

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS, MANIPULADORES, UTENSÍLIOS, E AMBIENTES DOS SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SENAC CORA RESTAURANTE ESCOLA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE GOIÁS E CORA RESTAURANTE ESCOLA TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE GOIÁS PELO PERÍODO DE 12 MESES.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de Serviço de Análise Microbiológica em Alimentos, Manipuladores de Alimentos, Utensílios e Ambientes dos Serviços de Alimentação com emissão de relatórios, nas unidades do Senac Goiás, Cora Restaurante Escola Alego e Cora Restaurante Escola Tribunal de Justiça de Goiás pelo período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

Esta análise é considerada um dos instrumentos efetivos para a verificação da conformidade dos produtos com as legislações vigentes, fornecendo resultados analíticos que permitem traçar o perfil dos distintos alimentos, identificando os setores produtivos que necessitam de intervenção a fim de garantir a qualidade sanitária dos alimentos oferecidos nas Unidades dos Restaurantes Escola Senac Goiás.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

LOTE 01 – CORA RESTAURANTE ESCOLA ALEGO				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES
01	Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS);	Cora Restaurant e Escola Unidade ALEGO	12	Mensal

	Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição. - Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes. Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo, frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES
02	Serviço de análises microbiológicas em manipuladores para monitoramento de higiene pessoal com emissão de relatórios, atendendo as exigências da resolução RDC nº 216 de 2004 e metodologia	Cora Restaurant e Escola Unidade ALEGO	12	Mensal

	de acordo com Farmacopeia Brasileira 5ªed. Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos também é garantida a partir da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos. Assim, para realizar o controle da higiene pessoal dos manipuladores, solicita-se a análise microbiológica do swab das mãos e fossas nasais dos manipuladores de alimentos, com emissão de relatórios. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição. Pesquisa de Escherichia Coli e Estafilococos coagulase positiva.			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES

Am
jr

03	Serviço de análises microbiológicas em manipuladores para monitoramento de higiene pessoal com emissão de relatórios, atendendo as exigências da resolução RDC nº 216 de 2004 e metodologia de acordo com Farmacopeia Brasileira 5ªed. Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos também é garantida a partir dos processos adequados de limpeza e higienização dos utensílios e superfícies. Assim, para realizar o controle da eficiência dos processos de limpeza e higienização, solicita-se a análise microbiológica do swab da superfície de bancadas, equipamentos e utensílios, com emissão de relatórios. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL);	Cora Restaurant e Escola Unidade ALEGO	12	Mensal
----	--	--	----	--------

Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.			
Pesquisa de Escherichia Coli e Estafilococos coagulase positiva.			

LOTE 02 – CORA RESTAURANTE ESCOLA TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE GOIÁS				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES
04	Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.	Cora Restaurante Escola Unidade TJ- GO	12	Mensal

- Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes.

Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo, frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES
05	Serviço de análises microbiológicas em manipuladores para monitoramento de higiene pessoal com emissão de relatórios, atendendo as exigências da resolução RDC nº 216 de 2004 e metodologia de acordo com Farmacopeia Brasileira 5ªed. Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos também é garantida a partir da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos. Assim, para realizar o controle da higiene pessoal dos manipuladores, solicita-se a análise microbiológica do swab das mãos e fossas nasais dos manipuladores de alimentos, com emissão de relatórios. Para a realização	Cora Restaurante Escola Unidade TJ- GO	12	Mensal

	das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição. Pesquisa de Escherichia Coli e Estafilococos coagulase positiva.			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE ANÁLISES (durante 12 meses)	PERIODICIDADE DAS ANÁLISES
06	Serviço de análises microbiológicas em manipuladores para monitoramento de higiene pessoal com emissão de relatórios, atendendo as exigências da resolução RDC nº 216 de 2004 e metodologia de acordo com Farmacopeia Brasileira 5ªed. Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos também é garantida a partir dos processos adequados de limpeza e higienização dos utensílios e superfícies. Assim, para realizar o controle da eficiência dos processos de limpeza e	Cora Restaurante Escola Unidade TJ- GO	12	Mensal

m
fe

	higienização, solicita-se a análise microbiológica do swab da superfície de bancadas, equipamentos e utensílios, com emissão de relatórios. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição. Pesquisa de Escherichia Coli e Estafilococos coagulase positiva.			
--	---	--	--	--

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. A contratação de serviço será por um período de 12 (doze) meses executado de acordo com Tópico 03 - especificações técnicas detalhadas;

5.2. A prestação de serviço se dará a partir da assinatura do contrato;

5.3. As coletas serão realizadas nos locais de acordo com as descrições do Tópico 03 "especificações técnicas detalhadas", pelo laboratório contratado, nas unidades Cora Restaurante Escola Alego e Cora Restaurante escola TJ-GO;

5.4. A solicitação de coleta será feita pela unidade requisitante, por e-mail ou documento próprio;

5.5. As coletas deverão ser realizadas em um prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após solicitação, sendo que os laudos deverão ser entregues no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a coleta da amostra;

5.6. No ato do recolhimento das amostras pela contratada será assinada uma declaração de coleta que deverá conter a indicação do item coletado, responsável pela coleta, e observações, data e hora da entrega e demais identificações que se fizerem necessárias, sendo uma via entregue ao destinatário para efeito de recebimento e outra via para a contratada para efeito de controle interno;

5.7. Os resultados das análises deverão ser apresentados em laudos, relatórios ou boletins de análise, de forma clara e objetiva, os documentos devem conter todas as informações para que o Senac Goiás compreenda seu conteúdo, contendo no mínimo: identificação do local da amostra, data e horário da coleta, indicação do método de análise utilizado para cada parâmetro analisado, limites de quantificação praticados pelo laboratório e da amostra, quando for o caso, incertezas de medição para cada parâmetro, etc., devidamente assinados e carimbados pelo responsável técnico da análise;

5.8. Todo material necessário para a realização da coleta e análise das amostras deverá ser de responsabilidade do laboratório contratado;

5.9. Os relatórios emitidos deverão ser assinados por responsável técnico;

5.10. A empresa deverá utilizar veículos adequados à finalidade a que se destina, mantidos permanentemente em condições de higiene, conservação e utilização;

5.11. A empresa se compromete a utilizar profissionais qualificados com formação e treinamento, todos devidamente uniformizados, bem como executar os serviços de acordo com as condições, especificações e critérios estabelecidos anteriormente.

6. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E FATURAMENTO

6.1. ENTREGA

6.1.1. Cora Restaurante Escola – Alego – Lote 01

Avenida PL1 e AV. PL2 esquina com AV Olinda, QD G, LT 01, Park Lozandes, Goiânia – GO
Telefone: (62) 3219-5152 E-mail: juliana.barroso@go.senac.br

6.1.2. Cora Restaurante Escola – TJ-GO – Lote 02

Avenida Assis Chateaubriand nº 195, Bloco C, Setor Oeste. Goiânia – Goiás.
Telefone: (62) 3219-5152 E-mail: juliana.barroso@go.senac.br

6.2. FATURAMENTO

Lote 01 e 02 – Cora Restaurante Escola – TJ-GO (CNPJ: 03.608.475/0023-69)

Avenida Assis Chateaubriand nº 195, Bloco C, Setor Oeste. Goiânia – Goiás.
Telefone: (62) 3219-5152 E-mail: juliana.barroso@go.senac.br

7. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou

b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas;

c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:

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

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;

b) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;

e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;

- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

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

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) A empresa deverá apresentar a habilitação da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS ANVISA;
b) A empresa deverá apresentar o certificado de Acreditação segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005;

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos da prestação dos serviços, nas datas, condições e local definido e nas quantidades contratadas;
8.1.2. Todo material necessário para a realização da coleta e análise das amostras deverão ser de responsabilidade do laboratório;
8.1.3. Ficará de responsabilidade da Contratada as despesas referentes a deslocamento/transporte até o local da prestação do serviço, EPI's impostos e despesas trabalhistas e alimentação;
8.1.4. Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do serviço;
8.1.5. Correrá por conta da empresa contratada, qualquer prejuízo causado ao material e amostras em decorrência do transporte se for o caso;
8.1.6. A Contratada deverá responder de forma imediata a todas as solicitações de contatos do contratante, seja presencial, telefone e e-mails;
8.1.7. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimentos de qualquer detalhe, deste Termo de Referência;
8.1.8. Durante a execução dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada as consequências das ações ou omissões em razão de sua negligência, imperícia ou imprudência; acidentes de qualquer natureza, com materiais ou equipamentos, no local dos serviços;
8.1.9. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Senac Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já a contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 8.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Senac/GO;
8.2.2. A contratante realizará a conferência e a fiscalização na execução dos serviços, assegurando-se da qualidade, quantidade e especificações do item solicitado;
8.2.3. Comunicar a contratada, por escrito, sobre as irregularidades na prestação dos serviços, para que sejam corrigidos;
8.2.4. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência;

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

8.2.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme tópico 12 "fiscalização".

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

10. DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

11. DAS PENALIDADES

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

11.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

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

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

11.1.2. Por inexecução total do serviço desta licitação:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

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

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

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

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

11.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 11.1.2, alínea "c" e dará ao Senac/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação;

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

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

12. FISCALIZAÇÃO

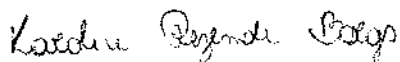
Fiscal: Juliana da Silva Barroso
Coordenadora Técnica
Matricula: 4916 CPF: 007.165.661-84

Suplente: Raquel Trancoso Chaves Moreno
Instrutora de Edu. Profis. de Gastronomia
Matricula: 5404 CPF: 032.883.021-60

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Juliana da Silva Barroso
Assessora Especial da Direção Regional

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



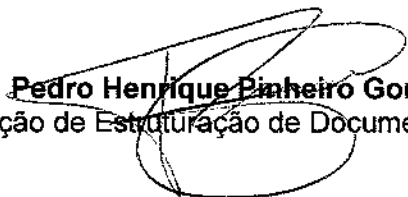
Karoline Rezende Borges

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Maria René Vaca Rama

Chefe Adjunta da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 6 de julho de 2022.