

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL SESC/AP Nº 18/0002 - PG

O Serviço Social do Comércio – Departamento Regional no Estado do Amapá, com sede na Rua Jovino Dinoá, 4311, em Macapá/AP, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, através da Comissão Permanente de Licitação - CPL, designada pela Portaria “N” SESC nº 063/2018 de 1º de fevereiro de 2018, torna público que fará realizar processo licitatório, sob a modalidade **PREGÃO**, forma: **PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos, modificado e consolidado pela Resolução nº 1252/2012 de 6 de junho de 2012, publicada no Diário Oficial da União, em 26 de julho de 2012, e pelas condições e exigências constantes do presente Edital.

Este edital de licitação estará disponível no sítio do Sesc/AP (www.sescamapa.com.br).

Ressaltando-se que o processo decorrente não é regido pela Lei nº 8.666/1993 (licitações e contratos da Administração Pública) ou outra norma similar, exceto pelas aqui referenciadas.

1 - DA ABERTURA

1.1. No local, data e hora abaixo indicada se fará a abertura do certame:

LOCAL: Sala da CPL - Centro Administrativo do Sesc/DR/AP.

ENDEREÇO: Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Beírol. CEP: 68.902-030. Macapá-AP.

DATA: 21/03/2018.

HORA: 15h.

2 - DO OBJETO

2.1. O objeto deste Pregão é selecionar as propostas mais vantajosas para o Sesc/DR/AP segundo os critérios estabelecidos neste instrumento convocatório e seus anexos, **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE PROTEÍNAS (CARNE VERMELHA E BRANCA), FRIOS, EMBUTIDOS E CRUSTÁCEOS**, destinados às necessidades de utilização por um período de 12 (doze) meses.

2.2. As especificações técnicas referentes ao objeto constam do Anexo I – Termo de Referência – deste Edital;

3 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta 5.1.21 – Uso de Material de Consumo dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Respeitadas às demais condições legais e as constantes deste edital, poderão participar do certame quaisquer Pessoas Jurídicas interessadas qual seja, a pertinência da atividade mercantil com o objeto desta licitação.

4.1.1. Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da Licitante o sócio ou dirigente, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social para representá-las ativa e passivamente em juízo ou fora dele, ou ainda, procurador devidamente credenciado.

4.1.2. Entende-se como procurador credenciado aquele com poderes outorgados através de procuração para representar a licitante, em processo licitatório ou, ainda, aquele credenciado através da Carta de Credenciamento, anexo II deste edital.

4.2. Não poderão participar da presente Licitação dirigentes ou funcionários do Sesc/DR/AP.

4.3. Estão impedidas de participar do presente PREGÃO PRESENCIAL, as empresas que tiverem

contratos rescindidos por inadimplemento ou falta de capacidade técnica nos últimos 24 (vinte e quatro) meses, com o Sesc/DR/AP, a contar da data deste Edital.

5 – DA PROPOSTA COMERCIAL

5.1. Apresentar 1 (uma) via em papel timbrado, em envelope devidamente lacrado e rubricado no fecho, digitada ou datilografada, redigida de forma clara especificando o objeto da licitação, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal da licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

5.1.1. O envelope deverá conter em sua parte externa e frontal uma etiqueta com as indicações abaixo:

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – Sesc/DR/AP
PREGAO PRESENCIAL Nº 18/0002 – PG **DATA:**
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ Nº:
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇO

5.2. Caso a proposta não esteja numerada/assinada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

5.3. A proposta de preço deverá conter:

5.3.1. Planilha orçamentária dos preços unitários e totais por item em moeda nacional, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e do preço global para a execução dos serviços, em algarismos e por extenso, conforme Modelo – **Anexo V**.

5.3.2. Incluindo obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de entrega que sejam devidas em decorrência, diretas e indiretas, da execução do objeto desta licitação.

5.4. Deverá considerar que o pagamento será realizado em conta bancária indicada pela contratada, em até 20 (vinte) dias após a apresentação da fatura em conjunto com a planilha de faturamento.

5.5. A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. Não sendo indicado o prazo de validade fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.

5.5.1. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato assinado, a empresa poderá ser consultada a cerca do interesse em prorrogar sua proposta por igual período conforme subitem 5.5, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

5.6 - Havendo discrepância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os unitários e, havendo discordância entre o total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá este último.

5.7 - Os termos constantes da proposta apresentada e levada em conta para efeito de julgamento será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.

5.8- A **Proposta final** deverá ser entregue no prazo máximo de **36 (trinta e seis) horas**, contados a partir da solicitação do(a) Pregoeiro(a).

5.9 – O(A) Pregoeiro(a) poderá caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

6 – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Independentemente da documentação necessária ao credenciamento, conforme descrito no item 4, os documentos de habilitação, deverão ser entregue cópias em envelope lacrado e rubricado no fecho e identificado conforme abaixo:

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC AMAPÁ
PREGAO PRESENCIAL Nº 18/0002 - PG
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ Nº:
ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

DATA:

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.1.1. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última Alteração Contratual, ou a última Alteração Contratual Consolidada, se houver devidamente registrados, em se tratando de Sociedade Empresarial e, no caso de Sociedade Civil ou por Ações, os documentos comprobatórios do mandato de diretoria em exercício ou da eleição de seus administradores.

6.1.2. Documentos comprobatórios do **Representante Legal da Licitante**, a fim de comprovar que as assinaturas dos documentos de habilitação são da pessoa com poderes para tal: sendo que o CPF poderá ser comprovado caso o número de registro conste do Documento de Identidade.

6.1.3. Cópia autenticada da carteira de identidade e CPF.

6.1.4. Carta de Credenciamento (**Modelo Anexo II**) ou **Procuração**, com firma reconhecida, acompanhada dos documentos citados no item 6.1.1, caso à Licitante se faça representar por procurador ou credenciado.

6.1.5. A ausência do credenciamento do representante legal, a não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento, não inabilitará a licitante, mas impedirá o portador da proposta, quando for o caso, de se manifestar durante as reuniões.

6.1.6. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc/DR/AP, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

6.2. HABILITAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

6.2.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;

6.2.2. Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual**, relativo a domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.2.3. Prova de Regularidade para com:

6.2.4. Fazenda Federal, Dívida Ativa da União e Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros INSS: Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos negativos, relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil. Sendo ainda aceito o novo modelo conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014;

6.2.5. Fazenda Estadual – ICMS: Certidão Negativa de Débitos Relativos a tributos estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte;

6.2.6. Certidão de Regularidade do **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, emitida pela Caixa Econômica Federal.

6.2.7. A empresa licitante deverá apresentar **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT**, conforme ordenado pela lei nº 12.440, de 07.07.2011 esta certidão poderá ser impressa gratuitamente através do site www.tst.jus.br/certidao.

6.2.8. Caso as certidões expedidas pela fazenda federal e estadual sejam positivas, o Sesc/DR/AP se reserva o direito de só aceita-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito negativo, nos termos do art. 206 do código tributário nacional, passado pelo seu emitente.

6.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.3.1. Declaração de que não emprega menor (ANEXO III), em papel timbrado da empresa Licitante e assinado pelo representante legal, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 – Lei N.º 9854/99 (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz).

6.3.2. Declaração que tomou conhecimento (ANEXO IV) e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, em papel timbrado da empresa Licitante e assinado pelo representante legal.

6.3.3. A empresa deverá apresentar:

6.3.3.1 Comprovar através de no mínimo 01 (um) **Atestado (s) de Capacitação Técnica**, ter a empresa executado com qualidade o objeto deste edital. Esses documentos deverão ser emitidos em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, estando às informações ali contidas sujeitas à veracidade por parte do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio.

6.3.3.2. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal dentro do prazo de validade.

6.3.3.3. Alvará de Licença de Funcionamento do estabelecimento, emitido pela Prefeitura Municipal de Macapá, dentro do prazo de validade.

6.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

6.4.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata (conforme a Lei nº 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, no prazo máximo de 90 (noventa) dias a contar de sua expedição, ou em data válida indicada na própria certidão.

6.5. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

6.5.1. Os documentos relacionados nos itens 6.1, 6.2, 6.3 e 6.4 deverão ser apresentados em original ou em fotocópias autenticadas e estar devidamente atualizados e dentro dos respectivos prazos de validade. Quando qualquer um dos documentos não mencionar a data de validade, o mesmo deverá ter sido emitido com data não superior a 90 (noventa) dias anteriores, a data para recebimento e abertura das propostas de que trata esta Licitação. **Os documentos emitidos através da internet não necessitarão de autenticação**, desde que no mesmo possa ser identificado o órgão emissor e a data da emissão, porém estarão sujeitos à conferência na página eletrônica, onde será comprovada a sua autenticidade durante a sessão.

6.5.2. Todos os documentos de habilitação poderão ser autenticados pela Comissão Permanente de Licitação, com a apresentação dos originais.

6.5.3. A exigência do item 6.5.1 que trata de “prazo de validade e que os documentos deverão ter sido emitidos com data não superior a de 90 (noventa) dias anteriores à data para recebimento e abertura das propostas de que trata esta Licitação”, não se aplica ao documento exigido no item 6.3.3 do Edital.

6.5.4. As Certidões Negativas de INSS, FGTS, Tributos, Contribuições Federais e Certidão da Dívida Ativa da União, poderão ser apresentadas com emissão via Internet, respeitando o prazo previsto no item 7.5.1 do presente Edital.

6.5.5. Em nenhuma hipótese será prorrogado o prazo para apresentação da PROPOSTA DE PREÇO escrita com os novos preços finais oferecidos na “Sessão Pública de Disputa de Preços” e da documentação de HABILITAÇÃO exigidos.

6.5.6. Serão habilitadas as licitantes que apresentarem todos os documentos em conformidade com as exigências deste Edital dentro do prazo previsto.

6.5.7. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que se enquadrem como tal e desejarem obter os benefícios da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 deverão **comprovar essa condição mediante Certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º da Instrução Normativa n.º 103, de 30.04.2007.**

6.5.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, a critério da comissão, para a regularização da documentação, conforme redação alterada do §1º do Art.43, da LC 147/2014.

6.5.9. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem supracitado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do Serviço Social do Comércio - SESC, Resolução SESC nº 1252 /2012. Sendo facultado

à instituição, convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.5.10. A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação implicará na automática inabilitação da licitante.

7 - DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

7.1. A sessão para recebimento e abertura dos envelopes distintos da proposta de preço e documentos de habilitação será pública, dirigida pela CPL e Pregoeiro(a), no dia e hora estabelecido no item **1** deste edital, havendo:

7.1.1. Credenciamento (ANEXO II) e recebimento dos envelopes de “PROPOSTA DE PREÇO” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”;

7.1.2. Abertura dos envelopes de “PROPOSTA DE PREÇO”. Abertos os envelopes, a Comissão de Licitação analisará as propostas comerciais, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos;

7.1.3. Classificação das propostas - Será classificada a proposta de menor preço e as propostas com preços até 15% (quinze por cento) superiores àquele;

7.1.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, serão classificadas, sempre que atendam as demais condições definidas neste edital, a proposta de menor preço e as duas melhores propostas de preços subsequentes;

7.2. O(A) Pregoeiro(a) convidará individualmente as licitantes classificadas de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor. Somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido.

7.3. Caso não se realize lances verbais, serão verificados as conformidades entre as propostas escritas de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.3.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de 36 (trinta e seis) horas, contado da solicitação da Pregoeira, a proposta de preço adequada ao último lance.

7.4. Serão consideradas desclassificadas as propostas:

7.4.1. Que não contiverem todos os dados e elementos exigidos para o envelope 01 - "PROPOSTA DE PREÇOS", sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.4.2. Que ofertarem preços inexeqüíveis ou incompatíveis com os valores de mercado, preços superfaturados, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação;

7.4.3. Que não atenderem as condições exigidas neste edital.

7.4.4. As propostas que não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do certame.

7.5. Da desclassificação da proposta de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria comissão de licitação, com justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito na mesma sessão pública em que vier a ser proferida;

7.5.1. A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.

7.5.2. Da decisão da comissão de licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso;

7.6. Encerrada a fase competitiva e sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope 02 – “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

7.7. Na hipótese de inabilitação, por descumprimento de qualquer exigência estabelecida no instrumento convocatório, a Comissão de Licitação autorizará o(a) Pregoeiro(a) a examinar a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

7.8. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor, as propostas e documentos de habilitação serão rubricados, a reunião será encerrada, após a aprovação e assinatura da ata pelos presentes.

7.8.1. O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar Parecer Técnico de pessoas pertencentes ou não ao quadro de pessoal do Sesc para orientar sua decisão.

7.9. O processo será encaminhado para homologação e adjudicação pela Autoridade Competente, logo após, a Licitante Vencedora, será convocada para no prazo de 5 (cinco) dias (a contar da data da convocação) a assinar o **CONTRATO**, do qual farão parte integrante este edital, seus anexos, a proposta e demais documentos apresentados por esta.

7.10. As solicitações dos produtos serão realizadas através de Pedido ao Fornecedor – PAF, em periodicidade que atenderão a necessidade do Sesc/AP.

7.11. A Comissão Permanente de Licitação, se julgar conveniente, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente o envelope de habilitação e depois o envelope da proposta das empresas habilitadas.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA ACEITABILIDADE

8.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**;

8.2. A empresa licitante deverá obedecer às quantidades e especificações técnicas, para o(s) item(ns) escolhido(s), conforme **ANEXO I**.

8.3. Se a proposta ou lance de menor valor do item não for aceitável, ou se a Licitante não atender às exigências de **HABILITAÇÃO**, a Comissão Permanente de Licitações examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a aceitabilidade desta última e solicitando os documentos para proceder a sua **HABILITAÇÃO**. Se for necessário, repetirá esse procedimento sucessivamente, até a apuração de uma oferta vantajosa e que atenda as exigências do Edital.

8.4. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas neste Edital, a licitante detentora do menor preço final será Declarada Vencedora.

8.5. Declaradas as Licitantes vencedoras pela Comissão Permanente de Licitações, o(a) Pregoeiro(a) consignará esta decisão e os eventos ocorridos em Ata própria, que será disponibilizada aos participantes, encaminhando-se o Processo à Autoridade Competente para Adjudicação e Homologação.

9 - DA IMPUGNAÇÃO E DOS ESCLARECIMENTOS

9.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o Ato Convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada por meio eletrônico, via Internet, para o seguinte endereço: cpl@sescamapa.com.br, ou ao Sesc Araxá localizado na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beírol, Macapá –AP, Setor de Protocolo.

9.2. O(A) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pelo Departamento Jurídico do Sesc/DR/AP, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame.

9.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao presente Instrumento Convocatório, devem ser enviados a CPL, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, informando o número da Licitação, por meio eletrônico via Internet para o seguinte endereço: cpl@sescamapa.com.br ou ao Sesc Araxá localizado na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beírol, Macapá –AP, Setor de Protocolo, e não constituirão necessariamente, motivos para que se altere a data e horário do Pregão.

9.5. As respostas às impugnações e os esclarecimentos solicitados, serão disponibilizados para conhecimento das licitantes e da sociedade em geral no sítio do **Sesc/DR/AP–www.sescamapa.com.br** no link **licitações e Compras**.

10 – DA ADJUDICAÇÃO

10.1. Após homologação e adjudicação do processo pela Administração Regional do Sesc/DR/AP, a empresa vencedora será convidada a retirar o Pedido ao Fornecedor - PAF e/ou Assinar Contrato pelo seu preço proposto, irrevogável, assinado pelo Sesc/DR/AP, observadas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos.

11 - DO CONTRATO

11.1. A(s) Licitante(s) vencedora(s) firmará(ão) com o Sesc/DR/AP, instrumento contratual ou documento equivalente, definido como Pedido ao Fornecedor - PAF, pelo qual se obrigará(ão) a fornecer o objeto desta Licitação, nas condições constantes do presente Edital, Anexos, e na **PROPOSTA DE PREÇO**, da(s) empresa(s) contratada(s).

11.2. O prazo para formalização do contrato ou instrumento equivalente será de até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da homologação do processo, pela Autoridade Competente.

11.2.1. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado mediante solicitação do arrematante, dentro do prazo inicial, e aceite da Comissão Permanente de Licitações, sob pena de decair o direito à contratação.

11.3. A contratada fica obrigada a manter durante todo o tempo de vigência do contrato, todas as condições de participação e habilitação exigidas na presente licitação, em especial, aquelas relativas à sua regularidade fiscal.

12 - DO ACRÉSCIMO

12.1. No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), com fundamento do Art. 30 da Resolução Sesc 1252/2012.

12.1.1. A Licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos que se fizerem necessários.

13 – DAS PENALIDADES

13.1. Ao participar da licitação, o proponente estará sujeito às penalidades pelos atos de seu preposto ou representante, inclusive depois de contratado por: Conduta inapropriada, recusa da proposta, falha, irregularidade, não cumprimento de prazo, outros casos a critério do SESC, que venham a frustrar ou inviabilizar o objeto da presente licitação.

13.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato, dentro do prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, podendo acarretar ao licitante as seguintes penalidades: perda do direito a contratação; e suspensão do direito de licitar ou contratar com o SESC pelo prazo de até 02 (dois) anos.

13.2.1. Caso o contratado possua outros contratos firmados com o Sesc/DR/AP, os mesmos também serão rescindidos, visto a aplicação desta sanção.

13.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao contratante o direito de penalizar com:

13.3.1. Advertência;

13.3.2. Rescisão unilateral do contrato;

13.3.3. Pagamento de multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, pela parte inadimplente;

13.3.4. Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total do contrato;

13.3.5. Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SESC pelo prazo de até 2 (dois) anos.

13.4. Verificada a recusa em assinar o contrato, o Sesc/DR/AP poderá convocar as Licitantes remanescentes, obedecendo à ordenação final.

14 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

14.1. A entrega do objeto da licitação deverá ser realizada parceladamente, no prazo máximo 15 (quinze) dias, conforme necessidade do Sesc/AP, a contar da data de recebimento do Pedido ao Fornecedor – PAF, expedido pelo Setor de Compras do Sesc/DR/AP, sendo que a nota fiscal deverá conter os itens entregues conforme especificações solicitadas;

14.2. DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

14.2.1. Os produtos quando não especificados como resfriados deverão ser fornecidos congelados. Será aceito o índice máximo de perda de 8% por descongelamento. Os itens que forem constatados perda superior aos limites estabelecidos deverão ser completados imediatamente sem qualquer ônus a instituição.

14.2. Todos os produtos devem apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

14.2.3. As carnes de primeira deverão ser entregues livres de pele, nervos e gorduras.

14.3. Recebimento provisório no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento pelo Sesc/AP, para verificação da conformidade do material com a especificação exigida.

14.4. Recebimento Definitivo no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento **provisório**, para verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

14.5. O objeto desta licitação deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não deteriorá-los durante as operações de transporte, carga e descarga. Devendo a embalagem ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação e prazo de validade, tipo de carne, ave ou peixe, peso e marca. Ser rotulado conforme Decreto Lei nº 986/1969 e demais características que identifiquem. Não sendo aceitos, de imediato, mantimentos cuja qualidade esteja visivelmente comprometida.

14.5.1. Caso se constate falhas de imediato, o SESC devolverá a mercadoria para realização de troca devendo a empresa fazê-la no prazo máximo de 24h.

14.6. O objeto deste Edital deverá ser entregue no Setor de Almoxarifado nas Câmaras Frias, localizado da Unidade do Sesc Araxá na Rua Jovino Dinoá, nº. 4311, Bairro Beírol, Macapá – AP, CEP: 68.902-030, de segunda-feira a sexta-feira, nos horários de 08h às 11h e das 14h às 17h, e na Unidade Operacional do Sesc Centro, localizada na Rua Tiradentes, nº 998, Bairro Centro, Macapá-AP, CEP: 68.900-098 de segunda-feira a sexta-feira, nos horários de 8h às 11h e das 13h às 15h, (a) Encarregado (a) do Setor, que vistoriará os produtos, verificando se os mesmos atendem a todas as especificações constantes no anexo I deste Edital;

14.7. O aceite do objeto licitado pelo Sesc/DR/AP, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente, sendo devolvidos parte ou todo o material que não estiver apresentando as exigências contidas neste edital.

14.8. O fornecedor deverá **entregar o produto** rigorosamente dentro do prazo estipulado e **com validade de no mínimo 30 (trinta) dias** em conformidade com os itens especificados no Anexo I, o qual estará sujeito à devolução para atendimento das especificações constantes neste edital.

14.9. As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

14.10. Condições de transporte e embalagem:

14.10.1. De acordo com o detalhamento técnico para o controle do objeto licitado, deverão ser observadas as seguintes condutas para o transporte dos produtos:

14.10.2. TIPO DE TRANSPORTE:

14.11.1. A empresa vencedora será responsável pelo transporte e acondicionamento dos itens adquiridos. Sendo que, o veículo de transporte deve garantir a integridade, qualidade e temperatura, a fim de manter a temperatura dos produtos.

14.11.2. O compartimento da carga deve ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.

14.12. Transporte fechado à temperatura ambiente:

14.12.1. Transporte tipo baú e outros para o traslado de produtos tipo carnes curadas como: charque e bacon.

14.12.2. As demais carnes deverão estar dentro da temperatura ambiente de até 10°.

14.12.3. Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção, imobilidade dos recipientes para garantir a integridade do produto, ter a cabine do condutor isolada do alimento, transportar somente alimentos e possuir certificado de vistoria de acordo com a legislação vigente.

14.13. Transporte fechado, isotérmico e refrigeração mecânica:

14.13.1. Transporte adequado para o traslado do objeto licitado, como perecível: bovinos, suínos e aves.

14.13.2. Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. Termômetro em perfeitas condições de funcionamento, estrados, banquetas vazadas, caixas plásticas ou monobloco.

15.13.3. O produto deverá ser transportado em carro limpo e higienizado com a matéria-prima acondicionada em isopor.

14.14. Quanto à embalagem:

14.14.1 Deverá estar íntegra e limpa. Obedecer a todas as regras de higiene;

14.14.2. O alimento não poderá estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado) conforme legislação sanitária vigente.

14.14.3. Não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana e alterar suas características organolépticas;

14.14.4. Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma proteção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

14.15. Considerar que em toda entrega o funcionário da Licitante vencedora, deverá estar devidamente provido com os Equipamentos de Proteção Individual completo como: touca, botas, luvas apropriadas, para o contato com alimento, e devidamente uniformizado.

15 – DA AMOSTRA

15.1. A Licitante Vencedora, deverá apresentar amostras dos itens solicitados (conforme Anexo I do presente edital) de mesma marca constante na proposta, que fora apresentada na abertura do certame, para análise técnica, devendo ser obedecido o prazo máximo de 72h (setenta e duas horas) para a sua entrega.

15.2. Caso haja reprovação por parte do técnico ou a não entrega tempestiva das amostras:

15.2.1. A empresa terá sua proposta desclassificada;

15.2.2. O item reprovado será negociado com a empresa subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

15.3. A amostra não será devolvida.

15.4. Os produtos apresentados na amostra devem vir em embalagens idênticas as que serão efetivamente entregue.

15.5. A amostra deverá ser entregue na sala da Comissão Permanente de Licitação do Sesc/AP, sito a Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beiril – Macapá/AP e as despesas decorrentes desta entrega serão de responsabilidades da Licitante Vencedora.

15.6. Para ANÁLISE e AVALIAÇÃO as amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

15.6.1. Identificação do produto;

15.6.2. Marca;

15.6.3. Rotulagem;

15.6.4. Nome e endereço do fabricante;

15.6.5. Data de embalagem;

15.6.6. Ingredientes específicos;

15.6.7. Tabela nutricional;

15.6.8. Medidas e peso líquido do produto;

15.6.9. Número de lote e data de validade (tempo de vida útil), selo de inspeção sanitária;

15.6.10. Avaliação funcional do produto onde será considerado rendimento, densidade e aceitabilidade.

15.7. A amostra deverá ser enviada em tamanho padrão de posterior entrega, a fim de que possamos aferir com precisão a especificação do objeto.

15.8. A decisão resultante do processo de análise e avaliação dos produtos será comunicada a Licitante, através do site de realização da licitação e em seu respectivo lote, em caso de aprovação ou não da amostra, a licitante será declarada vencedora ou desclassificada, antes do julgamento final do processo.

16 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

16.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/AP:

16.1.1. Promover o acompanhamento e fiscalização, comunicando por escrito ou por telefone a Licitante Vencedora quaisquer ocorrências, irregularidade ou deficiência, relacionada com o fornecimento dos produtos;

16.1.2. Efetuar os pagamentos pelos fornecimentos realizados, após devidamente atestada às notas fiscais/faturas, de acordo com as condições e preços pactuados, em até 20 (vinte) dias;

16.1.3. Rejeitar no todo ou em parte, os materiais em que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas;

16.1.4. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Licitante vencedora.

16.2. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA:

16.2.1. A contratada se obriga a fornecer os produtos deste edital, ao SESC Amapá, a partir da ordem de compra emitida pelo Setor de Compras;

16.2.2. Fornecer o pessoal necessário para realizar a entrega, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com Sesc/AP em nenhuma hipótese;

16.2.3. Responsabilizar-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus funcionários colocados a disposição do Sesc/AP;

16.2.4. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhista em vigor, especialmente no que se refere ao pessoal;

16.2.5. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir;

16.2.6. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade no recebimento do pagamento, resultante da entrega do objeto:

16.2.6.1. Certidão Negativa de Débitos do INSS;

16.2.6.2. Certificado de Regularidade do FGTS;

16.2.6.3. Prova de Regularidade relativa aos Tributos e Contribuições Federais;

16.2.6.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

16.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a responsabilidade assumida, sem prévia e expressa anuência do Sesc/AP;

16.3.1. Cumprir os prazos de entrega das Proteínas, Frios e Embutidos, e qualquer atraso na execução das obrigações assumidas, deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolada no Sesc/DR/AP, dirigida à autoridade competente, no prazo de 24h (vinte e quatro horas) anterior à data prevista da entrega do objeto licitado;

16.3.2. Fornecer o objeto contratado, de acordo como foi estipulado no Edital, primando pelo oferecimento de matéria prima da melhor qualidade, e que não venham a prejudicar o desenvolvimento das atividades da contratante;

16.3.3. Repor as suas expensas os produtos nos quais forem constatadas irregularidades, imediatamente, contados da notificação feita pelo Sesc/AP sem ônus para o mesmo;

16.3.4. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com os prazos, especificações e demais condições de fornecimento constantes no edital;

16.3.5. A Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar comprovação de dispor de transporte que atenda a demanda das entregas.

16.3.6. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas, deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolada no Sesc/DR/AP, dirigida à autoridade competente, até o 3º (terceiro) dia anterior à data prevista a entrega do produto.

16.3.7. Garantir a boa qualidade dos produtos, objeto deste edital, os quais devem estar de acordo com as normas do Ministério da Saúde.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento a CONTRATADA será efetuado de forma parcelada, de acordo com o pedido ao fornecedor, em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online ou cheque nominal à empresa (de acordo com as normas do SESC/AP), devendo ser informado, obrigatoriamente na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;

17.1.1. Os pagamentos efetuados através de cheque nominal à empresa, serão realizados no Setor de Tesouraria do SESC, nos seguintes dias e horários: segundas-feiras das 15h às 17h; nas quartas-feiras de 9h às 11h e das 15h às 17h e na sextas-feiras de 09h às 11h:

a) ao proprietário da empresa mediante apresentação do contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ;

b) Ou procurador, mediante apresentação da procuração, contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ.

17.2. A Contratante terá o prazo de até **20 (vinte)** dias para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal e após ter sido atestada e correspondente a execução do serviço no SESC/AP.

17.3. Caso não haja expediente no SESC/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;

17.3.1. As empresas que tiverem seu CNAE previsto no Protocolo ICMS nº 42, de 03 de julho de 2009, deverão emitir a nota fiscal conforme legislação vigente.

17.4. O SESC/AP se reserva o direito de não receber notas fiscais, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, as notas fiscais serão recebidas e após atestadas pelo setor competente tramitará normalmente para efetivação do pagamento, não cabendo ainda qualquer direito a atualização monetária.

18 – DA FISCALIZAÇÃO

18.1. O cumprimento das obrigações decorrentes deste Pregão Presencial será acompanhada e fiscalizada, em todos os seus termos pelo Setor de Nutrição – SENUT do Sesc/DR/AP.

18.2. O representante do Sesc/DR/AP anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta licitação, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou impropriedades observadas.

18.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do Sesc/DR/AP deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

18.4. Além do acompanhamento e da fiscalização da entrega do objeto, o fiscal poderá, ainda, sustar qualquer material entregue em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

18.5. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pelo Sesc/DR/AP, durante o período de vigência do contrato pertinente, para representa-lo sempre que for necessário.

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. As Licitantes deverão examinar cuidadosamente os termos e condições da presente Licitação, para que tenham ciência de todos os detalhes que possam afetar de algum modo o fornecimento do objeto desta Licitação.

19.2. As empresas licitantes assumem todos os custos de preparação de suas propostas e o **Sesc/DR/AP** não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.3. As empresas licitantes são responsáveis pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados na proposta.

19.4. Após a apresentação da **PROPOSTA DE PREÇO** escrita, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo **Sesc/DR/AP**.

19.5. É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de **diligências** destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar no ato da Sessão Pública.

19.6. Simples omissões ou irregularidades irrelevantes, sanáveis ou desprezíveis, a exclusivo critério da Comissão Permanente de Licitação, e que não causem prejuízo ao **Sesc/DR/AP** e aos Licitantes, poderão ser relevadas.

19.7. Na contagem dos prazos estabelecidos na presente Licitação, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

19.8. Os prazos estabelecidos nesta Licitação só se iniciam e vencem nos dias em que houver expediente no Sesc/DR/AP.

19.9. O Sesc/DR/AP reserva-se o direito de rejeitar a(s) proposta(s) que não atender(em) às especificações do presente Edital, contratar a totalidade do objeto ora licitado ou somente parte dele, em função de conveniência administrativa, sem que deste ato caiba direito a qualquer espécie de recurso, indenização ou reclamação da(s) proponente(s); bem como, cancelar a presente licitação de ofício ou por interposição de recursos de terceiros.

19.10. A empresa licitante poderá obter informações sobre o objeto da licitação e outros elementos de caráter legal ou interpretação necessária ao perfeito conhecimento desta licitação junto a Comissão Permanente de Licitação, de segunda à sexta feira, no horário das 08h às 12h e das 14h às 18h, através do fone (96) 3241.4440, ramal 246. E-MAIL: cpl@sescamapa.com.br.

19.11. O Sesc/DR/AP não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos por ele em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do **Sesc/DR/AP** quanto do emissor, bem como se exime de qualquer responsabilidade quanto aos esclarecimentos, avisos de alterações e inclusões no edital e seus anexos, uma vez que cabe aos licitantes o acompanhamento das alterações no Portal do Sesc www.sescamapa.com.br no link Licitações e Compras.

19.12. A apresentação da proposta e habilitação indicará que o Proponente conhece e aceita todo o conteúdo deste Edital, seus anexos e Normativos.

19.13. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação, com base na legislação vigente.

19.14. Este Edital, seus anexos, o Pedido ao Fornecedor - PAF e/ou Contrato e a proposta da empresa vencedora, formam entre si um único documento.

20 – DOS ANEXOS

20.1. O dossiê para esta Licitação constituir-se-á dos seguintes documentos:

20.1.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.1.2. ANEXO II – Modelo da Carta de Credenciamento;

20.1.3. ANEXO III – Declaração de Menor;

20.1.4. ANEXO IV – Declaração que tomou conhecimento e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação;

20.1.5. ANEXO V – Modelo sugerido de proposta;

20.1.6. ANEXO VI – Minuta do contrato

Macapá - AP, 02 de março de 2018.

Eliezir Viterbino da Silva

Presidente do Conselho Regional Sesc/AP

Ivanete Costa da Silva

Presidente da CPL Sesc/AP

**LICITAÇÃO Nº 18/0002-PG
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/002**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ORIGEM SEAUT	TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2018	DATA 16/11/2017
		RCMS Nºs 17/0749, 17/0751, 17/0752, 17/0754, 17/0755 e 17/0756

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de Proteínas (carne vermelha e branca), Frios, Embutidos e Crustáceos conforme especificações e quantidades constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a presente licitação pela necessidade de aquisição do material de consumo para repor estoque do Almoxarifado Central do SERVIÇO SOCIAL DO COMERCIO SESC, visando atender as demandas do Setor de Nutrição, para o pleno funcionamento das ações operacionais do Restaurante Sesc Araxá, Sesc Centro, Lanchonete e Escola Sesc, por um período de 12 (Doze) meses. Espera-se com o presente processo, atender a demanda do setor aliando o valor orçamentário da instituição com a qualidade ofertada nos diversos serviços prestados.

3. FUNDAMENTAÇÃO

3.1. O referido termo será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema "S" a Resolução SESC nº 1252/2012.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência correrão à Conta 5.1.21 – Uso de Material de Consumo, dos recursos consignados nos Orçamentos do SESC Amapá.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Comprovar, através de, no mínimo 01 (um), **Atestado de Capacitação Técnica**, ter a empresa executado em qualidade o objeto deste Termo de Referência. Este documento deverá ser emitido, em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida.

6. DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
CARNES BOVINAS			
01	<p>CARNE BOVINA DE 1ª ALCATRA Tipo: Peça inteira, com maminha e picanha Carne bovina tipo alcatra, congelada, com no máximo 5% gordura, com embalagem a vácuo, limpa, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	5.500	KG
02	<p>CARNE BOVINA DE 1ª CORAÇÃO DA ALCATRA Tipo: Peça inteira. Carne bovina tipo coração da alcatra, limpa, congelada, sem gordura exposta, com embalagem a vácuo, limpa, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	2.700	KG

03	<p>CARNE BOVINA DE 1ª COXÃO DURO Tipo: Peça inteira Carne bovina tipo coxão duro, congelada, com no máximo 5% gordura, com embalagem a vácuo, limpa, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	4.000	KG
04	<p>CARNE BOVINA DE 1º COXÃO MOLE Tipo: peça inteira Carne bovina tipo coxão duro, congelada, com no máximo 5% gordura, com embalagem a vácuo, limpa, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	3.000	KG

05	<p>CARNE BOVINA DE 1ª LAGARTO Tipo: peça inteira Carne bovina tipo lagarto, congelada, com no máximo 5% gordura, com embalagem a vácuo, limpa, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	2.000	KG	
06	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PALETA Tipo: peça inteira e sem osso; Carne bovina tipo pá sem osso, congelada, com embalagem a vácuo, limpa, com no máximo 10% gordura, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</p> <p>Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	3.000	KG	

07	<p>CARNE BOVINA DE 2º COSTELA Tipo: Costela Embalagem a vácuo, atóxica, limpa, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente.</p>	300	KG
AVES E FRANGOS			
08	<p>PEITO DE FRANGO Tipo: sem osso e sem pele Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	5.500	KG
09	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO Tipo: com osso Peito de Frango com osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	2.000	KG

10	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO Coxa e sobrecoxa de frango sem osso, congelada e não temperada, acondicionada em embalagem plástica, de boa qualidade, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	2.500	KG
11	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada e não temperada, acondicionada em embalagem plástica, de boa qualidade, contendo o número do registro de inspeção sanitária (Selo do S.I.F) original do fabricante com carimbos oficiais, atóxica, limpa, transparente, não violada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	4.000	KG
12	<p>COXINHA DA ASA DE FRANGO Congelada; embalagem contendo 1kg; Embalagem; saco polietileno atóxico, fechado hermeticamente; Dados externos contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 60(sessenta) dias a contar da data da entrega, contendo o número do registro de inspeção sanitária.</p>	500	KG
13	<p>PERU CONGELADO Congelado; congelado (sem acúmulo de líquido), embalado em saco plástico, atóxico, limpos, não violados, resistente garantindo a integridade do produto. Devendo conter na embalagem os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 30(trinta) dias a contar da data de entrega, contendo o número do registro de inspeção sanitária. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	120	KG

14	<p>CHESTER CONGELADO Congelado (sem acúmulo de líquido), embalado em saco plástico, atóxico, limpos, não violados, resistente garantindo a integridade do produto. Devendo conter na embalagem os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 30(trinta) dias a contar da data de entrega, contendo o número do registro de inspeção sanitária, transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC 216).</p>	120	KG
PEIXES			
15	<p>PEIXE FILÉ DE GURIJUBA Apresentando-se em unidades uniformes e padronizadas Congelado e limpo, sem osso, sem espinha, apresentando carne firme, de cor branca a rosada, com odor característico, isento de outros tipos de pescado. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. com percentual de água segundo as recomendações do MS/vigilância Sanitária/ANVISA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente.</p>	4.000	KG
CARNE SUINA			
16	<p>LOMBO SUINO Tipo: sem osso Carne suína tipo lombo, congelada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne suína deverá ser congelada à temperatura 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Embalado em saco Plástico atóxico resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente.</p>	120	KG

17	<p>COSTELINHA SUÍNA Costela suína, congelada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne suína deverá ser congelada à temperatura 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas)</p> <p>Embalado em saco Plástico atóxico resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente.</p>	1000	KG
18	<p>PÉ SUÍNO Tipo salgado; Pé suíno salgado em embalagem de aproximadamente 1 kg, congelado 18°C, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, devidamente selado, com especificação de peso, além de conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	130	KG
19	<p>RABO SUINO Tipo salgado; Embalagem: saco polietileno atóxico, fechado hermeticamente para evitar contaminação. Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	130	KG
20	<p>ORELHA SUÍNA Tipo salgada; Embalagem: saco polietileno atóxico, fechado hermeticamente para evitar contaminação. Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta dias a partir da data de entrega).</p>	130	KG

21	<p>BARRIGA SUINA/BACON Tipo defumada Embalagem plástica atóxica, limpa, vedada hermeticamente, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, contendo o número do registro de inspeção sanitária; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.</p>	200	KG
22	<p>COSTELA SUÍNA Tipo salgada Embalagem plástica atóxica, limpa, vedada hermeticamente, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, contendo o número do registro de inspeção sanitária; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	130	KG
23	<p>PERNIL Tipo: temperado e sem osso Carne suína de primeira qualidade, pouca gordura, sem pelanca, congelado; congelado (sem acúmulo de líquido), isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), embalado em saco plástico, atóxico, limpos, não violados, resistente garantindo a integridade do produto. Devendo conter na embalagem os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega, contendo o número do registro de inspeção sanitária.</p>	120	KG
FRIOS E EMBUTIDOS			
24	<p>APRESUNTADO Resfriado: embalado á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente; Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informação nutricional, peso do produto com validade mínima de 30(trinta) dias a contar da data da entrega.</p>	1.200	KG
25	<p>BATATA PRÉ-FRITA Congelada; contendo no mínimo 2kg; corte fino; embalagem; saco polietileno atóxico, fechado hermeticamente, contido em caixa com 6 pacotes; Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega.</p>	20	CX

26	PEITO DE PERU DEFUMADO Resfriado: embalado á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente; Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informação nutricional, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	1.200	KG
27	QUEIJO MUSSARELA Embalado o vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente; Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	800	KG
28	QUEIJO PRATO Embalado o vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente; Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 30(trinta) dias a contar da data de entrega.	800	KG
29	REQUEIJÃO CREMOSO Cremoso, peso 200g; Caixa com 16 unidades.	06	CX
30	SALAME ITALIANO FATIADO Tipo: Italiano; inteiro; em pacotes; embalado á vácuo em saco transparente, atóxico, limpo, não violado garantido a integridade do produto até sua utilização. Contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso do produto, com validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	15	PCT
31	SALSICHA HOTDOG DE FRANGO Apresentando-se em unidades uniformes e padronizadas; embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente garantindo a integridade do produto até o momento da utilização, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricional, peso do produto, com validade acima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	1.200	KG
VÍSERAS BOVINAS			
32	BUCHO BOVINO Beneficiado; Embalagem plástica atóxica, limpa, vedada hermeticamente, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, contendo o número do registro de inspeção sanitária; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	800	KG

33	<p>FIGADO BOVINO Tipo beneficiado, filetado, ausente da membrana que o envolve; Embalagem plástica atóxica, limpa, vedada hermeticamente, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, contendo o número do registro de inspeção sanitária; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	400	KG
34	<p>LINGUA BOVINA Tipo beneficiada; Embalagem plástica atóxica, limpa, vedada hermeticamente, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, contendo o número do registro de inspeção sanitária; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	1.200	KG
35	<p>CHARQUE BOVINO Tipo Ponta de agulha 10 % gordura Carne de charque, curada, de boa qualidade, salgada, curada, de consistência firme, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalagem a vácuo de 5 kg, atóxica, limpa, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas de papelão limpa, lacradas íntegra e resistente, contendo o número do registro de inspeção sanitária. Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	2.000	KG
LINGUIÇAS			
36	<p>LINGUIÇA CALABRESA Tipo curada e sem pimenta; Embalagem a Vácuo de 5 kg, atóxica, limpa, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	1.300	KG

37	LINGUIÇA TOSCANA Tipo de frango; Embalagem a Vácuo de 5 kg, atóxica, limpa, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas; Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	800	KG
38	LINGUIÇA MISTA Tipo fina, curada, e com carne suína e de frango. Embalagem a Vácuo de 240 g, atóxica, limpa, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até sua utilização, transportada em caixas lacradas. Conter externamente os dados de identificação, procedência, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	800	KG
CAMARÕES REGIONAL			
39	CAMARÃO REGIONAL Tipo sem casca, salgado e escolhido. Embalado em saco plástico de 1kg, atóxica, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até sua utilização, Conter externamente, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	350	KG
40	CAMARÃO REGIONAL Tipo com casca e escolhido. Embalado em saco plástico de 1 kg, atóxica, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até sua utilização, Conter externamente, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	50	KG

7. AMOSTRAS

7.1 Acolhida a proposta melhor classificada após a fase de lance, deverá a licitante apresentar as amostras dos produtos para que o Setor de Nutrição inspecione e verifique se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências.

7.2 As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome e endereço do fabricante;
- d) Tabela nutricional;
- e) Data de embalagem;
- f) Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- g) Peso líquido;
- h) Data de fabricação.

7.3. Caso a licitante classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, será convocada a 2ª melhor proposta, respeitando-se a classificação.

8. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

8.1. A entrega do objeto deste instrumento deverá ser realizada, no prazo de **15 (vinte)** dias, a contar da data de recebimento do pedido ao Fornecedor – PAF, expedido pelo Setor de Compras do Sesc Amapá, onde constarão itens e as quantidades conforme necessidade do SESC/AP.

8.2. Todos os produtos deverão no ato da entrega estar acompanhados da Nota Fiscal e conter os itens entregues conforme especificações solicitadas;

8.3. O objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue somente no Almoxarifado do Sesc Amapá, localizado a Rua Jovino Dinoá, nº 4311 Bairro Beiril, Macapá-AP, CEP 68.902-030, nos seguintes dias e horários: de Segunda-Feira a Sexta-Feira das 08h às 11h e das 14h às 17horas e na Unidade Operacional do Sesc Centro, localizada na Rua Tiradentes, nº 998, Bairro Centro, Macapá – AP, CEP 68.900-098, nos seguintes dias e horários: de segunda-Feira a Sexta-Feira das 08h às 11h e das 13h às 15h;

8.4. Recebimento Provisório no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento pelo Sesc, para verificação da conformidade do material com a especificação exigida:

8.5. Recebimento definitivo no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, para verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação;

O objeto deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga. Devendo a embalagem ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação e prazo de validade, tipo de carne, peso, marca. Ser rotulado e que possua mais características que identifiquem a mesma. Não sendo aceitos, de imediato, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação.

8.6. O aceite do objeto licitado pelo Sesc/AP, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente.

8.7. O Fornecedor deverá entregar o produto dentro do prazo estipulado e com validade não inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, de acordo com as especificações constantes neste edital.

8.8. As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

8.9. Toda entrega deverá ser acompanhada de comprovante para controle interno, devidamente assinado pelo colaborador responsável, designado pelos setores com data e hora de entrega do produto.

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E EMBALAGEM

9.1. TIPO DE TRANSPORTE:

9.1.1. O veículo de transporte deve garantir a integridade, qualidade e temperatura, a fim de manter a temperatura dos produtos;

9.1.2. O compartimento da carga deve ser seco, livre e aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.

9.2. TRANSPORTE FECHADO À TEMPERATURA AMBIENTE:

9.2.1 Transporte tipo baú e outros para o traslado de produtos tipo carnes curado como: charque e bacon;

9.2.2. As demais carnes deverão estar dentro da temperatura ambiente de até 10°.

9.3. TRANSPORTE FECHADO, ISOTÉRMICO E REFRIGERAÇÃO MECÂNICA:

9.3.1. Transporte adequado para o traslado do objeto licitado, como perecível: bovinos, suínos, aves, mariscos e peçados;

9.3.2. Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. Termômetro em perfeitas condições de funcionamento, estrados, banquetas vazadas, caixas plásticas ou monobloco;

9.3.3. O produto deverá ser transportado em carro limpo e higienizado com matéria – prima acondicionada em isopor.

9.4. QUANTO À EMBALAGEM:

9.4.1. Deverá estar íntegra e limpa. Obedecer a todas as regras de higiene;

9.4.2. O alimento não poderá estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado) conforme legislação vigente;

9.4.3. Não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana e alterar suas características organolépticas;

9.4.4. Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma proteção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

10. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

10.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/DR/AP:

10.1.2. Promover o acompanhamento e fiscalização, comunicando por escrito ou por telefone a CONTRATADA quaisquer ocorrências, irregularidade ou deficiência, relacionada com o fornecimento dos itens;

10.1.3. Efetuar os pagamentos pelos fornecimentos realizados, após devidamente atestada às notas fiscais /faturas, de acordo com as condições e preços pactuados, em até 20 (vinte) dias;

10.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas;

10.1.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.2.1. A CONTRATADA fornecerá o pessoal necessário para realizar a entrega, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com SESC/DR/AP em nenhuma hipótese;

10.2.2 Cumprir as prescrições referentes às leis trabalhistas e da previdência social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo a mesma quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes dos serviços objeto desde prego ou por ocasião deles;

10.2.3 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade, no recebimento do pagamento resultante da entrega do objeto:

10.2.3.1. Certidão Negativa de Débitos do INSS;

10.2.3.2. Certificado de Regularidade do FGTS;

10.2.3.3. Prova de Regularidade relativa a tributos e contribuições Federais; Estaduais e Municipais;

10.2.3.4. Certidão negativa de Débitos trabalhistas;

10.2.4. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a responsabilidade assumida, sem prévia e expressa anuência do Sesc/AP;

10.2.5. Repor as suas expensas os produtos nos quais forem constatadas irregularidades imediatamente, contados da notificação feita pelo SESC/AP sem ônus para o mesmo;

10.2.6. Efetuar a entrega dos itens de acordo com os prazos, especificações e demais condições de fornecimento constantes no edital;

10.2.7. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente,

constar de justificativa protocolada no Sesc Amapá, dirigida à autoridade competente, até o 3º (terceiro) dia anterior à data prevista a entrega do produto;

1028. Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste termo, inclusive locomoção, seguro de acidentes, impostos, contribuição previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes do fornecimento dos itens;

1029. Em caso de fornecimento dos itens danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos à contratada, devendo a mesma substituí-lo de imediato por outro, da mesma marca e especificação contidas neste termo sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços.

10210. Responsabilizar-se a qualquer tempo pela qualidade dos itens fornecidos ao CONTRATANTE, inclusive no tocante a eventuais problemas e prejuízos posteriores, ocorridos pela inobservância de especificações constantes no Edital e nesse contrato;

10211. Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos itens solicitados;

10212. Entregar os itens com validade de, no mínimo 30(trinta) dias;

10213. Cumprir fielmente com todas as condições ora pactuadas, neste contrato, e de acordo com as exigências desse termo de referencia.

11. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

11.1. O acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto, serão realizados pelo Setor de Nutrição, que recusará o recebimento se o objeto for entregue em desconformidade com esta previsão.

11.2. O Setor de Nutrição do SESC Amapá, atestará, no documento fiscal correspondente, a entrega dos materiais nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à contratada. Recebendo e certificando a nota fiscal/Fatura do produto correspondente, ficando a contratada responsável por todo e qualquer dano causado ao patrimônio do Sesc ou a terceiros, decorrente do não cumprimento das observações constantes neste Termo;

11.3. O recebimento definitivo do objeto desta licitação somente se efetivará com a atestação referida no item anterior.

11.4. O SESC Amapá reserva-se o direito de não receber os produtos com atraso ou em desacordo com as especificações e condições constantes neste termo de referencia, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato.

11.5. No caso de defeitos ou imperfeições nos produtos, os mesmos serão recusados, cabendo a adjudicatária substituí-los por outros com as mesmas características exigidas no Edital, no prazo a ser determinado pelo Setor de Nutrição.

11.6. Obter da Contratada a garantia explícita dos itens de modo a verificar a sua efetiva utilização;

11.7. Solicitar a substituição dos itens que sejam considerados defeituosos inadequados ou inaplicáveis.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento ao CONTRATADO será efetuado em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online ou cheque nominal (de acordo com as normas do Sesc/AP), obrigatoriamente deverá ser informado na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;

12.2. Os pagamentos efetuados através de cheque nominal à empresa serão realizados no setor de tesouraria do Sesc nos seguintes dias da semana e horários: segundas-feiras das 15h às 17h30; nas quartas-feiras de 9h às 11h30 e das 15h às 17h30 e na sextas-feiras de 09h às 11h30, mediante apresentação do documento de identificação pessoal com foto.

12.2.1. Carimbo contendo CNPJ e razão social da empresa e documento oficial com foto, em se tratando do proprietário/sócio da contratada; ou

12.2.2. Carimbo contendo CNPJ e razão social da empresa e documento oficial com foto e procuração com poderes especiais devidamente registrados em cartório, em se tratando de procurador.

12.3. O CONTRATANTE terá o prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos documentos correspondente ao serviço executado.

12.4. Caso não haja expediente no SESC/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;

12.5. O SESC/AP poderá suspender o pagamento, após notificação ao CONTRATADO, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

12.6. O Sesc/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que não estejam acompanhadas dos documentos que comprovem quitação das obrigações: Certidão Negativa de Débitos do INSS; Certificado de Regularidade do FGTS; Prova de Regularidade relativa a tributos e contribuições Federais; Estaduais e Municipais; Certidão negativa de Débitos trabalhistas. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar enquanto houver pendência de obrigação que tenha sido imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento apontando pela fiscalização. Cessadas essas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

13. PENALIDADES

13.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades;

13.1.1. Perda do direito à contratação;

13.2. O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades;

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

13.2.3. Multa moratória de 0,02% (dois décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento da obrigação;

13.2.4. Rescisão Unilateral por parte do SESC/AP;

13.2.5. Suspensão de licitar com o Sesc por prazo não superior a 02(dois) anos;

13.3. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade.

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do contrato é: 12 (doze) meses.

15. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

15.1. A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias.

Nutricionista Encarregada

SENU

Coordenadoria de Saúde e Assistência

Controladoria Interna

**LICITAÇÃO Nº 18/0002 - PG
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL**

ANEXO II

MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto no item 6.1.4 da Licitação em referência, credenciamos o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., para que represente nossa empresa nesta Licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, propostas e contratos, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-lo e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na Licitação.

Macapá-AP,de.....de 2018.

(assinatura do representante legal da empresa)
(nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá estar datado, ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante, estar devidamente assinado por seu representante legal e reconhecido.

LICITAÇÃO Nº 18/0002-PG
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

ANEXO III

MODELO: DECLARAÇÃO MENOR

Declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 18/0002, Presencial**, que em atendimento ao disposto no **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal/88**, não possui em seu quadro de pessoal, empregados com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 14 (quatorze) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz.

Declara, finalmente, que possui as condições operacionais necessárias à perfeita execução do objeto.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

Obs.: esta declaração deverá vir devidamente assinada e em papel timbrado da empresa.

LICITAÇÃO Nº 18/0002 - PG
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

ANEXO IV

MODELO: DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

(Nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 18/0002, espécie Presencial**, tomou conhecimento e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, bem como, expressar que o preço ofertado engloba todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete (CIF-Macapá), seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre (o objeto desta licitação) _____ e a obrigatoriedade em realizar a entrega, conforme solicitado pelo setor de compras e contratos do Sesc Amapá.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

Obs.: esta declaração deverá vir devidamente assinada e em papel timbrado da empresa.

LICITAÇÃO Nº 18/0002-PG
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL
ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA
(em papel timbrado da empresa)

Ao
Serviço Social do Comércio – SESC/DR/AP
Comissão Permanente de Licitação
Edital de Pregão nº 18/0002-PG

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:
ENDEREÇO:	
CIDADE/ESTADO:	CEP:
TELEFONE:	E-MAIL:
NOME DA PESSOA QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO E OU PEDIDO AO FORNECEDOR	
RG:	CPF:

DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO	
BANCO:	
AGÊNCIA:	
CONTA CORRENTE:	

A presente proposta tem como objeto o (**descrever objeto**), de acordo com as especificações mínimas obrigatórias constantes no termo de referência do Pregão nº. 18/0002-PG do Departamento Regional do Sesc/DR/AP.

Item	Qtd.	Unid.	DESCRIÇÃO	Marca	Valor unitário	Valor Total

Valor Global da Proposta: R\$ _____ (_____)

1. Validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias.
2. Tipo de frete: CIF-Macapá;
3. Prazo de entrega: **15 (quinze) dias**, a contar da data de emissão do PAF (pedido ao fornecedor);
4. Locais de entrega:
 - a) Almoxarifado do Sesc Araxá: Rua Jovino Dinoá, nº4311, Bairro Beiril, Macapá/AP;
 - b) Unidade Operacional do Sesc Centro: Rua Tiradentes, 998, Bairro Centro, Macapá- AP.

Informamos, por oportuno, que nos preços acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes do fornecimento do objeto desta licitação, bem como, já estão inclusos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e seguros (se for o caso), deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta e indiretamente nesta proposta.

Local, data
Assinatura do representante legal.

LICITAÇÃO Nº 18/0002-PG
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

Nº _____.
Contrato de fornecimento de proteínas, para atender as Unidades Operacionais do Sesc no Estado do Amapá, que celebram entre si o **Serviço Social do Comércio – Departamento Regional no Estado do Amapá** e a empresa (...).

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO AMAPÁ**, instituição de direito privado sem fins lucrativos, instituída pelo Decreto-Lei nº 9.853, de 13 de setembro de 1946, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, localizada na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beírol, CEP: 68902-030, Macapá-AP, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Presidente do Conselho Regional, Senhor **ELIEZIR VITERBINO DA SILVA**, brasileiro, empresário, portador da cédula de identidade nº 238889-SSP/AP e CPF nº 262.998.952-68 e a empresa (...), inscrita no CNPJ/MF sob o nº (...), com escritório localizado na Rua (...), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu proprietário, o senhor (...), (nacionalidade), (estado civil), (ocupação profissional), portador da cédula de identidade nº (...) e CPF nº (...), residente e domiciliado na Rua (...), neste ato resolvem celebrar o presente contrato, decorrente do Processo de Licitação na modalidade **Pregão nº 18/0002-PG**, nos termos que dispõe a legislação aplicável à espécie, e consoante as cláusulas e condições seguintes:

1.DA FUNDAMENTAÇÃO:

1.1. O presente contrato tem como fundamento o art. 3º, alínea “c”, do decreto nº 61.836, de 05 de dezembro de 1967, bem como a Resolução Sesc nº 1.252/2012.

2.DO OBJETO:

2.1. O objeto do presente contrato é o fornecimento de proteínas (carne vermelha e branca), frios, embutidos e crustáceos, para reposição de estoque da unidade Regional Sesc Amapá.

3.DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

3.1. O presente contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

4.DO PRAZO DE FORNECIMENTO:

4.1. O prazo para fornecimento do objeto contratual se dará pelo período de 11(onze) meses, a contar da data de sua assinatura.

5.DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

5.1. A entrega do objeto deste instrumento deverá ser realizada no prazo de **15 (quinze) dias**, a contar da data de recebimento do Pedido ao Fornecedor – PAF, expedido pelo Setor de Compras do Sesc Amapá. Todos os produtos deverão no ato da entrega estar devidamente acompanhados da Nota Fiscal, a qual deverá discriminar os itens entregues, juntamente com os comprovantes de regularidade;

5.2. O objeto deste contrato deverá ser entregue no Almoxarifado do Sesc/Amapá, localizado à Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP, CEP 68.902-030, nos seguintes dias e horários: de

Segunda-Feira a Sexta-Feira das 08h às 11h e das 14h às 17 h (horário local) e na Unidade Operacional do Sesc Centro, localizada na Rua Tiradentes, nº 998, Bairro Centro, Macapá – AP, de segunda-feira à sexta-feira, nos horários de 8h às 11h e das 13h às 15h;

5.3. O recebimento do objeto se dará da seguinte forma:

5.3.1. Recebimento Provisório no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, para verificação da conformidade do material com a especificação exigida neste contrato e avaliado pelo Fiscal;

5.3.1.1. Os problemas detectados durante o Recebimento Provisório deverão ser resolvidos em até 24 (vinte e quatro) horas contados da comunicação feita pela Contratada à Contratada ou da rejeição dos produtos, sob pena de aplicação de sanções previstas no presente contrato, sem execução de eventual pagamento do valor decorrente de perdas e danos.

5.3.2. Recebimento Definitivo no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, para verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

5.4. O Fornecedor deverá entregar o produto dentro do prazo estipulado e com validade não inferior a **45 (quarenta e cinco) dias**, de acordo com as especificações constantes neste Termo;

5.5. Toda entrega deverá ser acompanhada de comprovante para controle interno, devidamente assinado pelo colaborador fiscal do contrato;

5.6. O fiscal do contrato, no ato de recebimento dos produtos, verificará se os itens atendem a todas as especificações contidas no contrato/PAF, podendo rejeitá-los em sua totalidade, de imediato, se identificadas qualquer vício em um dos produtos;

5.7. O objeto deste contrato deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não deteriorá-lo durante as operações de transporte, carga e descarga, devendo a embalagem ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação, prazo de validade, tipo (carne, ave, peixe), peso e marca, ser rotulado nos termos do Decreto Lei 986/1969 e demais características de identificação;

5.8. O aceite do objeto contratado pelo Sesc/DR/AP, não exclui a responsabilidade do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste contrato, verificadas posteriormente;

5.9. Não serão aceitos produtos similares;

5.10. As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

5.11. O transporte dos produtos deverão atender ao seguinte:

5.11.1. O veículo a ser utilizado deverá garantir a integridade, qualidade e temperatura, a fim de evitar qualquer comprometimento na qualidade dos produtos;

5.11.2. O compartimento de carga deverá ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.

5.11.2.1. Transporte fechado à temperatura ambiente:

5.11.2.1.1. Transporte tipo baú e outros para o traslado de produtos tipo carnes curadas como charque e bacon;

5.11.2.1.2. As demais carnes deverão estar dentro da temperatura ambiente de até 10°.

5.11.2.1.3. Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção. Imobilidade dos recipientes para garantir a integridade dos produtos, ter a cabine do condutor isolada do alimento, transportar somente alimentos e possuir certificado de vistoria de acordo com a legislação vigente;

5.11.2.2. Transporte fechado, isotérmico e refrigeração mecânica:

5.11.2.2.1. Transporte adequado para o traslado do objeto contratado, como perecíveis (bovinos, suínos, aves, mariscos e pescados);

5.11.2.2.2. Constituído em material liso, resistente, impermeável e atóxico, com termômetro em perfeitas condições de funcionamento, estrados, banquetas vazadas, caixas plásticas ou monobloco;

5.11.2.2.3. O produto deverá ser transportado em carro limpo e higienizado com a matéria prima acondicionada em isopor;

5.12. A embalagem dos produtos deverá atender ao seguinte:

- 5.12.1. Deverá estar íntegra e limpa, bem como obedecer a todas as regras de higiene;
- 5.12.2. O alimento não poderá estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado, etc), conforme legislação sanitária vigente;
- 5.12.3. Não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana e alterar suas características organolépticas;
- 5.12.4. Devem ser suficientemente sólidas para assegurar a proteção eficaz das carnes durante o transporte e a manipulação;
- 5.13. O funcionário da Contratada, sempre que manusear os produtos, deverá estar provido de Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quais sejam: touca, botas, luvas e demais vestimentas necessárias e adequadas ao manuseio de alimentos.

6. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

6.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.1.1. Efetuar o recebimento e avaliação dos produtos, verificando se os mesmos estão em conformidade com o solicitado.
- 6.1.2. Promover o acompanhamento e fiscalização, comunicando por escrito ou por telefone a Contratada qualquer ocorrência, irregularidade ou deficiência, relacionada com o fornecimento dos produtos;
- 6.1.3. Efetuar os pagamentos pelos fornecimentos realizados, após devidamente atestadas às notas fiscais/faturas, de acordo com as condições e preços pactuados;
- 6.1.4. Designará representante para exercer a fiscalização do produto durante o recebimento;
- 6.1.5. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;
- 6.1.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas;
- 6.1.7. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela Contratada.

6.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.2.1. A Contratada se obriga a fornecer os produtos deste contrato ao Sesc Amapá, a partir da ordem de compra emitida pelo Setor de Compras;
- 6.2.2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a responsabilidade assumida, sem prévia e expressa anuência do Sesc/AP;
- 6.2.3. Fornecer o objeto/produto com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes, decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excludentes os casos de força maior ou caso fortuito;
- 6.2.4. Em caso de fornecimento dos itens danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos à Contratada, devendo a mesma substituí-lo de imediato por outro, da mesma marca e especificação contidas neste contrato sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços;
- 6.2.5. Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste contrato, inclusive, locomoção, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes do fornecimento dos produtos;
- 6.2.6. Entregar o objeto deste contrato dentro de 15 (quinze) dias contados a partir da ordem de Compra emitida pelo Setor de Compras do SESC Amapá;
- 6.2.7. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Sesc Amapá, dirigida à autoridade competente, até o 3º (terceiro) dia anterior à data prevista a entrega do produto;
- 6.2.8. Cumprir as prescrições referentes às leis trabalhistas e da previdência social, não respondendo à Contratada perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo a mesma quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes dos serviços objeto desde pregão ou por ocasião deles;

- 6.2.9. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando os

documentos que comprovem tal regularidade, junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do objeto contratado, quais sejam:

6.2.9.1. Certidão Negativa de Débitos do INSS;

6.2.9.2. Certificado de Regularidade do FGTS;

6.2.9.3. Prova de Regularidade relativa a tributos e contribuições Federais; Estaduais e Municipais;

6.2.9.4. Certidão negativa de Débitos trabalhistas;

6.2.10. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir;

6.2.11. Fornecer o objeto, de acordo com o contratado, primando pelo oferecimento de matéria prima da melhor qualidade, e que não venham a prejudicar o desenvolvimento das atividades da Contratada;

6.2.12. Garantir a boa qualidade dos produtos, os quais devem estar de acordo com as normas do Ministério da Saúde;

6.2.13. Responsabilizar-se a qualquer tempo pela qualidade dos itens fornecidos à Contratada, inclusive no tocante a eventuais problemas e prejuízos posteriores, ocorridos pela inobservância de especificações constantes neste contrato;

6.2.14. A Contratada fornecerá o pessoal necessário para realizar a entrega dos produtos, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com o SESC/AP, em nenhuma hipótese;

6.2.15. Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos itens solicitados;

7. DO PAGAMENTO:

7.1. O pagamento à Contratada será efetuado de forma parcelada de acordo com o pedido ao fornecedor, em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online ou cheque nominal (de acordo com as normas do SESC/AP), obrigatoriamente deverá ser informado na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;

7.2. Os pagamentos efetuados através de cheque nominal à empresa serão realizados na Coordenadoria de Tesouraria do SESC nos seguintes dias da semana e horários: segundas-feiras das 15h às 17h30min; nas quartas-feiras de 9h às 11h30min e das 15h às 17h30min e na sextas-feiras de 09h às 11h30min, mediante apresentação do documento de identificação pessoal com foto.

7.3. A Contratada terá o prazo máximo de até 20 (vinte) dias para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal, acompanhada dos documentos correspondente ao serviço executado;

7.4. Caso não haja expediente no SESC/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;

7.5. O Sesc/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que não estejam acompanhadas dos documentos que comprovem quitação das obrigações: Certidão Negativa de Débitos do INSS; Certificado de Regularidade do FGTS; Prova de Regularidade relativa a tributos e contribuições Federais; Estaduais e Municipais; Certidão negativa de Débitos trabalhistas. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar enquanto houver pendência de obrigação que tenha sido imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento apontando pela fiscalização. Cessadas essas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

8. DA NOVAÇÃO:

8.1. Nenhuma das disposições deste Contrato poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Instrumento Aditivo. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração do contrato e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a suspensão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação;

9. DA FISCALIZAÇÃO:

9.1. A fiscalização do contrato será exercida pela Encarregada do Setor de Nutrição, a qual compete acompanhar todas as etapas do contrato, atestar a nota fiscal, comunicar, notificar, solicitar, requisitar e praticar demais atos com vistas a assegurar o bom andamento dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências e solicitando à instância superior a tomada de medidas que excedam sua competência.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

10.1. As despesas decorrentes do objeto deste contrato correrão à conta 5.1.21 – Uso de Material de Consumo, dos recursos consignados nos Orçamentos do SESC Amapá.

11. DO VALOR:

11.1. O valor global do presente contrato é de R\$ (...), composto pelo fornecimento do produto discriminados no quadro a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR R\$
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

12. DA RESCISÃO:

12.1. O descumprimento de qualquer cláusula ou simples condição deste instrumento poderá importar na sua rescisão, a critério da parte prejudicada, e o pagamento da multa de 10% (dez por cento) do valor total do contrato pela parte inadimplente e Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.2. Fica estabelecido que a rescisão se dará imediata e independentemente de qualquer aviso extrajudicial ou interpelação judicial no seguinte caso:

12.2.1.1. Falência ou dissolução da Contratada.

13. DO ACRÉSCIMO

13.1. No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aditado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), com fundamento do art. 30 da Resolução Sesc 1.252/2012.

14. DA CLÁUSULA INTEGRANTE:

14.1. Integram o presente contrato as disposições constantes no edital do **Processo Licitatório nº 18/0002-PG**, bem como seus anexos.

15. DAS PENALIDADES:

15.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas e poderá acarretar à Contratada as seguintes penalidades:

15.2. Perda do direito à contratação;

15.3. O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades:

15.3.1. Multa compensatória de 10% (por cento) sobre o valor do contrato;

15.3.2. Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento das obrigações;

15.3.3. Rescisão unilateral por parte do SESC/AP;

15.3.4. Suspensão de licitar com o SESC por prazo não superior a 02 (dois) anos.

15.4. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

16.1. As situações não previstas no presente contrato poderão ser dirimidas livremente entre as partes, desde que não acarretem em alteração do contrato, a qual só poderá ser feita mediante termo aditivo.

17. DO FORO:

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Macapá para resolver eventuais litígios oriundos do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para um só efeito legal, firmam pôr si e seus sucessores, em 02 (duas) vias, o presente instrumento.

Macapá – AP, ____ de _____ de 2018.

ELIEZIR VITERBINO DA SILVA
Presidente do Conselho Regional do SESC/AP
CONTRATADA

Nome do Proprietário
Proprietário da Razão Social
CONTRATADA

Fiscal do Contrato

Gestora do Contrato

Testemunhas:

1. _____
CPF

2. _____
CPF