

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE LATICÍNIOS – CORA RESTAURANTES E ADMINISTRAÇÃO REGIONAL

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, Cora Restaurante Escola – ALEGO e Administração Regional.

Critério de julgamento: Menor Preço por Item

Formato: Eletrônico.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para Aquisição de Laticínios – Cora Restaurantes e Administração Regional, pelo período de 06 (seis) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITENS	DESCRIPTIVO	UNIDADE	QTD
01	CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY 1L Creme vegetal tipo chantilly; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; as características de qualidade e rotulagem do produto devem estar de acordo com a legislação vigente; comercializado em caixa em papel cartão com revestimento interno em alumínio e polietileno, com volume de 1 litro; Embalagem devidamente lacrada, sem amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, volume, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional. Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: Ricca, Amélia, Fleischmann.	UND	550

02	COALHADA INTEGRAL COPO Coalhada integral; Deve apresentar em sua composição apenas leite e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido e outros aditivos; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em copo em plástico com lacre em alumínio, com peso líquido entre 140g e 170g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Nestlé, Vigor e similares.	UND	600
03	COALHADA INTEGRAL GARRAFA Coalhada integral; Deve apresentar em sua composição apenas leite e fermento lácteo, sem adição de açúcar, amido e outros aditivos; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em garrafa plástica com tampa, com peso líquido entre 850g e 900g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega;	UND	770
04	COALHO LÍQUIDO PARA QUEIJOS 200ML Coagulante (coalho) líquido para produção de queijos - enzima quimosina; Poder coagulante: 1:3000 / 75 IMCU Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; as características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; comercializado em garrafa plástica com tampa, com volume de 200ml; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Marcas de referência: Estrella, HA-LA, Coala.	UND	90

05	CREAM CHEESE POTE 150G Cream cheese; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores e sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico com lacre em alumínio e com tampa, com peso líquido de 150g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega;	UND	200
06	CREAM CHEESE BISNAGA Cream cheese; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores e sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em bisnaga plástica selada, com peso líquido entre 1,0kg e 1,2kg; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de rasgos ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega;	UND	770

07	CREME DE LEITE FRESCO 500G Creme de leite fresco; Com 35% de gordura; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em garrafa plástica com peso de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.	UND	1708
08	CREME DE RICOTA 200G Creme de ricota; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico selado com lacre em alumínio e com tampa, com peso líquido de 200g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Marcas de referência: Tirolez, Président.	UND	940

09	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 500G iogurte natural integral; Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico lacrado com lacre em alumínio e com tampa, com peso líquido de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitíssimo.	UND	2.040
10	LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395G Leite condensado integral; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em caixa de papel cartão revestida internamente por camadas de alumínio e polietileno ou em lata de alumínio lacrada, com peso líquido de 395g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Italac, Nestlé, Itambé.	UND	6.004

11	LEITE UHT INTEGRAL 1L Leite UHT integral; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em caixa de papel cartão revestida internamente por camadas de alumínio e polietileno, com volume de 1 litro; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Italac, Nestlé, Piracanjuba, Cemil.	UND	24.930
12	MANTEIGA COM SAL 500 G Manteiga de leite de primeira qualidade com sal; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico lacrado com lacre em alumínio e com tampa, com peso líquido de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Italac, Itambé, Piracanjuba, Compleite, Avião.	UND	6.845

13	MANTEIGA EXTRA COM SAL EM TABLETE 200G Manteiga de leite extra com sal; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em tablete, embalado em embalagem de papel, com peso líquido de 200g;A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de referência: Italac, Itambé, Piracanjuba, Compleite.	UND	150
14	MANTEIGA SEM SAL 500G Manteiga de leite de primeira qualidade sem sal; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em pote plástico lacrado com lacre em alumínio e com tampa, com peso líquido de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso Líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Italac, Itambé, Piracanjuba, Compleite, Aviação.	UND	1.845

15	MANTEIGA DE LEITE SEM SAL EM TABLETE 200G Manteiga de leite extra sem sal; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em tablete, embalado em embalagem de papel, com peso líquido de 200g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de referência: Italc, Itambé, Piracanjuba, Compleite.	UND	1.200
16	MANTEIGA EXTRA SEM SAL 5KG Manteiga de leite extra sem sal; Comercializado sob refrigeração; Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em tablete, embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 5,0 kg; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, rasgos ou perfurações; rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; Marcas de Referência: Italc, Itambé, Piracanjuba, Compleite.	UND	560
17	QUEIJO TIPO BURRATA DE BÚFALA Queijo tipo burrata de búfala; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; Consistência firme, de forma que mantenha o formato do produto; 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 pote plástico com tampa, com peso entre 120g e 200g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, sem amassados ou perfurações, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	1.230

18	QUEIJO CHEDDAR EM PEÇA KG Queijo processado sabor cheddar em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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 a 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	135
19	QUEIJO CHEDDAR FATIADO KG Queijo processado sabor cheddar fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	995
20	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA KG Queijo de coalho; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.040

21	QUEIJO TIPO COTTAGE 400G Queijo tipo cottage; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em pote plástico com tampa, com peso de 400g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, sem amassados ou perfurações, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária, além do selo de registro do Ministério da Agricultura. Marcas de referência: Tirolez, Canto de Minas.	UND	110
22	QUEIJO DA CANASTRA EM PEÇA KG Queijo da canastra; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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, além do selo de registro do Ministério da Agricultura.	KG	660
23	QUEIJO TIPO EMMENTAL EM PEÇA KG Queijo tipo emmental; comercializado em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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, além do selo de registro do Ministério da Agricultura.	KG	1.030

24	QUEIJO TIPO GORGONZOLA EM PEÇA KG Queijo tipo gorgonzola; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; 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	1.030
25	QUEIJO TIPO GOUDA EM PEÇA KG Queijo tipo gouda; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.030
26	QUEIJO TIPO GRUYERE EM PEÇA KG Queijo tipo gruyere; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.030

27	QUEIJO MINAS FRESCAL EM PEÇA KG Queijo minas frescal; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.660
28	QUEIJO MINAS MEIA CURA EM PEÇA KG Queijo meia cura; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	590
29	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA KG Queijo mussarela; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	3.240

30	QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA EM PEÇA KG Queijo mussarela de búfala; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.100
31	QUEIJO MUSSARELA DE BUFALA CEREJINHA Queijo mussarela de búfala formato cerejinha; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; Consistência firme, mantendo o formato do produto; 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 pote plástico com tampa, com peso líquido de 550g e peso drenado de 250g, podendo ter variação de 10%; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	1.030
32	QUEIJO MUSSARELA DE TRANÇA KG Queijo mussarela de trança; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.040

33	QUEIJO MUSSARELA FATIADO KG Queijo mussarela; comercializado fatiado; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; 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	980
34	QUEIJO PARMESAO EM PEÇA KG Queijo parmesão; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; 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	900
35	QUEIJO PARMESAO RALADO 50G Queijo parmesão ralado; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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 50g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	110

36	QUEIJO PARMESAO TIPO GRANA PADANO EM PECA - KG Queijo parmesão tipo grana padano; comercializado em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.080
37	QUEIJO PARMESAO TIPO PARMIGIANO REGGIANO EM PECA - KG Queijo parmesão tipo parmigiano reggiano; comercializado em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; 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	400
38	QUEIJO TIPO PECORINO EM PECA- KG Queijo tipo pecorino; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	200

39	QUEIJO PRATO EM PEÇA - KG Queijo prato; comercializado em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.050
40	QUEIJO PROVOLONE EM PEÇA - KG Queijo provolone; comercializado em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	1.050
41	QUEIJO PROVOLONE BOLINHA 500G Queijo provolone em formato de bolinhas; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração; 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, podendo ter variação de 10%; Deve ser entregue em embalagem plástica selada a vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	630

42	QUEIJO TIPO BRIE EM PEÇA - KG Queijo tipo brie; comercializado em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; 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	200
43	QUEIJO TIPO MASCARPONE 350G Queijo tipo mascarpone; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em pote plástico com tampa, com peso líquido de 350g, podendo ter variação de 10%; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	590
44	REQUEIJAO CREMOSO TRADICIONAL BISNAGA Requeijão cremoso tradicional; não deve conter a adição de amido e gordura vegetal em sua composição; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; Ausência de mofo, de 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 tipo bisnaga, com peso líquido entre 1,5kg e 1,8kg; Embalagem deve estar devidamente lacrada, sem rasgos ou perfurações, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária, além do selo de registro do Ministério da Agricultura. Marcas de referência: Catupiry, Tirolez, Vigor e similares.	UND	2.470

45	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL 400G Requeijão cremoso tradicional; Não deve conter a adição de amido e gordura vegetal em sua composição; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; Ausência de mofo, de 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 pote plástico com tampa, com peso líquido de 400g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, sem rasgos ou perfurações, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Batavo, Tirol, Itambé, Vigor e similares.	UND	800
46	RICOTA FRESCA 500G Ricota fresca; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração; Ausência de mofo, de 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, podendo ter variação de 10%; Embalagem deve estar devidamente lacrada, sem rasgos ou perfurações, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Quatá, Tirolez e similares.	UND	1.100

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A solicitação de laticínios visa atender à demanda do Cora Restaurante Escola – Tribunal de Justiça (TJ) e do Cora restaurante escola – Assembleia Legislativa de Goiás (ALEGO). Estes estabelecimentos necessitam de uma quantidade significativa destes insumos diariamente para a produção dos pratos previstos no cardápio, que serão oferecidos aos clientes como parte essencial do fluxo operacional das unidades. Os restaurantes projetam atender aproximadamente 600 clientes para o almoço, além de preparar 200 marmitas "Me leva" diariamente.

A proposta do cardápio é fornecer refeições balanceadas, ricas em grãos, cereais e laticínios, incentivando uma alimentação saudável. Para manter a qualidade e a variedade dos pratos oferecidos, a disponibilidade de laticínios é crucial.

Para além dos itens solicitados para os Restaurantes Escolas, há itens para suprir às necessidades dos colaboradores da Administração Regional. Tais itens servem para o desjejum dos colaboradores que trabalham nas diversas seções da Administração Regional.

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 laticínios 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, marca, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

4.7. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preço: catálogos, folders ou outros documentos descritivos dos materiais contendo suas características técnicas, preferencialmente com imagens, para averiguação das especificações, cor, modelo, checagem de dados, entre outros.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. 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, Contrato ou instrumento equivalente, terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data da última 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, Contrato ou instrumento equivalente.

6.4. Produtos em desacordo com o solicitado serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a notificação de desacordo.

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

6.6. As condições de entrega e acondicionamento dos produtos por parte dos fornecedores devem atender a legislação vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação – Resolução da ANVISA.

6.7. A temperatura de recebimento dos produtos sob refrigeração deve obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos e na legislação vigente da ANVISA.

6.8. O prazo de validade será de acordo com a especificação técnica de cada item, os que forem omissos em relação ao prazo de validade deverá ser considerado o prazo de no mínimo de **4 meses (quatro)** a partir da data de entrega na unidade solicitante.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO:

7.1. LOCAL DE ENTREGA

CEP APARECIDA DE GOIÂNIA

Razão Social: SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)

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

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 Laticínios	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 Ata de Registro de Preço, 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 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. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

9.4. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente.

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

9.6. 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.

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

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

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

9.10. 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;

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

9.12. Cumprir as orientações técnicas expedidas pela CONTRATADA eximindo-a de responsabilidades no caso de não autorizar a realização de quaisquer serviços por ela recomendadas.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SENAC em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

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

10.5. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, que fuja às especificações do objeto da contratação.

10.6. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente.

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

10.8. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados para a execução do objeto.

10.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

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

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 da Ata de Registro de Preço, Contrato ou documento 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 Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente 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 da Ata de Registro de Preço, 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 da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. **FALTAS GRAVÍSSIMAS:** caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão

corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preço, 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:

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

13.6. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de esaurido o processo administrativo.

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

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

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1.593/2024; 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 a Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado na Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, 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 da Ata de Registro de Preço, 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 desta Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA FECOMÉRGO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preço, Contrato 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, Contrato ou instrumento equivalente ou a execução das atividades ligadas a Ata de Registro de Preço, Contrato 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, Contrato 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, receitados, 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, Contrato 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, Contrato 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, Contrato 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, Contrato 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, Contrato 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, Contrato 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, Contrato 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

SUPLENTE: Warley Faria de Souza

Profissional Técnico Nível Médio A Matrícula: 5776 CPF: xxx.xxx.xxx-10

GESTOR: Neide Lina de Oliveira

Cargo: Gerente de unidade
Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

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

SUPLENTE: Rayanne Dias Freitas

Profissional Técnico Nível Médio A Matrícula: 6344 CPF: xxx.xxx.xxx-68

GESTOR: Neide Lina de Oliveira

Cargo: Gerente de unidade

Matrícula: 4645 - CPF: xxx.xxx.xxx-30

15.3. ADMINISTRAÇÃO REGIONAL

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

FISCAL: Wagner Lomazzi

Líder Adjunto

Matrícula: 3081 CPF: xxx.xxx.xxx-00

SUPLENTE: Marcos H. Lima Santos

Assistente Técnico I

Matrícula: 6603 CPF: xxx.xxx.xxx-14

GESTOR: Patrícia Flavia Rodrigues

Cargo: Líder da Seção de Apoio Operacional e Manutenção

Matrícula: 3302 - CPF: xxx.xxx.xxx-91

Goiânia, 06 de fevereiro de 2025.

ELABORADOR POR:

Shirlene Virginia de Lima Silva

Analista de Mercado da Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-96 | Matrícula: 11015

APROVADO POR

Bruno Fernandes Ramos

Líder de Seção de Programação e Controle

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

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Gerente de Programação e Controle de Recursos

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



Documento assinado eletronicamente por **SHIRLENE VIRGINIA DE LIMA SILVA**, **Administrativo**, em 06/02/2025, às 14:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos**, **Líder de Seção**, em 06/02/2025, às 17:01, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**, **Gerente**, em 06/02/2025, às 17:49, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0110996** e o código CRC **6257357C**.