

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PEIXES

DADOS DO CONSOLIDADOR:**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:** SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)**Unidade:** Cora Restaurante Escola – Tribunal de Justiça e Cora Restaurante Escola – ALEGO**Critério de julgamento:** Menor Preço por Item**Formato:** Eletrônico**1. DO OBJETO**

1.1. Registro de Preços para Aquisição de Peixes – Cora Restaurantes, pelo período de 06 (seis) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1.	PEIXE TIPO BACALHAU DESFIADO DESSALGADO CONGELADO 500G - Peixe tipo bacalhau dessalgado e desfiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°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 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	640

2.	PEIXE TIPO BACALHAU EM POSTA DESSALGADO 1KG - Peixe tipo bacalhau, dessalgado, em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sinais de recongelamento; 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 líquido de 1kg; 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.	KG	2900
3.	COSTELA DE TAMBAQUI CONGELADA KG - Costela de tambaqui; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	640
4.	DOURADO EM POSTAS CONGELADO KG - Dourado em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 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.	KG	2400

5.	FILE DE ABADEJO CONGELADO KG - Filé de peixe - abadejo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2900
6.	FILE DE ATUM CONGELADO KG - Filé de peixe - atum; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700
7.	FILE DE ATUM REFRIGERADO KG - Filé de atum; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°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	2700

8.	FILE DE CONGRO ROSA CONGELADO KG - Filé de peixe - congro rosa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1200
9.	FILE DE CORVINA CONGELADO KG - Filé de peixe - corvina; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	600

10.	FILE DE DOURADO CONGELADO KG - Filé de peixe - dourado; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700
11.	FILE DE LINGUADO CONGELADO KG - Filé de peixe - linguado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700

12.	FILE DE NAMORADO CONGELADO KG - Filé de peixe - namorado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700
13.	FILE DE PESCADA AMARELA CONGELADO KG - Filé de peixe - pescada amarela; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700

14.	FILE DE PESCADA BRANCA CONGELADO KG - Filé de peixe - pescada branca; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700
15.	FILE DE PINTADO CONGELADO KG - Filé de peixe - pintado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700

16.	FILE DE PIRARUCU CONGELADO KG - Filé de peixe - pirarucu; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	3700
17.	FILE DE ROBALO CONGELADO - Filé de peixe - robalo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	3700
18.	FILE DE ROBALO REFRIGERADO KG - Filé de peixe - robalo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1200

19.	FILE DE SALMAO CONGELADO KG - Filé de peixe - salmão; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	5000
20.	FILE DE SALMAO REFRIGERADO KG - Filé de salmão; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°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	2480
21.	FILE DE SURUBIM CONGELADO KG - Filé de peixe - surubim; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700

22.	FILE DE TILAPIA CONGELADO KG - Filé de peixe - tilápia; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	4500
23.	LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA DESSALGADO CONGELADO 1KG - Lombo de bacalhau Gadus Morhua dessalgado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 caixa de papel cartão, com peso líquido de 1 kg; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Swift, Riberalves, CostaSul ou Similares.	UNIDADE	4000

24.	FILE DE PEIXE MERLUZA CONGELADO KG - Filé de peixe merluza; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeada 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1600
25.	PEIXE TAMBAQUI INTEIRO LIMPO EVISCERADO REFRIGERADO KG - Peixe tambaqui inteiro, limpo e eviscerado; Com cauda e cabeça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	600

26.	PEIXE PINTADO EM POSTAS CONGELADO KG - Peixe pintado em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; 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 órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2400
27.	SARDINHA LIMPA E EVISCERADA REFRIGERADA KG - Sardinha inteira, limpa e eviscerada; Com cauda e cabeça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°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; 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.	KG	308

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 e Tribunal de Justiça. 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 de excelência 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 disponibilizar peixes, de modo que estejam à disposição para os cardápios e receitas, sem arriscar a qualidade dos itens oferecidos.

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 06 meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de contratação para a aquisição de peixes por um período de 06 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, 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 06 (seis) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n.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 na Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente acerca da prorrogação.

6.2. A CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos de entrega:

6.2.1. Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, em até 07 (sete) dias úteis após a emissão da Ordem de Compra.

6.3. 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 da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente.

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

6.5. Caso os itens entregues estejam com problemas, má qualidade ou em desacordo com o solicitado, deverão ser substituídos em 3 (três) dias úteis, após a notificação.

6.6. 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.

6.7. A temperatura de recebimento dos produtos refrigerados deverão ser de no máximo 3°C (podemos considerar entre 0°C e 3°C) e para os produtos congelados deverão considerar menor ou igual a -12°C.

6.8. Para itens refrigerados, a data de validade deve ser de no mínimo 10 dias a partir da entrega. É necessário que os itens tenham sido embalados há, no máximo, 3 dias antes da entrega.

6.9. Para itens congelados, a data de validade deve ser de no mínimo 30 dias a partir da entrega. Os itens devem ter sido embalados há, no máximo, 15 dias antes da entrega.

6.10. O transporte deverá ser realizado em ambiente mantendo as condições higiênico-sanitárias e a temperatura de refrigeração adequadas, de acordo a legislação vigente;

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO:

7.1. LOCAL DE ENTREGA - CENTRO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CPDA

Endereço: Av. Dona Maria Cardoso, quadra 29, lotes 6-19/19-22 SN - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia - GO. CEP 74.915-175

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

7.2. LOCAL DE FATURAMENTO

7.2.2. De acordo com a necessidade de cada unidade Escola, o faturamento poderá ocorrer nos seguintes dados:

a) CORA RESTAURANTE ESCOLA – TRIBUNAL DE JUSTIÇA (CNPJ: 03.608.475/0023-69)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC

Endereço: Avenida Assis Chateaubriand, nº 195 Qd- A 10 Lt s/n Bloco C - lado ímpar, Setor Oeste, CEP: 74.130-011 – Goiânia-GO.

b) CORA RESTAURANTE ESCOLA – ALEGO (CNPJ: 03.608.475/0025-20)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC

Endereço: Avenida Emival Bueno, Nº194, Quadra G Lote 1 Setor A PAVMTO3, Lot Park Lozandes, CEP 74.884-090 - Goiânia-GO.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Aquisição de Peixes	Parcelada a depender do objeto e da demanda da entidade	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 Contrato ou instrumento equivalente.

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

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/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;

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

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular

processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao 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 execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

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

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

9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preço ou instrumento 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, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.
- 9.10.** A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de contratos.
- 9.11.** Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência.
- 9.12.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 9.13.** Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências;
- 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.** 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.
- 10.3.** Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.
- 10.4.** Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, que fujam às especificações do objeto da contratação.
- 10.5.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente.
- 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 instrumento equivalente.
- 10.8.** Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.
- 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

execução e/ou entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.10. Os produtos entregues deverão atender a legislação vigente da Anvisa em relação às Rotulagens (especificações do produto).

11. SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência do contrato ou instrumento equivalente, 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, 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, na execução do objeto deste Termo de Referência a CONTRATADA estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

13.1.1. Por atraso injustificado:

- a) Advertência,
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência:

- a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc 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: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos a 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 do 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 do 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 neste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Interrupção na entrega que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SENAC.	4
2. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SENAC.	4

3. Atraso na entrega.	3
4. Não substituição de itens recusados.	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 do 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 exaurido 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; 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 de contrato, 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, alínea “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 o Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado em ata, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc 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 de reserva, respeitada a ordem de classificação.

13.18. O prazo de convocação para assinatura do Contrato ou instrumento 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 FECOMÉRICO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preço ou instrumento 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 instrumento equivalente ou a execução das atividades ligadas a Ata de Registro de Preço ou instrumento 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 instrumento 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@go.senac.br ou dpo@sescgo.com.br), nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente.

14.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@go.senac.br ou dpo@sescgo.com.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 instrumento 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 instrumento 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 instrumento 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 instrumento 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 instrumento 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 instrumento 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

15.1. CORA RESTAURANTE ESCOLA – ALEGO

15.1.1. Sugere-se a designação como Fiscal, Suplente e Gestor os colaboradores abaixo indicados:

FISCAL: Luciana Conrado D. Souza
Nutricionista

Matrícula: 6550 CPF: xxx.xxx.xxx-72

GESTOR: Neide Lina de Oliveira

Cargo: Gerente de unidade

Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

SUPLENTE: Warlley Faria de Souza

Profissional Técnico Nível Médio A

Matrícula: 5776 CPF: xxx.xxx.xxx-10

15.2. CORA RESTAURANTE ESCOLA – TRIBUNAL DE JUSTIÇA

15.2.1. Sugere-se a designação como Fiscal, Suplente e Gestor os colaboradores abaixo indicados:

FISCAL: Laryssa Santos G. Marques
Nutricionista

Matrícula: 6368 CPF: xxx.xxx.xxx-19

GESTOR: Neide Lina de Oliveira
Cargo: Gerente de unidade
Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

SUPLENTE: Rayanne Dias Freitas
Profissional Técnico Nível Médio A
Matrícula: 6344 CPF: xxx.xxx.xxx-68

Goiânia, 06 de dezembro de 2024.

ELABORADO POR:

DocuSigned by:


39B6A21489A248E...
Bruno Fernandes Ramos

Gerente de Programação e Controle de Recursos e.e.
CPF: xxx.xxx.xxx-40 | Matrícula: 10582