

**ANEXO I-A - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/0051-PG**

1 - OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para consumo, referente ao GRUPO DOS HORTIFRUTIS (LEGUMES, VERDURAS, FOLHOSOS, TUBÉRCULOS E FRUTAS), no sistema de registro de preços, conforme especificações e quantitativos abaixo.

ITEM	PRODUTO FOLHOSOS	DESCRIÇÃO	UN	QTD.
1	BROCÓLIS	TALOS VERDES FIRMES, FLORES BEM FECHADAS E VERDE, VIÇOSAS, COM CORTE DO TALO FIRME DEVE ESTAR LIMPO E SEM AMOLECIMENTO	KG	1.000
5	ALFAVACA	FOLHAS INTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. MAÇOS PADRONIZADOS DE 100 GRAMAS	MÇ	500
6	ALFACE CRESPA HIDROPÔNICA	APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR GRAU COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DA NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, PARASITAS E LARVAS	MÇ	3.000
7	ALFACE AMERICANA	APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR GRAU COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DA NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, PARASITAS E LARVAS	KG	2.000
8	AGRIÃO	FOLHAS ÍNTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. COM O MÍNIMO DE PESODO MAÇO DE 300 GRAMAS	MÇ	334
9	ACELGA	DEVE TER FOLHAS NOVAS, DE COR VERDE CLARA ETALO VERDE ESBRANQUIÇADO, COM CONSISTÊNCIA FIRME. DEVE ESTALAR AO QUEBRAR O TALO. COM PERDA MÍNIMA DE 2% DO PESO BRUTO	KG	8.000
11	CHICÓRIA	DE FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 200 GRAMAS	MÇ	1.000
14	CARIRU	DE COR VERDE VIVO, FOLHAS DEVEM ESTAR LIMPAS, DE COR BRILHANTE, SEM MARCAS DE PICADAS DE INSETOS. O PADRÃO MÍNIMO DE PESO PARA CADA MAÇODE 300 GRAMAS	MÇ	3.000
15	CHEIRO VERDE	DE FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS	MÇ	6.667
16	COUVE FLOR	COM CABEÇA COMPACTA DE COR BRANCA OU CREME, SEM MANCHAS ESCURAS. AS FOLHAS DEVEM ESTAR FRESCAS SEM MANCHAS ESCURAS.	KG	1.000
17	COUVE FOLHA	DE FOLHAS INTEGRAIS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS	MÇ	6.667
21	JAMBU	DE FOLHAS INTEGRAIS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS	MÇ	3.334
22	HORTELÃ	FOLHAS INTEGRAIS, SEM MACHUCADO E SEM SUJIDADE, MAÇO PADRONIZADO DE 150 GRAMAS	MÇ	334

24	ESPINAFRE	DE FOLHAS INTEGRAIS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS	MÇ	167
33	MANIVA PRÉ-COZIDA	EMBALADA Á VACUO, EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	1.000
34	RÚCULA	FOLHAS ÍNTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. COM O MÍNIMO DE PESO DO MAÇO DE 300 GRAMAS	MÇ	334
44	SALSA	DE FOLHAS INTEGRAIS, FRESCAS, VIÇOSA, BRILHANTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, SEM TALOS AMOLECIDOS, FOLHA ESCURECIDA, OU MURCHAS. MAÇOS DE PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS	MÇ	2.000
64	AÇAFRÃO	FOLHAS ÍNTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. COM O MÍNIMO DE PESODO MAÇO DE 300 GRAMAS	MÇ	334
65	MANJERICÃO	FOLHAS ÍNTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. COM O MÍNIMO DE PESO DO MAÇO DE 300 GRAMAS	MÇ	334
66	ALECRIM	FOLHAS ÍNTEGRAS, SEM MACHUCADOS E SEM SUJIDADES. COM O MÍNIMO DE PESODO MAÇO DE 300 GRAMAS	MÇ	334

ITEM	PRODUTO TUBÉRCULOS	DESCRIÇÃO	UN	QTD.
2	BETERRABA	BETERABA ESPÉCIE COMUM, TAMANHO MÉDIO PADRÃO, SEM SUJIDADES.	KG	2.000
3	BATATA INGLESA LAVADA	TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	KG	16.000
4	ALHO	BULBO COMPOSTO POR FOLHAS, ESCAMIFORMES (DENTE DE ALHO)	KG	1.600
12	CENOURA	TAMANHO MÉDIO, FIRME, LIMPA, SEM SUJIDADE, NA COR LARANJA INTENSA	KG	15.000
13	CEBOLA	APARÊNCIA FRESCA, ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE. NO TAMANHO EXTRA.	KG	12.000
25	MACAXEIRA RALADA	EMBALADA Á VACUO, EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	500
26	MACAXEIRA	EMBALADA Á VACUO, EM PACOTES DE 2 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	3.000
40	BATATA BOLINHA	TAMANHO PEQUENO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRESCAS, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	KG	500
42	TUCUPI INDUSTRIALIZADO	EMBALADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS DE 2 LITROS, ENVASADAS E LACRADAS. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS.	L	2.500

ITEM	PRODUTO LEGUMINOSAS	DESCRIÇÃO	UN	QTD.
10	ABÓBORA	TAMANHO MÉDIO DE 2KG, RAJADA, REGIONAL, DE 1ª QUALIDADE. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES.	KG	4.000
18	CHUCHU	ESPÉCIE COMUM DE TAMANHOS REGULARES E DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	7.000
19	LIMÃO TAITI	TAMANHO MÉDIO. FIRME, CASCA FINA E ENRUGADA, DE COR UNIFORME	KG	2.000
20	LIMÃO GALEGO	TAMANHO MÉDIO, FIRME, CASCA FINA E ENRUGADA, DE COR UNIFORME	KG	1.500

23	FEIJÃO VERDE	UNIFORME, COR VERDE BRILHANTE, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS. COM TEXTURA FIRME E CROCANTE QUANDO AO TOQUE	MÇ	2.000
27	PIMENTÃO AMARELO	TAMANHO MÉDIO. COM COLORAÇÃO AMARELO INTENSA, LIMPO, LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	KG	5.000
28	PIMENTÃO VERDE	TAMANHO MÉDIO. COM COLORAÇÃO VERDE INTENSA, LIMPO, LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	KG	5.000
29	PIMENTINHA VERDE (CHEIRO)	COM COLORAÇÃO VERDE INTENSA, LIMPO, LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	KG	300
30	PEPINO	FRUTO VERDE ESCURO, COM CASCA LISA. ISENTO DE FERIMENTO E AMASSADAS. FRUTO FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	KG	15.000
32	MAXIXE	CASCA FIRME INTEGRAL, SEM PARTE MOLE E ESCURA. COM GRAU DE NATURAÇÃO UNIFORME	KG	1.000
35	REPOLHO ROXO LIMPO	NA COR ROXA, FOLHAS ENROLADAS LEVEMENTE, COM FOLHAS INTERNAS COM COR MAIS CLARA	KG	10.000
36	REPOLHO BRANCO LIMPO	NA COR ESVERDEADA, FOLHAS ENROLADAS LEVEMENTE, COM FOLHAS INTERNAS COM COR MAIS CLARA	KG	12.000
37	QUIABO	FIRME, CASCA INTEGRAL, SEM PARTES MOLES E ESCURA. DEVE ESTAR COM GRAU DE MATURAÇÃO UNIFORME	KG	1.500
38	PIMENTÃO VERMELHO	TAMANHO MÉDIO. COM COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, LIMPO, LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	KG	5.000
39	TOMATE CEREJA	EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS DE 200 A 500 G. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COLORAÇÃO VERMELHA SENDO A ENTREGA DO MESMO COM 70% DE GRAU DE MATURAÇÃO	KG	200
41	VAGEM	UNIFORME, COR VERDE BRILHANTE, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS. COM TEXTURA FIRME E CROCANTE QUANDO AO TOQUE	KG	1.500
43	TOMATE	TAMANHO MÉDIO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COLORAÇÃO VERMELHA SENDO A ENTREGA DO MESMO COM 70% DE GRAU DE MATURAÇÃO	KG	15.000
50	MILHO	ESPIGAS COM FOLHAS (CASCA) DE COR VERDE BEM VIVO E DE CABELO MARROM ESCURO, A PONTA INTERIOR DA ESPIGA É AFILADA E MACIA. E NA PARTE INFERIOR, O MILHO DEVE ESTAR BEM AMARELO	KG	200
67	PIMENTA CUMARI DO PARÁ	IN NATURA, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICAS, FIRMES, CASCAS INTEGRAIS, SEM PARTES MOLES OU DANIFICADAS.	KG	20

ITEM	PRODUTO OVO	DESCRIÇÃO	UN	QTD.
31	OVO EXTRA	OVO DE CASCA LISA, SEM RUGOSIDADES, SEM SUJIDADES E RACHADURAS. EMBALADO EM CAIXAS COM 360 UNIDADES. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PESO MÍNIMO DA UNIDADE 50 GRAMAS	UN	50.000

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 de Nutrição, bem como atender as demandas dos projetos na área de Assistência, Cultura, Educação, Lazer e Saúde desta Entidade, em conformidade com o Programa de Trabalho 2018.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Para comprovação da qualificação e capacidade técnica do LICITANTE, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

a) **Atestado de Capacidade Técnica**, em número mínimo de 1 (um), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto semelhante a este objeto e obteve desempenho satisfatório, seguindo os seguintes critérios de relevância:

- a.1) Quantidade fornecida (mínimo 50%);
- a.2) Período de fornecimento (mínimo 50%);

b) **Alvará Sanitário** atualizado expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios;

4 - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE FORNECIMENTO:

4.1 - DAS AMOSTRAS:

O SESC AR/PA solicitará à empresa classificada em primeiro lugar, AMOSTRA dos produtos ofertados que no anexo (I-b).

As mesmas deverão conter, no mínimo, as especificações constantes no ANEXO (I-b), devidamente embaladas e identificadas, mencionando ainda o nome da empresa e 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, 4.061 – Bairro Sacramento – Belém Pará

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

alves@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 I-b).

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;
- e) Rendimento;
- f) Rotulagem correta atendendo as especificações de acordo com as Resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 e as 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA, discriminando necessariamente a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do Item, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais. Além do CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, 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 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.

4.2 - 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, 4.061 – Bairro: Sacramenta – Belém - Pará
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 hortifrutis minimamente processados, 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 mínimo do(s) Gênero(s) Alimentício(s) do Grupo dos Hortifrutis minimamente processados será de 30 dias a contar da data de entrega do produto no Sesc.

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

Os produtos constantes do ANEXO (I-b) deverão ser transportados em caixas de polietileno limpas e de fácil higienização, em veículo, onde a mercadoria não esteja em contato com o condutor, com piso vedado e com estrados resistentes e impermeáveis, suas paredes devem ser lisas. As portas, o solo e o teto devem estar em bom estado de conservação, higienizado e organizado.

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;
- 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;

O recebimento dos produtos serão feitos após inspeção técnica realizada pelos Técnicos em Nutrição e Dietética e Nutricionistas do Sesc AR-PA, que em seguida autorizarão ou não a entrega dos mesmos. A não autorização ocorrerá mediante a falta de qualidade exigida nas especificações do ANEXO (I-b).

O Sesc Pará/PA fará a verificação dos produtos, no ato da entrega, obedecendo às especificações do ANEXO (I-a) 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.

Os produtos devem ser de boa procedência; acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, que confirmam aos produtos a proteção adequada e, estas devem manter-se íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento;

Os produtos constantes deverão ser transportados em veículo, onde a mercadoria não esteja em contato com o condutor, com piso vedado e com estrados resistentes e impermeáveis, suas paredes devem ser lisas. As portas, o solo e o teto devem estar em bom estado de conservação, higienizado e organizado. Seu equipamento de ventilação natural deve estar desligado quando o veículo estiver carregado.

O motorista e o ajudante de transporte deverão cumprir as normas de higiene pessoal, estar vestidos roupas limpas, sapato fechado e sem o uso de adornos, para as entregas.

Os veículos de transporte de insumos devem possuir Certificado de Vistoria Sanitária, mediante inspeção realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal competente, conforme legislação vigente.

Produtos em Temperatura Ambiente: transporte em veículo fechado, de acordo com a legislação Vigente e em condições que preservem as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas dos alimentos. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

Para produtos refrigerados: transporte fechado, isotérmico ou refrigerado.

Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículos fechados e, respeitada a sua classificação, sob as seguintes condições: I - refrigerados: na faixa de 6°C (seis graus centígrados); II - refrigerados: entre 4°C (quatro graus centígrados) e 10°C (dez graus centígrados); ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

Os produtos entregues em desacordo com as condições e especificações acima deverão ser imediatamente substituídos pela contratada por produtos adequados, sem quaisquer custos ao Sesc.

O Sesc Pará/PA fará a verificação dos produtos, no ato da entrega, obedecendo às especificações do ANEXO I -B 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.

No caso de alterações sensoriais (cor, odor, textura e paladar), toxinfecção, intoxicação alimentar, e sempre que se julgar necessário, o LICITANTE ficará responsável pela coleta de amostra(s) no local de ocorrência em até 24 (vinte e quatro) horas, e envio da(s) mesma(s) para laboratórios pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais ou Credenciados no Ministério da Agricultura, a fim de submissão de análise microbiológica.

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 Técnico em Nutrição e Dietética do Almoxarifado, ao qual 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:

O prazo de validade das propostas apresentadas serão de 60 (sessenta) dias.

7- DA RESPONSABILIDADE:

7.1 - DA CONTRATADA:

Além das obrigações presentes no Capítulo VII da Resolução Sesc nº 1252/12, 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 (I-b), 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, inclusiva 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 reponsabilidade, 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 – Bairro: Campina – Belém Pará.
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.