



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de materiais de consumo, referente ao GÊNERO ALIMENTÍCIO DO GRUPO DOS SECOS NÃO PERECÍVEIS, na forma de registro de preços, conforme especificações e quantitativos constantes do ANEXO, 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, em conformidade com o Programa de Trabalho 2019.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

3.1 - **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 ao objeto deste Termo e obteve desempenho satisfatório, utilizando como critério de relevância:

a) **Quantidade fornecida** – Comprovar o fornecimento de no mínimo 50% do item, parte do objeto deste processo;

3.2 - **Alvará Sanitário** atualizado expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal e/ou 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 poderá solicitar à empresa classificada em primeiro lugar, AMOSTRA, quando couber, dos produtos ofertados que possuam marca diversa da sugerida no ANEXO CATALOGO DE MARCAS, em observância ao princípio da similaridade e a padronização da qualidade, 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> 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. Quando se fizer necessária a solicitação de amostra, essas deverão ser direcionadas às unidades demandantes, constantes na relação de endereços abaixo:

Unidade Produtora de Refeições - UPR

Av. Senador Lemos, nº 4061,
Entre Alferes Costa e Avenida Doutor Freitas.
Belém/PA - CEP: 66113-730
Telefone: (91) 3264-5156.
Responsáveis Técnicos: Alessandra Amaral e Carla Daniele Raiol
Email: alalves@pa.sesc.com.br
craiol@pa.sesc.com.br
lsantana@pa.sesc.com.br

Restaurante do Comerciário - Sesc Doca

Rua Senador Manoel Barata, 1873.
Belém/PA – Reduto - CEP: 66053-320.
Telefone: (91) 4005-9519
Responsável Técnico: Aryadna Pinheiro
Email: arpinheiro@pa.sesc.com.br

Sesc Castanhal

Av. Barão do Rio Branco, 10
Castanhal/PA – Nova Olinda, CEP: 68743-000
Telefone: (91) 3721- 2294
Responsável Técnico: Jucilane do Socorro Feitosa da Silva
Email: jfeitosa@pa.sesc.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 descritas no ANEXO.

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

- a) Integridade e higiene das embalagens;
- b) Avaliação sensorial dos produtos, como características organolépticas (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- c) Características específicas de cada produto;
- d) Rendimento;

e) Rotulagem correta atendendo as especificações de acordo com as Resoluções RDC N°259 de 20 de setembro de 2002 e as N°359 e N°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 fornecidos à entidade, deverão conter registros oficiais de acordo com os órgãos fiscalizadores respectivos ao gêneros alimentícios a que competem (selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, do Ministério da Agricultura ou MAPA, Registro na Anvisa).

Após análise das amostras, a nutricionista da Atividade de Nutrição emitirá parecer aprovando ou reprovando, e posteriormente, encaminhará à Comissão de Licitação como instrumento, para classificação dos produtos ofertados.

Considerar-se-á DESCLASSIFICADO o LICITANTE, quando solicitado, 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 das unidades solicitantes, conforme endereços abaixo:

Unidade Produtora de Refeições

Av. Senador Lemos, nº 4061,
Entre Alferes Costa e Avenida Doutor Freitas.
Belém/PA – Sacramenta - CEP: 66113-730
Telefone: (91) 3264-5156.

Sesc Castanhal

Av. Barão do Rio Branco, 10
Castanhal/PA – Nova Olinda - CEP: 68743-000
Telefone: (91) 3721-2294

A CONTRATADA deverá aceitar alteração de endereço para a entrega do objeto deste termo sem ônus ao CONTRATANTE, se esta vier a trocar de localização na cidade em que se encontra.

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, SIF, DIPOA, MAPA, ANVISA), ao qual couber o gênero alimentício;
- d) O prazo de validade mínimo do(s) Gênero(s) Alimentício(s) do Grupo dos SECOS NÃO PERECÍVEIS, deverá ocorrer de acordo com o especificado, por produto e suas especificidades, descritas no anexo.

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, objetos deste Termo, deverão ser transportados em veículo apropriado, específico para este fim (com paredes isoladas, incluindo as portas, o solo e o teto, bom estado de conservação, higienizado, organizado e com presença de estrado, quando necessário), onde a mercadoria não esteja em contato com o condutor. A temperatura deverá ser compatível com as características específicas dos gêneros alimentícios transportados exigidas pela legislação vigente.

4.3 - RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

O transporte, a carga e a descarga dos produtos ocorrerão 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) Características específicas de cada produto; quando couber, avaliação sensorial dos produtos, como características organolépticas (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- f) 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 fornecidos à entidade, deverão conter registros oficiais de acordo com os órgãos fiscalizadores respectivos ao gêneros alimentícios a que competem (selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, do Ministério da Agricultura ou MAPA, Registro na Anvisa).

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 da qualidade exigida nas especificações do ANEXO.

O Sesc AR/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.

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 responsável e Técnico de 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) Substituição de marcas, estabelecidas no ANEXO CATALOGO DE MARCAS, serão aceitas somente em caso de descontinuidade desta(s) no mercado. A marca ofertada em substituição deverá atender a todas as especificações técnicas da marca anterior, com aceite da CONTRATANTE.
- g) 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;
- h) O retardo na entrega dos produtos estabelecidos no ANEXO, quando não justificado será considerado como infração contratual;
- i) 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;
- j) 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;
- k) Manter, durante toda execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas 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. Conseqüentemente, perdendo a licitação.

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

11 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

Belém-PA, 13 de NOVEMBRO de 2019.



Assinatura e Carimbo do Responsável.


Aprovado, em ____ de ____ de ____.

Assinatura e Carimbo do Responsável.