



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO  
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL  
SESC/AR/DF**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 12/2020**

Processo nº. 0450/2020

**AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA PRODUÇÃO DE MARMITAS A SEREM  
COMERCIALIZADAS EM APOIO A POPULAÇÃO DURANTE O PERÍODO DA PANDEMIA**

**ABERTURA DIA 08 DE MAIO DE 2020  
ÀS 09 HORAS**



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 12/2020

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – Sesc-AR/DF, por meio do Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 27/2019, torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, para Registro de Preços, em sua forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **menor preço por item**, regida pela Resolução Sesc nº. 1.252 de 06 de junho de 2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26 de julho de 2012, e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

### 1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo indicados:

**DATA:** 08/05/2020

**HORA:** 09 horas

**LOCAL DA SESSÃO:** Portal de Compras do Governo Federal:  
[www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**CÓDIGO UASG:** 926637

**1.2. Apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e contratos do Sesc, aprovado pela Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.**

1.3. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

### 2. DO EDITAL

2.1. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados no site do Sesc-AR/DF ([www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)), no portal de compras do Governo Federal ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) ou por *email* ([licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br)).

2.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.



### **3. DO OBJETO**

3.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição de insumos para produção de marmitas a serem comercializadas em apoio à população durante o período da pandemia, conforme condições e especificações constantes no Caderno de Especificações Técnicas.

### **4. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.1. A especificação técnica dos objetos encontra-se no Caderno de Especificações Técnicas - Anexo I, parte integrante deste Edital, devendo ser observada rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.

4.2. Será celebrado contrato com a empresa vencedora do certame, pelo período de 6 (seis) meses ou enquanto perdurar a pandemia, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 26, Parágrafo único do Anexo I da Resolução Sesc Nº. 1.252/2012, e conforme Minuta do contrato, Anexo III que integra este Edital.

4.3. O quantitativo mencionado no Caderno de Especificações Técnicas - Anexo I e Modelo de Proposta Financeira - Anexo III é estimado e, portanto, a contratação será realizada conforme a necessidade do Sesc-AR/DF.

### **5. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA**

5.1. As condições, prazos e locais para entrega estão dispostos no Caderno de Especificações Técnicas - Anexo I.

### **6. DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

6.1. A presente licitação é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação; que satisfaçam as condições e exigências do presente edital, inclusive quanto à regularidade da documentação; que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema; e que:

- a) atenderem às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;



- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

6.2. Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos; e
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, Art.7º, Inciso XXXIII.
- c) inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) a proposta foi elaborada de forma independente;
- e) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto no art. 5º, inciso III da Constituição Federal;
- f) os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

6.3. O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber o Pedido ao Fornecedor - PAF, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento do objeto.

## **7. DO CREDENCIAMENTO**

7.1. Poderão participar deste Pregão, os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Seges, por meio do site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

7.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no portal de compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio do certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP-Brasil.



7.1.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão utilizar certificado digital.

7.2. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

7.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

7.5. O Sesc-AR/DF não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

## **8. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

8.1. A licitante deverá encaminhar Proposta Financeira exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

8.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

8.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc-AR/DF, inclusive pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

8.4. A apresentação da Proposta Financeira implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.



8.5. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade do licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital ou na Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

8.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, que forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

8.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

8.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.

## **9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do Pregoeiro.

9.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

9.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

10.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

10.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.3. O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.

## **11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

11.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.



11.2. As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

11.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.4. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.5. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

11.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da sessão de lances do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.

11.7. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão de lances do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

11.9. Neste Pregão, o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no inciso I art. 31º do Decreto n.º 10.024/2019.

11.9.1. A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.9.2. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, R\$ 50,00 (cinquenta reais), tanto em relação aos lances intermediários, quanto ao lance que cobrir a melhor oferta.

11.10. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

## **12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

12.1. O critério de julgamento da proposta será o **menor preço por item**.



12.2. Encerrada a etapa de lances o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento da especificação do objeto.

### **13. DA NEGOCIAÇÃO**

13.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

13.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

### **14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

14.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico em arquivo único, no prazo estabelecido de 1 (uma) hora, sob pena de não aceitação da proposta.

14.1.1. A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no item 14.1 deste edital, caso enfrente dificuldade em atender à convocação. Neste caso, ser-lhe-á concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

14.1.2. Excepcionalmente, o Pregoeiro poderá disponibilizar o *email* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br) caso o licitante tenha dificuldades em anexar os arquivos ao sistema ou este não comporte o tamanho necessário.

14.1.3. As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao Pregoeiro vistas aos arquivos enviados, nos termos do item 14.1.2, somente pelo *email* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), no prazo máximo de 10 (dez) minutos depois de encerrado o prazo de envio da documentação.

14.1.4. Encerrado o prazo do item 14.1.3, as vistas dos autos seguirão o descrito no item 17.7 deste edital.

14.2. A Proposta Financeira a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

14.2.1. Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;





14.2.2. Preços unitário e total de cada item e valor total do lote, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R\$);

14.2.3. Na proposta financeira, a licitante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

14.2.4. Declaração expressa de estarem inclusos no preço proposto todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;

14.2.5. O número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, *email*, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da Proposta; e

14.2.6. Descrição detalhada de todas as características do produto ofertado, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital.

14.3. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

14.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

14.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

14.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

14.6.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Licitações – Nulic, na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no SIA Trecho 2, Lote 1.130, 1º andar, Sala 109, Brasília-DF, CEP: 71200-020.

14.6.2. Os documentos emitidos por cartório *online* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.



14.7. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

14.8. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto para orientar sua decisão.

14.9. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou valor total superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.

14.9.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total quanto os valores unitários estimados para cada item.

14.9.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

14.9.3. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

14.10. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

14.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

14.12. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

14.13. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

14.14. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

14.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

14.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no



sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

## **15. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

15.1. Para habilitar-se à presente licitação, as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

### **15.1.1. Habilitação Jurídica:**

- a) cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da Proposta;
- b) prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

### **15.1.2. Qualificação Técnica:**

- a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:
  - a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
  - a.2) data da emissão do atestado;
  - a.3) assinatura e identificação do signatário (Ex: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente); e
  - a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação.

### **15.1.3. Regularidade Fiscal:**

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;



d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;

e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

#### 15.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

15.2. As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.

15.3. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem às alíneas **c, d, e e f** do subitem 15.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

15.3.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

15.4. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

15.5. As provas referidas nas alíneas **a e b** do subitem 15.1.3 poderão ser feitas por meio de documentos que as contenham.

15.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

15.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.

15.7.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

15.7.2. Quando do julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões *online*, registrando em ata a sua ocorrência e reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.

15.7.3. As diligências mencionadas no subitem 15.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos



referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

## **16. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

16.1. Até 01 (um) dia útil antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.

16.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e encaminhados, na forma eletrônica, para o *email* [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), ou, na impossibilidade, protocolados no Núcleo de Gestão Documental – Nuged deste Sesc-AR/DF, no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Térreo, Brasília/DF, CEP: 71200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

16.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecido o horário estabelecido no subitem 16.1.1.

16.1.3. Em caso de impugnação interposta por pessoa jurídica, deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.

16.2. O Sesc-AR/DF não se responsabiliza por *emails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

16.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.4. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando às licitantes por meio do sistema.

## **17. DOS RECURSOS**

17.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

17.1.1. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.



17.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente. Será assegurada aos interessados vistas imediatas dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.

17.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

17.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

17.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax.

17.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitação - Nulic, no seguinte endereço: Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Sala 109, Brasília/DF, CEP: 71200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

17.8. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, desde que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua Proposta Financeira.

## **18. DA CONTRATAÇÃO**

18.1. Homologado o resultado da licitação, o Sesc-AR/DF convocará a adjudicatária para assinatura do Instrumento Contratual, nos termos da Minuta de Contrato – Anexo II, parte integrante deste Edital.

18.2. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme item 19, e perda do direito à contratação.

18.3. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no 1º (primeiro) ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

18.4. Será celebrado contrato com a empresa vencedora do certame, pelo período de 6 (seis) meses ou enquanto perdurar a pandemia, podendo ser prorrogado de acordo com o



Art. 26, Parágrafo único do Anexo I da Resolução Sesc Nº. 1.252/2012, e conforme Minuta do contrato, Anexo III que integra este Edital.

18.5. O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou redução em até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

18.6. O Contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimentos dos objetos.

18.7. É facultado à Administração do Sesc-AR/DF, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, no prazo e condições estabelecidas, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o objeto deste Edital, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da proposta anteriormente declarada vencedora ou revogar a licitação independentemente da aplicação de qualquer sanção.

18.8. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora, por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal daquela licitante.

18.9. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.

18.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

18.11. A empresa contratada será responsável pela entrega das carnes e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo o Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

## **19. DAS PENALIDADES**

19.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a empresa contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

### **l) por atraso injustificado:**

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao Pedido ao Fornecedor – PAF; e



b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor do PAF, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

**II) por inexecução parcial ou total:**

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, não entregar amostras, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

19.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa.

19.3. Quando não pagos em dinheiro, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos, pelo Sesc-AR/DF, do pagamento devido e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

19.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto que deixou de ser entregue.

19.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita as penalidades previstas no inciso II do subitem 19.1.

19.5.1. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

19.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, Anexo I, da Resolução SESC nº. 1.252/2012.

**20. DO PAGAMENTO**

20.1. O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato ou a quem este delegar poderes, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

20.2. Na nota fiscal deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.





**20.3. O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

20.4. Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc-AR/DF devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

20.5. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

20.6. A cada pagamento ao fornecedor, o Sesc-AR/DF realizará consulta aos sites oficiais emissores de certidões para verificar a manutenção das condições de habilitação. Caso seja constatada situação de irregularidade da licitante vencedora, esta será advertida, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

20.7. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc-AR/DF.

20.8. Nos termos na Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o Sesc-AR/DF, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja incidência quando do pagamento da fatura apresentada pela licitante vencedora.

20.9. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc-AR/DF também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

21.2. Eventuais omissões do Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas vigentes e aplicáveis, podendo inclusive solicitar complementação de documentação que julgar necessária.



21.3. As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

21.4. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder às alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo às empresas que tenham retirado o Edital e proceder sua publicação no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet. Também é facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.

21.5. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

21.7. O Distrito Federal é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.8. A participação nesta licitação implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

21.9. A licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pela fornecimento do objeto licitado nas condições oferecidas.

21.10. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

21.12. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- Anexo I Caderno de Especificações Técnicas;
- Anexo II Minuta de Contrato; e
- Anexo III Modelo de Proposta Financeira.

Brasília – DF, 30 de abril de 2020.

Ritiélla de Lima Pires  
Núcleo de Licitações

Cocomp – Sesc-AR/DF



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 12/2020

1. **Descrição:** Caderno de especificação de para aquisição de gêneros alimentícios e descartáveis para produção de marmitas a serem comercializadas em apoio à população durante o período da pandemia.

1.1 **Finalidade:** Atender com fornecimento de insumos para produção de marmitas comercializadas pelo SESC/DF em apoio a população do distrito federal durante o período de enfrentamento da pandemia do coronavírus.

1.2 **Fornecimento:** Almoxarifado e Unidades Operacionais do Sesc que estão funcionando neste período, como: Sesc Presidente Dutra- sobreloja, Sesc 504 Sul, Sesc Logística - Almoxarifado, Sesc Taguatinga Norte, Centro de Atividades Sesc Gama e Centro de Atividades Sesc Ceilândia.

**OBSERVAÇÃO:** Os **itens 1 a 08** serão entregues diretamente nas Unidades do Sesc Presidente Dutra, Sesc Ceilândia, Sesc Gama ou Sesc Taguatinga Norte. Os **itens 9 a 20** serão entregues nas unidades acima citadas e no almoxarifado central do Sesc localizada no Sesc Logística - SIA.

**Horário de entrega no almoxarifado do Sesc: 8h às 11h30 e 13h30 às 16h30.**

**Horário de entrega nas Unidades do Sesc Operacionais: 07 às 10h e 14h às 16h.**

Unidade	Endereço
Centro De Atividades Sesc Ceilândia	QNN 27, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF
Centro De Atividades Sesc Gama	Setor Leste Ind. Lotes 620, 640, 660 E 680, Gama/DF
Unidade De Prestação De Serviços Sesc 504 Sul	W3 Sul, Quadra 504/505, Bloco A, Brasília/DF
Unidade de Serviço Logística - Almoxarifado	Sia Trecho 04, lotes 1150/1160, Brasília/DF



Unidade De Prestação De Serviços Sesc Presidente Dutra	SCS Quadra 02 Bloco C / E, Brasília/DF
Unidade De Prestação De Serviços Sesc Taguatinga Norte	CNB 12 Área Especial 2/3, Taguatinga/DF

1.3 O quantitativo demonstrado na tabela a seguir é estimado para atender a produção atual de refeições em marmitas, até a primeira quinzena do mês de junho 2020.

ITEM DA RCMS	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE	PRAZO DE ENTREGA
1	<p><b>COXA E SOBRECOXA.</b></p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA</p>	KG	11.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18° C</p>



	<p>AGRICULTURA/SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG</p> <p><b>MARCAS SUGERIDAS:</b>  <b>PERDIGÃO, SADIA,</b>  <b>COPACOL, FRIATO,</b>  <b>FRANCAP, SEARA E</b>  <b>BONASA.</b></p>			
2	<p><b>MÚSCULO.</b></p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p> <p>MARCA: NÃO TEM MARCA - CARNE BOVINA</p>	KG	3.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18° C</p>

<p><b>3</b></p>	<p><b>PEIXE EM POSTA DE 1ª</b>          QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, <b><u>DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA.</u></b>          MARCAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL.</p>	<p>KG</p>	<p>4.500</p>	<p><b>PRAZO:</b>          02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18º C</p>
<p><b>4</b></p>	<p><b>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA)</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE ORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO</p>	<p>KG</p>	<p>5.000</p>	<p><b>PRAZO:</b>          02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E</p>

	<p>VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA: NÃO TEM MARCA - CARNE BOVINA</p>			<p>FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18° C</p>
5	<p><b>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA).</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, CORTADAS EM PEDAÇOS PEQUENOS PARA CONSUMO. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA: NÃO TEM MARCA - CARNE BOVINA</p>	KG	5.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18° C</p>
6	<p><b>LAGARTO. - CARNE BOVINA</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: DE</p>	KG	8.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O</p>

	<p>1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>			<p>RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18º C</p>
7	<p><b>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO).</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E <b><u>SEM OSSO</u></b>. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA,</p>	KG	3.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO</p>



	COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.			DO PRODUTO: -18° C
8	<p><b>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO.</b></p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1° QUALIDADE, CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p><b>MARCAS HOMOLOGADAS:</b> <b>PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA E BONASA, FRIATO, FRANCAP, COPAZA</b></p>	KG	8.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>TEMPERATURA DE TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO: -18° C</p>
9	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA</b></p> <p>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA, CLASSE</p>	KG	5.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU</p>



	<p>AMARELA TIPO 2, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 50G - VALOR CALÓRICO 178 A 183 KCAL, CARBOIDRATOS 44 A 45G, PROTEÍNA 0,6 A 0,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, FIBRA ALIMENTAR 3,3 A 3,7G, SÓDIO 6,2 A 9,9MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG MARCAS: DO ZÉ; YOKI; AMAFIL; PINDUCA.</p>			<p>EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>
10	<p><b>ARROZ AGULINHA TIPO 01</b></p> <p>ARROZ AGULHINHA TIPO 01 POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE</p>	KG	17.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A</p>




	<p>IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 171 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 39 A 43G, PROTEÍNAS 3 A 3,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5 A 0,8G, SÓDIO 0MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5 KG. MARCAS: CAMIL; TIO JORGE; TIO JOÃO; CRISTAL; FLORA; BRILHANTE</p>			<p>CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>
11	<p><b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 01</b></p> <p>CLASSE CARIOQUINHA-TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78, DA CNNPA. PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QT DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE</p>	KG	9.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>

	<p>60G - VALOR ENERGÉTICO 157 A 200 KCAL, CARBOIDRATOS 26 A 33G, PROTEÍNAS 11 A 14G, GORDURAS TOTAIS 0,5 A 0,8G, GORDURAS SATURADAS 0,1G, FIBRA ALIMENTAR 2G, SÓDIO 0 A 5MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG MARCAS: DELÍCIA; KICALDO; CAMIL; CRISTAL; BSB.</p>			
12	<p><b>SAL REFINADO EXTRA IODADO</b></p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 1G – SÓDIO 390MG, IODO 25MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS: CRISTAL OURO; QUALITÁ; CISNE; LEBRE; MARLIN, NORSAL</p>	KG	600	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>
13	<p><b>FUBÁ- EMBALAGEM COM 1 KG</b></p> <p>FUBÁ EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO</p>	KG	700	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA</p>



	<p>DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 170 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 22 A 37G, PROTEÍNAS 2 A 3,4G, GORDURAS TOTAIS 0,9 A 9,4 G, GORDURAS SATURADAS 0 A 1,6G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 1 A 2,4 G, SÓDIO 0 A 70 MG, FERRO 2,1MG, ÁCIDO FÓLICO 75MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG</p> <p>MARCAS: SINHÁ; YOKI; PINDUCA; PINK AL NUTRI; HIKARI.</p>			DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.
14	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b></p> <p>MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES, PASTEURIZADA, COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G - VALOR ENERGÉTICO 252 A 286 KCAL, CARBOIDRATOS 52 A 60G, PROTEÍNAS 6,6 A 10G, GORDURAS TOTAIS 0,6 A</p>	PCT	8.000	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>


	1,5G, FIBRA ALIMENTAR 2,0 A 2,4G, SÓDIO 0 A 11MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G MARCAS: EMEGÊ; CRISTAL; PETYBON; PAGANINI.			
15	<b>AÇAFRÃO</b>  CONDIMENTO NATURAL, EM PÓ, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 7 G – VALOR ENERGÉTICO 29 KCAL, CARBOIDRATO 4 G, PROTEÍNA 1 G, GORDURAS TOTAIS 1 G, GORDURAS SATURADAS 0 G, GORDURAS TRANS 0 G, FIBRAS ALIMENTARES 1G, SÓDIO 3 MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G MARCAS: GIZELE; KITANO (NÃO ENCONTREI DE 500G); TEMPERE; QUINTAL.	PCT	400	<b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.  <b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.
16	<b>COLORAU</b>  HOMOGÊNIO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS, GRÃO SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTOS COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO	PCT	400	<b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.  <b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO

	<p>DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.          APRESENTAÇÃO:          EMBALAGEM COM 500G          MARCAS: TEMPERE;          KITANO; GIZELE</p>			DO PRODUTO.
17	<p><b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b></p> <p>APRESENTAÇÃO EM PÓ. TIPO PRETA, 1 ºQUALIDADE, PURA LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES OU CONTAMINANTES. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAÇÃO: PACOTE DE 500G</p>	PCT	400	<p><b>PRAZO:</b>          02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>
18	<p><b>SACOLA PLASTICA</b></p> <p>DIMENSÃO: 38X48 CM, MODELO CAMISETA, REFORCADA, BRANCO LEITOSO PCT C/1000 PARA TRANSPORTE DE QUENTINHA. MARCA: (RIOPASTIC), PLAST</p> 	UN	200.000	<p><b>PRAZO:</b>          02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>



19	<b>COLHER DESCARTÁVEL PARA SOPA</b>  PRODUZIDAS COM MATÉRIA PRIMA E PIGMENTOS VIRGENS CONFORME RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA. CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE NA COR BRANCA OU TRANSLÚCIDA MEDINDO 15 A 16 C DE COMPRIMENTO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. COM BORDAS ABAULADAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO, PACOTES COM 1.000 UNIDADES E REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE E VALIDADE DO PRODUTO. MARCAS: PRAFESTA, STAR FEST OU ICARP	MIL	500	<b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.  <b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.
----	---	-----	-----	---



<p><b>20</b></p>	<p><b>MARMITA PARA REFEIÇÃO</b></p> <p>MARMITA Nº8, PARA REFEIÇÃO COM TAMPA, DESCARTÁVEL REDONDA , FABRICADA EM POLIESTIRENO EXPANDIDO EM ISOPOR. CAPACIDADE: 750ML. DIMENSÕES APROXIMADA:</p> <div data-bbox="587 633 762 752" data-label="Image">  </div> <p>187 X 52 MM</p>	<p>CT</p>	<p>2100</p>	<p><b>PRAZO:</b> 02 DIAS ÚTEIS, APÓS O RECEBIMENTO DO PAF OU EMAIL DE SOLICITAÇÃO DAS NUTRICIONISTAS DO SESC/DF.</p> <p><b>VALIDADE:</b> NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p>
------------------	---	-----------	-------------	---

**Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - COSAN  
SESC/AR/DF**



**MINUTA**  
**CONTRATO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO – SESC-AR/DF**  
**DF – 2020 – CF – XXX**

Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios e insumos para produção de marmitas que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento - SIA Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, nesta Capital, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **FRANCISCO MAIA FARIAS**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º. 153.743, SSP/DF, inscrito no CPF sob o n.º 066.715.351-91, residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com Inscrição Estadual n.º XX.XXX.XXX, estabelecida no (endereço), (Estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu sócio, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos para produção de marmitas.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO**

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico n.º. 12/2020, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.



**Parágrafo único.** A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pelo fornecimento dos itens abaixo descritos:

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário R\$</b>	<b>Valor Total R\$</b>
<b>01</b>	<p><b>COXA E SOBRECOXA.</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 71G - VALOR ENERGÉTICO 125 KCAL, PROTEÍNAS 12 G, GORDURAS TOTAIS 6G, GORDURAS SATURADAS 2G, SÓDIO 67 MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG <b>MARCAS SUGERIDAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, FRIATO, FRANCAP, SEARA E BONASA.</b></p>	11000 KG		
<b>02</b>	<p><b>MÚSCULO.</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SAÇO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	3000 KG		

03	<p><b>PEIXE EM POSTA</b>  PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, <b><u>DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA.</u></b>  MARCAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL.</p>	4500 KG		
04	<p><b>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA)</b>  DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DEC ORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	5000 KG		
05	<p><b>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA).</b>  DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	5000 KG		

06	<p><b>LAGARTO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	8000 KG		
07	<p><b>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO) SEM OSSO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	3000 KG		
08	<p><b>FILE DE FRANGO SEM OSSO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.          INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 100 A 120G - VALOR ENERGÉTICO 88 A 125KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNA 18 A 28G, GORDURAS TOTAIS 1 A 2G, GORDURAS SATURADAS 0 A 0,4G, GORDURAS TRANS 0G, COLESTEROL 34MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, FERRO 1,1MG, SÓDIO 45 A 67MG.          O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.          APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.          MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA, BONASA, FRIATO, FRANCAP E COPAZA.</p>	8000 KG		

09	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA-EMBALAGEM DE 1 KG</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: CLASSE AMARELA TIPO 2, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 50G - VALOR CALÓRICO 178 A 183 KCAL, CARBOIDRATOS 44 A 45G, PROTEÍNA 0,6 A 0,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, FIBRA ALIMENTAR 3,3 A 3,7G, SÓDIO 6,2 A 9,9MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG MARCAS: DO ZÉ; YOKI; AMAFIL; PINDUCA.</p>	5000 KG		
10	<p><b>ARROZ AGULHINHA TIPO 01</b>          POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 171 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 39 A 43G, PROTEÍNAS 3 A 3,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5 A 0,8G, SÓDIO 0MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5 KG MARCAS: CÂMIL; TIO JORGE; TIO JOÃO; CRISTAL; FLORA; BRILHANTE.</p>	17000 KG		
11	<p><b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 01</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: CLASSE CARIOQUINHA TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENDO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78, DA CNNPA. CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QT DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 60 G- VALOR ENERGÉTICO 157 A 200 KCAL, CARBOIDRATOS 26 A 33</p>	9000 KG		

	G, PROTEÍNAS 11 A 14 G, GORDURAS TOTAIS 0,5 A 0,8 G, GORDURAS SATURADAS 0,1 G, FIBRA ALIMENTAR 2 G, FERRO 0,1 A 4,0 MG, SÓDIO 0 A 5,0 MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG MARCAS: DELÍCIA, KICALDO, CAMIL; CRISTAL; BSB			
12	<b>SAL REFINADO EXTRA IODADO EMBALAGEM DE 1KG</b> INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 1G - SÓDIO 390MG, IODO 25MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS: CRISTAL OURO; QUALITÁ; CISNE; LEBRE; MARLIN; NORSAL.	600 KG		
13	<b>FUBÁ-EMBALAGEM C/1 KG</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 170 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 22 A 37G, PROTEÍNAS 2 A 3,4G, GORDURAS TOTAIS 0,9 A 9,4 G, GORDURAS SATURADAS 0 A 1,6G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 1 A 2,4G, SÓDIO 0 A 70 MG, FERRO 2,1MG, ÁCIDO FÓLICO 75MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/1 KG MARCAS: SINHÁ; YOKI; PINDUCA; PINK AL NUTRI; HIKARI.	700 KG		
14	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G - VALOR ENERGÉTICO 252 A 286KCAL, CARBOIDRATOS 52 A 60G, PROTEÍNAS 6,6 A 10G, GORDURAS TOTAIS 0,6 A 1,5G, FIBRA ALIMENTAR 2,0 A 2,4G, SÓDIO 0 A 11MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 500 GRAMAS MARCAS: PETYBON; EMEGÊ; CRISTAL; PAGANINI.	8000 PCT		
15	<b>AÇAFRÃO-EMBALAGEM C/500 GRAMAS</b> CONDIMENTO, NATURAL. DESCRIÇÃO TÉCNICA: EM PÓ, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/ 500 GRAMAS MARCAS: GIZELE; KITANO; TEMPERE; QUINTAL	400 PCT		

16	<p><b>COLORAU-EMBALAGEM C/500 GRAMAS</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: HOMOGENEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS, GRÃO SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTOS COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/500 GRAMAS          MARCAS: TEMPERE; KITANO; GIZELE</p>	400 PCT		
17	<p><b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ, TIPO PRETA, 1ª QUALIDADE, PURA LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES OU CONTAMINANTES. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.          APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 500 GRAMAS</p>	400 PCT		
18	<p><b>SACOLA PLÁSTICA DESCARTÁVEL 38 X 48 CM</b>          MODELO CAMISETA, REFORÇADA, BRANCA LEITOSA PARA TRANSPORTE DE QUENTINHA.          MARCA: (RIOPLASTIC), PLAST</p>	200000 UN		
19	<p><b>COLHER DESCARTÁVEL P/SOPA</b>          PRODUZIDAS COM MATÉRIA PRIMA E PIGMENTOS VIRGENS CONFORME RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA. CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE NA COR BRANCA OU TRANSLÚCIDA MEDINDO 15 A 16 CM DE COMPRIMENTO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. COM BORDAS ABAULADAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO, PACOTES COM 1.000 UNIDADES E REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO.          ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE E VALIDADE DO PRODUTO.          MARCAS: PRAFESTA, STAR FEST OU ICARP</p>	500 MIL		





20	MARMITEX DE ISOPOR RETANGULAR COM TAMPA MEDIDAS APROXIMADAS: 23,5 X 16 X 7,5 CM	2100 CT		
----	--	---------	--	--

**Parágrafo único.** A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, a aquisição das carnes se darão de acordo com a necessidade do Sesc-AR/DF.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO**

As carnes serão fornecidas de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, conforme prazo de cada item, mediante a emissão do Pedido ao Fornecedor – PAF pela Coordenação de Compras e Contratos – Cocomp.

**Parágrafo primeiro.** A CONTRATADA deve observar rigorosamente o prazo de validade e as especificações técnicas constantes na Cláusula anterior quando do fornecimento do produto.

**Parágrafo segundo.** A substituição da marca por outra, poderá ser autorizada pelo CONTRATANTE, desde que por outra marca homologada pela área técnica do CONTRATANTE. Caso autorizada a substituição de marca, não será admitido aumento de preços.

**Parágrafo terceiro.** A entrega do produto deverá ser realizada no Almojarifado do Sesc-AR/DF, localizado no SIA, Trecho 4, Lotes 1150, 1160 e 1170, Brasília-DF, CEP: 71.200-040, no horário compreendido de 8h as 12 horas e 13h as 16h30, de segunda a sexta feira ou poderão ser entregues em outros locais a serem indicados no PAF.

**Parágrafo quarto.** No ato da entrega do produto a CONTRATADA deverá apresentar cópia do PAF e a respectiva nota fiscal.

**Parágrafo quinto.** No recebimento não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias para os produtos refrigerados, 12 (doze) meses para produtos congelados e demais gêneros alimentícios, e dependendo da natureza do produto deve-se cumprir os seguintes critérios de temperatura:

- a) congelados: - 18°C, com tolerância até - 12°C;
- b) resfriados: 6°C a 10°C, ou conforme especificação do fabricante;
- c) refrigerados: até 0°C com tolerância até 7°C.



**Parágrafo sexto.** O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega do produto.

**Parágrafo sétimo.** Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, dotados de refrigeração, quando for o caso, que assegurem que sejam entregues em perfeitas condições de consumo sob a responsabilidade da CONTRATADA, sob as seguintes condições:

a) refrigeração de 0°C com tolerância até 7°C;

b) resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem do produto;

c) congelamento de - 18°C com tolerância até - 12°C.

**Parágrafo oitavo.** Os veículos de transporte dos produtos refrigerados e congelados devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

**Parágrafo nono.** Os produtos deverão obedecer às normas de qualidade e validade previstas nas legislações brasileiras inerentes à matéria.

**Parágrafo décimo.** As carnes deverão ser rotuladas de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

**Parágrafo décimo primeiro.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara, identificação do LOTE; nome ou Razão Social; CNPJ e endereço do estabelecimento; Indicação da Expressão Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; data da embalagem; peso líquido; condições de armazenamento; carimbo oficial do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal e Número de Registro em Órgão Competente.

**Parágrafo décimo segundo.** Quando da entrega do produto, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será concedido prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que seja providenciada a respectiva substituição.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

O pagamento pelo fornecimento das carnes será efetuado diretamente em conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega da nota



fiscal na Cocomp deste Sesc-AR/DF, em 02 (duas) vias, devidamente atestadas pela Supervisão de Almoxarifado - Supal, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.

**Parágrafo primeiro.** A importância a ser paga a CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta Cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no **Banco....., Agência nº. ...., Conta Corrente nº. ....**

**Parágrafo segundo.** Nos valores apresentados na nota fiscal já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

**Parágrafo terceiro.** Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

**Parágrafo quarto.** Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

**Parágrafo quinto.** A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

**Parágrafo sexto.** A documentação de regularidade exigida no parágrafo quarto poderá ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

**Parágrafo sétimo.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendentes as certidões citadas no parágrafo quarto.

**Parágrafo oitavo.** O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE**

O presente Contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.



**Parágrafo único.** Havendo interesse na renovação, o valor ora contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

- a) observar as normas de qualidade determinadas por legislação própria vigente, a fim de garantir o fiel cumprimento deste Contrato;
- b) entregar a quantidade solicitada conforme descrito no Pedido ao Fornecedor - PAF emitido pelo CONTRATANTE;
- c) manter os preços das carnes durante o 1º (primeiro) ano de vigência do presente Contrato, conforme sua Proposta Financeira, ressalvado o disposto na Cláusula Sétima do presente Instrumento;
- d) repor, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o produto devolvido por não atendimento às exigências técnicas estipuladas neste Contrato;
- e) recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento de Instrumento, inclusive nos casos de devolução abrangidos pela letra “d” desta Cláusula;
- f) entregar o produto dentro do seu prazo de validade que deverá ser no mínimo de 90 (noventa) dias, contados da data de recebimento para as carnes refrigeradas e 12 (doze) meses para as carnes congeladas e demais gêneros a contar da data de recebimento pelo CONTRATANTE;
- g) responsabilizar-se pela qualidade e validade do produto fornecido ao CONTRATANTE;
- h) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega do produto solicitado; e
- i) cumprir todas as determinações estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº. 12/2020 e as prescrições referentes às Leis Trabalhistas e da Previdência Social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários



ou indenizações a terceiros decorrentes do fornecimento deste objeto ou por ocasião deles.

**Parágrafo único.** Até o recebimento pelo CONTRATANTE, a integridade dos produtos solicitadas é de responsabilidade da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor - PAF, via fax ou e-mail, onde constarão o produto e quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;
- b) conferir o produto no ato da entrega pela CONTRATADA;
- c) atestar as notas fiscais, quando do recebimento do produto;
- d) devolver de imediato à CONTRATADA o produto entregue que esteja fora da especificação técnica exigida; e
- e) efetuar os pagamentos à CONTRATADA no prazo previsto.

#### **CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA**

**A vigência do presente Instrumento será de 6 (seis) meses ou enquanto perdurar a pandemia, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 26, Parágrafo único do Anexo I da Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES**

Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a Contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida e prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

##### **I) por atraso injustificado:**

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao produto especificado no Pedido ao Fornecedor – PAF;
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor correspondente ao produto especificado no Pedido ao Fornecedor - PAF, sem prejuízo da rescisão do Contrato, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

##### **II) por inexecução parcial ou total do Contrato:**



- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**Parágrafo primeiro.** Além das penalidades anteriores a CONTRATADA poderá ficar impedida de licitar e contratar com o Sesc-AR/DF pelo prazo de até 2 (dois) anos, quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, não entregar amostras, apresentar declaração ou documentos falsos, comportar-se de modo inidôneo ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

**Parágrafo segundo.** As multas estabelecidas nesta Cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação que originou este Contrato, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

**Parágrafo terceiro.** Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos, pelo CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

**Parágrafo quarto.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao produto que deixou de ser entregue.

**Parágrafo quinto.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita as penalidades previstas no parágrafo primeiro desta Cláusula.

**Parágrafo sexto.** Em caso de reincidência por atraso injustificado a empresa adjudicada será penalizada nos termos do Art. 32, Anexo I, da Resolução SESC nº. 1.252/2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

**Parágrafo primeiro.** O não cumprimento de qualquer Cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.



**Parágrafo segundo.** Ficará o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO**

O acompanhamento do presente Contrato será feito pelo Sesc-AR/DF, por intermédio Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - Cosan.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor estimado anual de R\$ XX.XXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de efetuar acréscimos ou reduções na quantidade do produto, de acordo com a sua necessidade, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas e na forma da lei.

**Parágrafo primeiro.** Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE.

**Parágrafo segundo.** Durante a vigência deste Contrato qualquer comunicação entre as partes deverá ser feito por escrito.

**Parágrafo terceiro.** Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc-AR/DF nº. 0450/2020**; 2ª. via para a CONTRATADA; O Núcleo de Gestão Documental



- **Nuged**, que fornecerá cópias por meio eletrônico à Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - **Cosan**, Coordenação de Compras - **Cocomp**, Coordenação Financeira – **Cofin**, Unidades de Prestação de Serviços e Executor do Contrato.

Brasília, de de 2020.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CONTRATADA

**Testemunhas:**

1ª. \_\_\_\_\_

2ª. \_\_\_\_\_



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 12/2020**

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios e insumos para produção de marmitas.

**MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA**

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	<p><b>COXA E SOBRECOXA.</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 71G - VALOR ENERGÉTICO 125 KCAL, PROTEÍNAS 12 G, GORDURAS TOTAIS 6G, GORDURAS SATURADAS 2G, SÓDIO 67 MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG <b>MARCAS SUGERIDAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, FRIATO, FRANCAP, SEARA E BONASA.</b></p>	11000 KG		
02	<p><b>MÚSCULO.</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	3000 KG		

03	<p><b>PEIXE EM POSTA</b>          PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, <b><u>DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA.</u></b>          MARCAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL.</p>	4500 KG		
04	<p><b>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA)</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DEC ORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	5000 KG		
05	<p><b>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA).</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	5000 KG		
06	<p><b>LAGARTO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA</p>	8000 KG		



	DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
07	<p><b>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO) SEM OSSO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE , PEÇA INTEIRA E SEM OSSO. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	3000 KG		
08	<p><b>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO.</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.          INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 100 A 120G - VALOR ENERGÉTICO 88 A 125KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNA 18 A 28G, GORDURAS TOTAIS 1 A 2G, GORDURAS SATURADAS 0 A 0,4G, GORDURAS TRANS 0G, COLESTEROL 34MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, FERRO 1,1MG, SÓDIO 45 A 67MG.          O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.          APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.          MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA, BONASA, FRIATO, FRANCAP E COPAZA.</p>	8000 KG		
09	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA-EMBALAGEM DE 1 KG</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: CLASSE AMARELA TIPO 2, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.          INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 50G - VALOR CALÓRICO 178 A 183 KCAL, CARBOIDRATOS 44 A 45G, PROTEÍNA 0,6 A 0,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, FIBRA</p>	5000 KG		



	ALIMENTAR 3,3 A 3,7G, SÓDIO 6,2 A 9,9MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG MARCAS: DO ZÉ; YOKI; AMAFIL; PINDUCA.			
10	<b>ARROZ AGULHINHA TIPO 01</b> POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 171 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 39 A 43G, PROTEÍNAS 3 A 3,7G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5 A 0,8G, SÓDIO 0MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5 KG MARCAS: CAMIL; TIO JORGE; TIO JOÃO; CRISTAL; FLORA; BRILHANTE.	17000 KG		
11	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 01</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: CLASSE CARIOQUINHA TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENDO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78, DA CNNPA. CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QT DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 60 G- VALOR ENERGÉTICO 157 A 200 KCAL, CARBOIDRATOS 26 A 33 G, PROTEÍNAS 11 A 14 G, GORDURAS TOTAIS 0,5 A 0,8 G, GORDURAS SATURADAS 0,1 G, FIBRA ALIMENTAR 2 G, FERRO 0,1 A 4,0 MG, SÓDIO 0 A 5,0 MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG MARCAS: DELÍCIA, KICALDO, CAMIL; CRISTAL; BSB	9000 KG		
12	<b>SAL REFINADO EXTRA IODADO EMBALAGEM DE 1KG</b> INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 1G - SÓDIO 390MG, IODO 25MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS: CRISTAL OURO; QUALITÁ; CISNE; LEBRE; MARLIN; NORSAL.	600 KG		
13	<b>FUBÁ- EMBALAGEM C/1 KG</b> DESCRIÇÃO TÉCNICA: PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	700 KG		



	<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 50G - VALOR ENERGÉTICO 170 A 191 KCAL, CARBOIDRATOS 22 A 37G, PROTEÍNAS 2 A 3,4G, GORDURAS TOTAIS 0,9 A 9,4 G, GORDURAS SATURADAS 0 A 1,6G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 1 A 2,4G, SÓDIO 0 A 70 MG, FERRO 2,1MG, ÁCIDO FÓLICO 75MCG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/1 KG MARCAS: SINHÁ; YOKI; PINDUCA; PINK AL NUTRI; HIKARI.</p>			
14	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 80G - VALOR ENERGÉTICO 252 A 286KCAL, CARBOIDRATOS 52 A 60G, PROTEÍNAS 6,6 A 10G, GORDURAS TOTAIS 0,6 A 1,5G, FIBRA ALIMENTAR 2,0 A 2,4G, SÓDIO 0 A 11MG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 500 GRAMAS MARCAS: PETYBON; EMEGÊ; CRISTAL; PAGANINI.</p>	8000 PCT		
15	<p><b>AÇAFRÃO-EMBALAGEM C/500 GRAMAS</b>          CONDIMENTO, NATURAL.          DESCRIÇÃO TÉCNICA: EM PÓ, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/ 500 GRAMAS MARCAS: GIZELE; KITANO; TEMPERE; QUINTAL</p>	400 PCT		
16	<p><b>COLORAU-EMBALAGEM C/500 GRAMAS</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: HOMOGÊNIO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS, GRÃO SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTOS COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/500 GRAMAS MARCAS: TEMPERE; KITANO; GIZELE</p>	400 PCT		
17	<p><b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b>          DESCRIÇÃO TÉCNICA: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ, TIPO PRETA, 1º QUALIDADE, PURA LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES OU CONTAMINANTES. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 500 GRAMAS</p>	400 PCT		



18	<b>SACOLA PLÁSTICA DESCARTÁVEL 38 X 48 CM</b> MODELO CAMISETA, REFORÇADA, BRANCA LEITOSA PARA TRANSPORTE DE QUENTINHA. MARCA: (RIOPLASTIC), PLAST	200000 UN		
19	<b>COLHER DESCARTÁVEL P/SOPA</b> PRODUZIDAS COM MATÉRIA PRIMA E PIGMENTOS VIRGENS CONFORME RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA. CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE NA COR BRANCA OU TRANSLÚCIDA MEDINDO 15 A 16 CM DE COMPRIMENTO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. COM BORDAS ABAULADAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO, PACOTES COM 1.000 UNIDADES E REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE E VALIDADE DO PRODUTO. MARCAS: PRAFESTA, STAR FEST OU ICARP	500 MIL		
20	MARMITEX DE ISOPOR RETANGULAR COM TAMPA MEDIDAS APROXIMADAS: 23,5 X 16 X 7,5 CM	2100 CT		

- 1) No valor acima proposto, foram consideradas todas as informações constantes no Edital do Pregão Eletrônico nº. 12/2020 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da Proposta Financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.
- 3) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 4) Dados Bancários:  
Banco:            Agência nº:            Conta Corrente nº:
- 5) Razão Social, CNPJ, telefone, *email* e endereço da licitante:

Cidade - UF,            de            2020

\_\_\_\_\_  
(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)

(este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)