



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de materiais de consumo, referente ao GÊNERO ALIMENTÍCIO DO GRUPO DAS PROTEÍNAS, na forma de registro de preços, conforme especificações e quantitativos constantes do ANEXO I (B), parte integrante deste documento.

2 - JUSTIFICATIVA:

A aquisição visa suprir a demanda do Sesc Pará com relação ao objeto licitado, tendo em vista serem indispensáveis ao desenvolvimento das atividades de produção/distribuição de desjejum, lanches e refeições realizadas pela Atividade Nutrição, bem como atender as demandas dos projetos na área de Educação, Saúde, Cultura, Lazer e Assistência desta Entidade, em conformidade com o Programa de Trabalho 2017.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, através da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprobatório de capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação. Os atestados deverão conter:

- a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).
- b) Local e data da emissão.
- c) Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.
- d) Período de fornecimento.
- e) Cópia do **Alvará de autorização sanitária** vigente, na data da abertura do certame, do estabelecimento e local de armazenamento dos produtos, conforme preconizado pela agência de vigilância sanitária.
 - e.1) Caso o local e armazenamento dos produtos seja em endereço distinto ao do estabelecimento, deverá ser apresentada cópia da licença sanitária referente ao local de armazenamento, sendo renovado quando necessário.
 - e.2) Caso a empresa licitante não possua local de armazenamento de produtos, deverá apresentar declaração conforme anexo.
- f) Registro de rótulo de produtos de origem animal devidamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou ADEPARÁ, sendo que a documentação a ser apresentada pode ser do proponente ou do seu fornecedor e/ou produtor.

g) Registro da empresa ou declaração, junto a um dos órgãos competentes, Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou ADEPARÁ, comprovando que a empresa em questão está apta a industrializar (qualquer tipo de manipulação, como corte, desossa, acondicionamento das carnes para comercialização) e /ou comercializar carnes. De acordo com o preconizado na RDC 216, onde todo produto comercializado deve ter registro nos órgãos competentes Federal e/ou Estadual.

g.1) Empresas sediadas em outros estados devem apresentar o SIF/DIPOA ou Registro equivalente, atendendo a legislação pertinente de cada qual.

g.2) Caso deixem de apresentar o SIF/DIPOA para apresentar registros equivalentes (Serviço de Inspeção do Estado ou Município em que se localiza), a legislação pertinente deve ser anexada aos documentos de habilitação.

g.3) Em caso de abatedouro, o fornecedor deve apresentar autorização emitida pela Inspeção Federal, conforme artigo 112 do decreto nº30.691, de 29 de Março de 1952 (RIISPOA) - " Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Federal".

h) Ficha Técnica do produto assinada pelo responsável técnico do estabelecimento ou dos produtos caso seja distribuidor.

i) Prova de registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, com a correspondente anotação dos profissionais legalmente habilitados, dela encarregados.

j) Apresentar inscrição ou registro regular do responsável técnico junto ao conselho profissional respectivo.

l) Cópia do certificado de vistoria do veículo vigente, na data da abertura do certame, emitido pela Vigilância Sanitária. O veículo de transporte deverá ter sistema de refrigeração em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerando/congelado bem como a característica físico-química e microbiológica do alimento.

l.1)O transporte em veículo fechado e refrigerado deve estar de acordo com legislação vigente; Portaria CVS - 15, de 07/11/91.

4 - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE FORNECIMENTO:

4.1 - DAS AMOSTRAS:

O SESC AR/PA solicitará à empresa classificada em primeiro lugar, AMOSTRA dos produtos dos itens 01,07,08, 20, 34, 39 e 41 constantes no Anexo para análise e parecer técnico.

As mesmas deverão conter, no mínimo, as especificações constantes no ANEXO, devidamente embaladas e identificadas, mencionando ainda o nome da empresa, do item respectivo.

As amostras deverão ser apresentadas em data e horário a serem divulgados, por meio de comunicado publicado no site da entidade, no endereço [http:// www.sesc-pa.com.br](http://www.sesc-pa.com.br) na aba de licitações, podendo utilizar-se de outros meios de divulgação, inclusive eletrônica (e-mail), obedecendo ao prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal pelo Sesc Pará, aos cuidados da Atividade de Nutrição, no endereço abaixo:

Serviço Social do Comércio - Sesc Pará/UPR

Rua Senador Lemos, 461

CEP: 66113-730 Tel.: (91) 3264-5156

alaves@pa.sesc.com.br / adelima@pa.sesc.com.br / jmimy1@yahoo.com.br

Para efeito de protocolo, o LICITANTE deverá apresentar junto com as amostras a descrição do item entregue (marca e quantidade) com identificação da empresa, em documento com papel timbrado da mesma e assinado pelo seu representante legal em duas vias.

Ainda neste documento, a empresa deverá autorizar a utilização das amostras na produção de preparações, com o objetivo de comprovar a compatibilidade de suas características com as exigências deste Termo e Especificações (ANEXO).

As amostras serão analisadas, em até 05 (cinco) dias úteis, com base nos seguintes parâmetros:

- a) Integridade e higiene das embalagens;
- b) Adequação da embalagem (secundária), de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- c) Avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, como características organolépticas (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- d) Características específicas de cada produto;

4.2 - DA ROTULAGEM

- a) Os produtos devem ser rotulados de acordo com a Instrução Normativa nº22, de 24 de Novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado;
- b) Nos rótulos das embalagens (primária e secundárias) deverão estar impressas, de forma clara, as seguintes informações: Marca, tipo de corte (de acordo com características de cortes solicitado em anexo) , Identificação da origem (dados do fabricante e/ou do distribuidor, como nome ou razão social; CNPJ; endereço; número do registro em órgão oficial com a indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA);
- c) Deve constar identificação do item; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura recomendadas pelo fabricante. Ainda nas especificações, deve informar qual a condição do produto, se congelado ou resfriado.

Todos os produtos referentes a esse instrumento convocatório e fornecido à Entidade deverão conter selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Após análise das amostras, a nutricionista da Atividade de Nutrição emitirá parecer aprovando ou reprovando os itens da licitante que ofertou o menor preço, e em

seguida, encaminhará à Comissão de Licitação como instrumento, para classificação dos produtos ofertados e ao Almoxarifado, para inserir a marca aprovada no cadastro do Sistema de Gestão de Material - SGM.

Considerar-se-á DESCLASSIFICADO o LICITANTE que tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la, devendo ser chamados os demais LICITANTES, remanescentes na ordem de classificação.

Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de Licitação não poderão ser computados do quantitativo a ser entregue.

As amostras serão válidas somente para esta Licitação, no Sesc AR/PA.

Todos os custos, despesas diretas e indiretas para envio da amostra, é de inteira responsabilidade do LICITANTE.

4.3 - CONDIÇÕES DE ENTREGA:

O(s) licitante(s) vencedor(es) deverá(ão) cumprir rigorosamente os prazos estipulados neste Termo de Referência e atender a todas as normas de segurança, responsabilizando-se exclusivamente, por todos e quaisquer eventos que ocorrerem no local de entrega, conforme abaixo:

Serviço Social do Comércio - Sesc Pará/UPR

Rua Senador Lemos, 461

CEP: 66113-730 Tel.: (91) 3264-5156

A entrega dos produtos será parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc, em até 05 (cinco) dias ÚTEIS, após a emissão do Pedido ao Fornecedor (PAF), pelo Setor de Compras. A falta de cumprimento deste prazo dará direito à instituição de proceder a devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista.

No ato da entrega dos produtos, será(ão) observado(s) que o(s) rótulo(s), quando houver, deverá(ão) ser identificado com:

- a) Nome do produto, marca do fabricante e origem;
- b) Data de fabricação e validade;
- c) Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber;
- d) O prazo de validade máximo do Gênero Alimentício do Grupo das Proteínas deverá ser de 180 dias a partir da data de entrega, em temperatura de conservação de -18°C.
- e) Temperaturas em concordância com a Portaria CVS -15, de 07/11/91 no ato da entrega.

Em hipótese alguma serão recebidos produtos que não atendam as especificações técnicas e de qualidade descritas no ANEXO. Este deverá ser respeitado durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

Os produtos constantes do ANEXO deverão ser transportados em veículo isotérmico, com paredes isoladas, incluindo as portas, o solo e o teto, bom estado de conservação, higienizado, organizado e com presença de estrado, quando necessário. Para alguns itens, faz-se necessário veículo refrigerado, isotérmico com uma fonte de frio que permite regular a temperatura em até -20°C, ambos exclusivos para este fim.

No ato da entrega a temperatura dos produtos deverá obedecer a tabela abaixo:

QUANTO AO PRODUTO	TEMPERATURA	OBSERVAÇÃO
CONGELADOS	-18°C	Tolerância de até - 12°C
REFRIGERADOS	Até +4°C	Tolerância de até +7°C

4.3 - RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

O transporte, a carga e a descarga dos produtos correrão por conta do(s) licitante(s) vencedor(es), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Durante o recebimento dos produtos, serão observados os seguintes itens:

- a) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) Condições higiênicas do entregador, como fardamento e Equipamento de Proteção Individual - EPI;
- c) Integridade e higiene das embalagens;
- d) Adequação da embalagem (primária e secundária), de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - d.1) Embalagem Primária - em material plástico de polietileno, atóxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme legislação em vigor.
 - d.2) Embalagem Secundária - em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem em congelamento.
- e) Avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, como características organolépticas (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- f) Características específicas de cada produto;
- g) Dados do fabricante e do distribuidor, como CNPJ, endereço, número do registro em Órgão Oficial, temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante.

Todos os produtos referentes a esse instrumento convocatório e fornecido à Entidade deverão conter selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura.

O recebimento dos produtos será feito após inspeção técnica realizada pelos Técnicos em Nutrição e Dietética e Nutricionistas do Sesc AR-PA, que em seguida deverão autorizar ou não a entrega dos mesmos. A não autorização ocorrerá mediante a falta de qualidade exigida nas especificações do ANEXO.

O Sesc Pará/PA fará a verificação dos produtos, no ato da entrega, obedecendo às especificações do ANEXO do Termo de Referência. Quando observada impropriedade para consumo mediante pontos de deterioração, acondicionamento inadequado ou alteração sensorial, mesmo dentro do prazo de validade, os produtos serão recusados e devolvidos às empresas fornecedoras, que deverão fazer sua substituição, no prazo máximo de 02 (dois) dias ÚTEIS, sem nenhum ônus adicional.

A desobediência aos prazos estabelecidos acarretará a aplicação, à CONTRATADA, das sanções estabelecidas no Edital.

5 - CONTROLE DA EXECUÇÃO:

A fiscalização da contratação será exercida pelo(a) Nutricionista da Unidade Produtora de Refeição e pelo Técnico em Nutrição e Dietética do Almoxarifado, aos quais compete dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

O Fiscal é responsável pelo Atesto das notas fiscais, e exigirem da Contratada o cumprimento das cláusulas estabelecidas no Edital e em seus anexos (Termo de Referência e Minuta da Ata de Registro), registrando todas as ocorrências relacionadas e encaminhando ao setor responsável pela assinatura da Ata de Registro.

6 - VALIDADE DA PROPOSTA:

As propostas apresentadas terão validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do Contrato entre as partes.

7- DA RESPONSABILIDADE:

7.1 - DA CONTRATADA:

Além das obrigações presentes no Capítulo VII da Resolução Sesc nº 1252/2012, a CONTRATADA deverá:

- a) Obedecer às especificações do produto;
- b) Responsabilizar-se pela entrega dos produtos até as dependências do CONTRATANTE, ressaltando que todas as despesas de transporte e outras necessidades ao cumprimento de suas obrigações serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- c) Entregar os produtos dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referência;
- d) Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade do produto fornecido;
- e) Realizar reposição imediata, após comunicado da CONTRATADA através de comunicação documental, o(s) produto(s) devolvido(s) por falta de qualidade, resultando na impropriedade para consumo ou condicionamento inadequado;
- f) A responsabilidade dos danos causados diretamente a Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não reduzindo

ou excluindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento do órgão interessado;

g) O retardo na entrega dos produtos estabelecidos no ANEXO, quando não justificado será considerado como infração contratual;

h) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimo ou supressões limitados ao estabelecido no Art. 30 da Resolução Sesc nº 1252/2012, tendo como base o valor contratual;

i) Responder por todas as despesas, diretas e indiretas, que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo, obrigatoriamente, pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específica de acidentes do trabalho e legislação vigente, aplicável ao pessoal empregado na execução do contrato;

j) Manter, durante toda execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigida no Edital, em compatibilidade com as obrigações, previamente, assumidas.

7.2 - DA CONTRATANTE:

a) Fiscalizar a execução do Gênero Alimentício licitado;

b) Tomar todas as providências necessárias para o cumprimento fiel do Contrato;

c) Efetuar o pagamento devido;

d) Facilitar a execução do Contrato pelo Contratado, oferecendo acesso e promovendo o bom relacionamento entre seus funcionários e empregados, cumprindo as obrigações pré-estabelecidas;

e) Prestar, aos funcionários da CONTRATADA, informações e esclarecimentos que eventualmente possam vir a ser solicitados e que digam respeito ao fornecimento do produto em questão;

f) Comunicar, por escrito, toda e qualquer irregularidade no fornecimento a CONTRATADA;

g) Comunicar, por escrito a CONTRATADA, o não recebimento do(s) Gênero(s) Alimentício(s), pontuando o motivo de sua não adequação aos termos vigentes no Contrato;

h) Informar a CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso as suas instalações para o ato da entrega do Gênero(s) Alimentício(s);

i) Na data da entrega, os Gênero(s) Alimentício(s) serão analisados para fins de atesto e verificação de conformidade com o produto licitado.

8 - FISCALIZAÇÃO:

A Gestão/Fiscalização do Contrato ficará a cargo do Gestor, a ser designado formalmente.

A CONTRATANTE é reservada o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, realizar visitas técnicas durante vigência do contrato, com intuito de conhecer e fiscalizar as instalações dos fornecedores, em data e horário agendados, previamente, através de e-mail.

A supervisão dos trabalhos, por parte do Sesc, sob qualquer circunstância, não diminui ou isenta a responsabilidade da CONTRATADA, a execução de suas tarefas de modo satisfatório.

9 - PAGAMENTO:

O pagamento de cada compra será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento do produto e seu devido atestado de recebimento.

10 - PENALIDADES:

A recusa, injustificada, do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida. Consequentemente, perdendo a licitação.

A CONTRATADA ficará sujeita as penalidades citadas no Capítulo VII da Resolução Sesc nº 1252/2012.

11 - ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

Serviço Social do Comércio - Sesc Pará/CPL

Av. Assis de Vasconcelos, 359 - 5º andar

Tel.: (91) 4005-9560

cpl@pa.sesc.com.br

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

Casos omissos serão resolvidos entre as partes, de comum acordo, com base na Resolução Sesc nº 1252/2012