR 550 BL, Detrix Waring WSB60EBZL
- ou marca similar de qualidade superior.

## APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Material: Plástico ABS e Policarbonato;
- Alimentação: Elétrico;
- Tensão: 220V 60Hz Monofásico;
- Potência: entre 1050W e 1350W;
- Tipo de café: Em capsulas;
- Capacidade do reservatório de água: entre 900ml e 1200ml;
- Cor Predominante: Preta;



- **Garantia mínima de 12 meses.**
- **Marca/Modelos de Referência:** Três Corações, Nespresso, Dolce Gusto ou marca similar de qualidade superior.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
- Deve vir acompanhado de manual;

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Pintura epóxi;
- Pés antiderrapantes;
- Cilindros cromados com largura entre 28 cm e 30 cm;
- Abertura mínima dos rolos 1mm e máxima 10mm;
- Produto certificado pelo Inmetro;
- Rolos em aço inox com 50 mm de diâmetro pés antiderrapantes;
- Motor 1/2HP Bivolt e carenagem de aço carbono;
- **Garantia mínima de 1 ano.**
- **Marca/Modelos de Referência:** Malta, Trevalla, Saro ou marca similar de qualidade superior.

12

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

- Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;
- Deve vir acompanhado de manual.

13

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Potência 2.000W;
- Em inox;
- Tensão 220 V, 60Hz;
- Capacidade 20 L;
- **Garantia mínima de 1 ano.**
- **Marca/Modelos de Referência:** ICC, Anova, ITOP ou marca similar de qualidade superior.

#### **APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM**

Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;

Deve vir acompanhado de manual.

14

#### **REQUISITOS ESPECÍFICOS**

- Com 3 a 5 discos de diferentes cortes;
- Várias velocidades;
- Disco Fatiador ajustável;



- Disco em aço inox,
- Potência (Watts): 600 W a 1.000W;
- Tensão 220 V, 60Hz;
- Com espremedor e extrator de frutas;
- Com batedor,
- Com liquidificador,
- Com espátula;
- Podendo ser inox ou preto,
- Garantia mínima de um ano.
- **Marca/Modelos de Referência:** Philips Walita, Oster, Philco ou marca similar de qualidade superior.

#### APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plásticos bolha e caixa de papelão apropriada;  
Deve vir acompanhado de manual

#### REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Composto de duas peças desmontáveis.
- Sistema de variação de velocidade com 2 estágios;
- Raspadores no fundo e lateral;
- Panela em alumínio fundido polido;
- Raspadores em aço inox e silicone;
- Timer sonoro (avulso);
- Capacidade entre 5 litros e 7 litros;
- Acompanha 3 pares de silicone, sendo 2 pares para reposição;
- Bivolt;
- Garantia mínima de 6 meses;
- Botão de emergência para paralisação total do equipamento
- **Marca/Modelos de Referência:** UG, Malta, Chocomix, ProGás, DasOnze, Roldan, A Brigadeirinha ou marca similar de qualidade superior.

15

#### APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM

- Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plásticos bolha e caixa de papelão apropriada;  
Deve vir acompanhado de manual

#### REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Mangueira com comprimento entre 2,5 metros e 3 metros para descarte e líquidos e tanque basculante,
- Suporte para acessório no carrinho;
- Filtro lavável;
- Alta produtividade na aspiração: 300 m/h
- Alto poder de vácuo: 2240 mmh;
- Rodas traseiras largas facilitam o transporte;
- Rodízio frontal com trava,
- Tensão: 220v;
- Potência: entre 2200W e 2400W;
- Capacidade: entre 70 litros e 75 litros;

16



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acessórios inclusos: mangueira, prolongadores de aço inox, rodo para sólidos e líquidos, bocal, escova redonda e filtro;</li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Hiper clean2, worker, Hidropó ou marca similar de qualidade superior.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plásticos bolha e caixa de papelão apropriada; Deve vir acompanhado de manual</li> </ul>
17	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Liga de Alumínio e Silicone;</li> <li>• Modelo com design fácil de montar e desmontar;</li> <li>• Câmara de alumínio anodizado usada para liberar a fumaça fresca;</li> <li>• Câmara com filtro em malha de aço inoxidável embutido e fácil de limpar;</li> <li>• O extensor de mangueira flexível de 25 cm a 26 cm para o uso com recipientes, bolsas, copos ou qualquer recipiente de alimentos profundos;</li> <li>• Alimentação: 4 pilhas AA;</li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Boruit, Tonha, GKC ou marca similar de qualidade superior.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma individual e adequada para evitar danos ao utensílio.</li> </ul>
18	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Com média de sorvete de 70 a 100 litros por dia (24 horas);</li> <li>• Bivolt (110/220);</li> <li>• Com cilindros independentes para trabalhos simultâneos em inox;</li> <li>• Com rodinhas resistentes,</li> <li>• Construído em inox,</li> <li>• Com base/Dispenser para receber a massa do produto;</li> <li>• Controle automático de temperatura e velocidade;</li> <li>• Motor profissional e controles intuitivos;</li> <li>• Garantia <b>mínima de 1 ano.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Valmar/Sorvemag, Tortelli, PoloSul (Modelo PSV 50) ou marca similar de qualidade superior.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada; Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>

#### 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 DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. A entrega dos itens deverá ocorrer de forma integral, no local referenciado no tópico 6, em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a partir da data do recebimento da Ordem de Compra emitido pelo Senac/GO;

SENAC GOIÁS  
FL: 21-V  
Ass.: P  
SPC:

O dia da entrega dos equipamentos deverá ser agendado previamente com o Senac/GO, através do telefone (62) 3219-5190 com o colaborador Fabricio Borges.

**5.3.** A confirmação de recebimento dos itens ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**5.4.** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da data da notificação sobre a recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas neste instrumento, em caso de não cumprimento do estabelecido. Não são considerados dias úteis feriados nacionais.

**5.5.** Enquanto não ocorrer a substituição ou troca dos itens, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência.

## 6. FATURAMENTO E LOCAL DE ENTREGA

### 6.1. LOCAL DE FATURAMENTO

#### a) CORA RESTAURANTE ESCOLA – ALEGO

Av. PL1 e Av. PL2 esquina com a Av Olinda, S/N, Qd G, Lote 01, Parque Lozandes, Goiânia- GO - CEP:74884-120. Contato: (62) 3219-5190

#### b) CORA RESTAURANTE ESCOLA – TJ-GO

Av. Assis Chateaubriand nº 195, Bloco C, Setor Oeste, Goiânia – GO CEP 74130-011. Contato: (62) 3219-5190

### 6.2. LOCAL DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS E QUANTITATIVOS

ITENS	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL INOX – 300W A 800W	1	
2	FORNO MICRO-ONDAS 30 LITROS	4	
3	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL SEMI AUTOMÁTICO	1	
4	BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX – 500W A 800W	3	
5	MIXER PORTÁTIL - 500W A 700W	6	
6	MÁQUINA DE WAFFLE PROFISSIONAL EM INOX	1	
7	LIQUIDIFICADOR EM INOX 800W	4	
8	LIQUIDIFICADOR COPO PLÁSTICO	5	
9	EXTRATOR/ESPREMEDOR DE FRUTA - 500W	2	
10	MIXER/TRITURADOR PROFISSIONAL – 550W A 750W	2	
11	MÁQUINA DE CAFÉ - MULTI BEBIDAS	1	
12	CILINDRO DE MASSAS ELÉTRICO	1	
13	SOUS VIDE COMPACT	2	
14	MULTI PROCESSADOR DE ALIMENTOS – 600W A 1000W	2	
15	PANELA MISTURADORA - ELÉTRICA	2	

CORA RESTAURANTE ESCOLA – ALEGO.  
Endereço: Avenida PL1 e AV. PL2 esquina com AV Olinda, QD G, LT 01, Park Lozandes, Goiânia – GO. Telefone: (62) 3219-5190. E-mail: fabricio.borges@go.senac.br CNPJ: 03.608.475/0001-53

16	ASPIRADOR DE PÓ E LÍQUIDO INDUSTRIAL	1	
17	INFUSOR DE FUMAÇA A FRIO	2	
18	MÁQUINA DE SORVETE/GELATO	1	

ITENS	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL EM INOX – 300W A 800W	1	
2	FORNO MICRO-ONDAS 30 LITROS	4	
3	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL SEMI AUTOMÁTICO	1	
4	BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX – 500W A 800W	3	
5	MIXER PORTÁTIL EM INOX – 500W A 700W 220V	6	
6	MÁQUINA DE WAFFLE PROFISSIONAL EM INOX	1	
7	LIQUIDIFICADOR INOX 800W	4	
8	LIQUIDIFICADOR COPO PLÁSTICO	5	
9	EXTRATOR/ESPREMEDOR DE FRUTAS - 500W	2	
10	MIXER/TRITURADOR PROFISSIONAL – 550W A 750W	2	
11	MÁQUINA DE CAFÉ- MULTI BEBIDAS	1	
12	CILINDRO DE MASSAS ELÉTRICO	1	
13	SOUS VIDE COMPACT	2	
14	MULTI PROCESSADOR DE ALIMENTOS – 600W A 1.000W	2	
15	PANELA MISTURADORA - ELÉTRICA	2	
16	ASPIRADOR DE PÓ E LÍQUIDO INDUSTRIAL	1	
17	INFUSOR DE FUMAÇA A FRIO	2	
18	MÁQUINA DE SORVETE/GELATO	1	

CORA RESTAURANTE ESCOLA – TJ-GO. Endereço: Avenida Assis Chateaubriand nº 195, Bloco C, Setor Oeste, Goiânia Goiás. Telefone: (62) 3219-5190. E-mail: fabricio.borges@go.senac.br CNPJ: 03.608.475/0023-69

## 7. DA DOCUMENTAÇÃO 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:

1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.  
2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

## 7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Certidão 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 ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

## 7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

## 7.4. 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. Cabe à contratada o cumprimento do prazo de entrega, nas condições e local definidos e nas quantidades contratadas, a contar da data do recebimento da Ordem de Compra, pedido ou documento equivalente.

8.1.2. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.1.3. Correrá por conta da contratada o transporte de entrega dos objetos, bem como, qualquer prejuízo causado aos objetos em decorrência do transporte.

8.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências do Senac, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

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

8.1.6. No caso de desacordo no material, ele será recusado, cabendo à fornecedora contratada substituí-lo por outro com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis

### 8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.2.1. O pagamento será efetuado à contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

8.2.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

8.2.4. Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.



**8.2.5.** Caberá ao Senac exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.

**8.2.6.** O Senac reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as penalidades cabíveis.

## 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 PROPOSTA

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

**10.2.** Deverá conter marca, preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irreatustáveis, 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;

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

**10.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.

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

**10.6.** 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;

## 11. DAS PENALIDADES

**11.1.** 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:

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

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

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

**11.2.** 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;

**11.3.** 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;

**11.4.** 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;

11.5. 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 11.1.2, alínea "c" e dará ao Senac/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.6. 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.

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

## 12. FISCALIZAÇÃO

Fiscal: Juliana da Silva Barroso

Coordenadora Técnica

Matrícula: 4916 CPF: 007.165.661-84

Suplente: Raquel Trancoso Chaves Moreno

Instrutora de Educação Profissional do Segmento de Gastronomia

Matrícula: 5404 CPF: 032.883.021-60

## 13. RESPONSAVÉL TÉCNICO

**Juliana da Silva Barroso**

Coordenadora Técnica

## 14. RESPONSVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

**José Augusto Silva Costa**

Auxiliar Administrativo da Seção de Planejamento de Compras

**Anna Paula Gonçalves de Menêzes**

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 18 de março de 2022.