

REQUISIÇÕES DE COMPRA Nº 131653 E 131692.

1. OBJETO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.1 – Constitui objeto do presente Termo de Referência, à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CONDIMENTOS), TIPO: SAL GROSSO, SAL REFINADO EM SACHÊ, VINAGRE BALSÂMICO, FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, LEITE DE COCO INTEGRAL E MAIONESE SACHÊ**, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS UNIDADES DO SESC/DR-PE, COM ENTREGAS NA CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO PRAZERES E NO ENTREPOSTO DE DISTRIBUIÇÃO ARCOVERDE.

1.2 – A licitação do (s) item (ns) contido (s) neste Termo de Referência deve ser realizada utilizando o critério de julgamento do **MENOR PREÇO, POR ITEM**, que terá validade inicial de até 12 (doze) meses. Diante da faculdade do SESC de realizar um contrato, poderão ser prorrogados até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço contratado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação. Conforme se preconiza o Artigo 33, da Resolução 1.593/2024, esta licitação poderá atender o SESC em até 120 (cento e vinte) meses.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 – A necessidade de aquisição do (s) produto (s) contido (s) neste Termo de Referência se justifica pelos seguintes aspectos:

- a)** Buscar melhores preços no mercado, tendo em vista que será feita compra para atender os Centros de Distribuição do Sesc Pernambuco, que irão atender a todas as Unidades do Sesc/DR-PE;
- b)** Evitar fracionamento de compras nas Unidades Executivas;
- c)** Oportunizar maior agilidade para aquisição do (s) produto (s), tendo em vista que serão adquiridos e cadastrados no almoxarifado do Sesc Pernambuco;
- d)** Desenvolver maior controle de entrada e saída do (s) produto (s) por Unidade Executiva, através dos sistemas internos do Sesc Pernambuco;
- e)** Garantir a disponibilidade do (s) produto (s) para serem utilizados nas atividades do Sesc Pernambuco, fortalecendo a qualidade dos serviços oferecidos.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS DO (S) PRODUTO (S)

3.1 – O (s) produto (s) deverá (ão) ser entregue (s) de acordo com os padrões de qualidade, acondicionamento, manuseio e transporte, em conformidade com as especificações técnicas,

condições e detalhes descritos neste Termo de Referência e na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT. TOTAL (UNID)	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO
1	SAL GROSSO Composição: cloreto de sódio, tamanho diferenciado (cristais grandes) tipo grosso, aplicação alimentícia. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência e composição. Embalagem com 1kg. ES1317000000009	240	120	120	KG
2	SAL REFINADO EM SACHE Aplicação alimentícia, refinado e iodado. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência e composição. Embalagem com 1000 unid de 1gr ES1317000000011	240	120	120	CX
3	VINAGRE BALSÂMICO Vinagre adicionado de extratos vegetais, caramelizados ou não, submetido ou não a processo de envelhecimento em recipiente de madeira. Sabor agridoce, aroma intenso, cor pardo-escura, aspecto denso e brilhante. Embalagem com 500ml. ES1335000000007	240	120	120	GF
4	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO Levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação. Devem ser obtidos de culturas puras dos microrganismos autorizados no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, para uso em produtos de panificação e biscoitos, na função tecnológica de fermento biológico. A embalagem deve conter informações nutricionais, fabricação, validade e lote, bem como ser constituída de material atóxico. Prazo de validade mínima de 03 meses a partir da entrega. Embalagem com 500 gramas. ES1336000000009	1.000	500	500	UNI
5	LEITE DE COCO INTEGRAL Leite de Coco concentrado, obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado; submetido ao processo de desidratação parcial. Deverá apresentar rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 ml a 01 Litro. ES1323000000019	7.920	5.400	2.520	LT

6	<p>MAIONESE SACHE CAIXA COM 180 A 200 SACHES Emulsão cremosa, obtida com ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis permitidas, desde que mencionadas. Deverá ter cor, odor e sabor característicos, e todos os ingredientes empregados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica individual, hermética, atóxica, resistente e íntegra. Deverá conter externamente na embalagem os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade de produto. Caixas com 180 a 200 unidades de sachês. Deve estar de acordo com a resolução rdc nº 276 de 22/09/05, a portaria nº 12 de 25/01/94 e a resolução nº 49/1993 -mercosul/gmc. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. ES1335000000003</p>	825	345	480	CX
---	--	-----	-----	-----	----

3.2 – Todo (s) o (s) produto (s) poderá (ão) ser (em) solicitado (s) amostra (s) apresentada (s). Nessa condição, a área técnica do Sesc/DR-PE emitirá parecer aprovando/reprovando as marcas apresentadas pelos licitantes, caso seja solicitado.

3.3 – O SESC/DR-PE não se obriga a adquirir o objeto deste Termo de Referência, podendo realizar contratação com terceiros, sempre que se mostre mais vantajoso para a Entidade.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA, PAGAMENTO E VALIDADE

4.1 – Prazo e local de Entrega: a entrega deverá ser realizada em **até 05 (cinco) dias úteis**, conforme as necessidades do Sesc/DR-PE, após a emissão do Pedido de Compra pela Gerência de Suprimentos do Sesc/DR-PE. A entrega deverá ser previamente agendada com o responsável técnico designado pelo Sesc/DR-PE para esse fim, sem custo adicional, nos locais de entregas indicados abaixo:

CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO PRAZERES DO SESC/DR-PE

CNPJ: 03.482.931/0026-10

BR 101 SUL, KM 80, ACESSO PELA RUA DOS SONHOS, GALPÃO I, BAIRRO DE PRAZERES, JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE. CEP: 54.315-085.

ENTREPOSTO DE DISTRIBUIÇÃO ARCOVERDE DO SESC/DR-PE

CNPJ: 03.482.931/0017-29

AVENIDA JOSÉ BONIFÁCIO, Nº 1738, SÃO CRISTÓVÃO, ARCOVERDE/PE. CEP: 56.512-000.

4.2 – As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pelo CONTRATANTE (Sesc/DR-PE) em veículo adequado para manter a segurança e integridade do (s) produto (s).

4.2.1 – O (s) produto (s) deve (m) estar acondicionados em embalagens adequadas e protegidas para evitar possíveis avarias no (s) produto (s).

4.2.2 – A CONTRATADA deverá entregar o (s) produto (s) nos locais destinados pelo CONTRATANTE (Sesc/DR-PE), conforme indicado no Pedido de Compra.

4.2.3 – Compete a CONTRATADA efetuar a entrega do (s) produto (s) de acordo com as condições e prazos propostos, bem como efetuar a substituição do (s) produto (s) que apresentar defeito de fabricação ou baixa qualidade, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos, contados a partir de notificação por parte da Sesc/DR-PE. O (s) produto (s) deverá vir acompanhado de Nota Fiscal. Serão recusados o (s) produto (s) que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto deste TR.

4.2.4 – Todo (s) o (s) produto (s) objeto deste Termo de Referência terá que ser novo (sem nenhum uso), e deverá estar devidamente embalado/protegido contra danos de transporte e manuseio, de forma a garantir a qualidade e a integridade dos materiais ofertados.

4.3 – Condição de Pagamento: 30 (trinta) dias corridos, após entrega do (s) produto (s) e recebimento definitivo da Nota Fiscal.

4.3.1 – A Nota Fiscal deverá ser emitida a cada entrega realizada, e em caso de boleto bancário, o mesmo deverá ser encaminhado anexado à nota fiscal, no ato da entrega. Boletos bancários enviados posteriormente não serão aceitos. Os pagamentos via depósito bancário serão realizados na Conta Bancária informada no corpo da própria NF, no campo "DADOS ADICIONAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES" - para os casos de pagamento via depósito bancário essas informações são obrigatórias.

4.4 – O prazo de validade do (s) produto (s), objeto desta licitação, será de no mínimo 06 (seis) meses ou o prazo de validade oferecido pelo fabricante de cada produto (s), o que for maior, contados da data do recebimento.

4.4.1 – Durante o prazo da validade, ocorrendo defeitos de fabricação que comprometa a segurança dos usuários e a funcionalidade, e que não possam ser corrigidos a contento pela CONTRATADA, o prazo para reposição do (s) produto (s) será de até 05 (cinco) dias corridos, sem nenhum ônus para o SESC/DR-PE.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 – Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados.

5.2 – Fornecer, o (s) produto (s) no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias úteis**, conforme as necessidades do Sesc/DR-PE, após a emissão do Pedido de Compra.

5.2.1 – Entregar o (s) produto (s) em conformidade com as especificações descritas no item 3 deste Termo de Referência.

5.2.2 – A entrega, com a carga e descarga do (s) produto (s), nos locais indicados neste Termo de Referência, é de responsabilidade da contratada da CONTRATADA.

5.2.3 – Qualquer atraso na entrega do (s) produto (s), objeto deste Termo de Referência, será de inteira responsabilidade de a CONTRATADA arcar com as despesas necessárias.

5.3 – Substituir o (s) produto (s) em desacordo com a proposta comercial ou com as especificações técnicas do (s) produto (s) objeto deste Termo de Referência ou que porventura, sejam entregues com imperfeições ou apresentem defeitos, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos.

5.3.1 – A CONTRATADA fica obrigada a trocar, às suas expensas, o (s) produto (s) que vier a ser recusado em virtude de defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos.

5.4 – Todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto licitado serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.5 – Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, despesas com transporte, e quaisquer outras que forem devidas, referente ao fornecimento dos materiais objeto deste Termo de Referência.

5.6 – Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais legais a que tiver sujeita.

5.7 – O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidades da CONTRATADA para outras unidades, quaisquer que sejam.

5.8 – Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do Contrato.

5.9 – Cumprir fielmente com as obrigações assumidas, de forma que o (s) produto (s) seja (m) fornecido (s) com esmero e perfeição, sendo entregues no prazo e condições estabelecidos neste Termo de Referência ou no Pedido de Compra.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1 – Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados.

6.2 – Efetuar o pagamento de acordo com o edital.

6.3 – Comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer desvio de qualidade técnica ou de conteúdo ético dos serviços prestados, para que possam ser promovidos, com a máxima brevidade possível, os ajustes necessários.

6.4 – Receber provisoriamente o (s) produto (s), disponibilizando local, data e horário, conforme previamente e formalmente acordado entre as partes.

6.5 – Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do (s) produto (s) recebido (s)

provisoriamente com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência e da proposta apresentada pela CONTRATADA, para fins de aceitação e recebimentos definitivos.

6.6 – Exercer o acompanhamento e a fiscalização do (s) produto (s), por funcionário especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6.7 – Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta de preços.

6.8 – Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do (s) produto (s).

6.9 – Efetuar, com pontualidade, o pagamento a CONTRATADA, após entrega do (s) produto (s), de acordo com os prazos estabelecidos.

7. CRITÉRIOS PARA ACEITABILIDADE DAS AMOSTRAS

7.1 – A área técnica PODERÁ solicitar a apresentação de amostra (s) física (s) do (s) produto (s), aos licitantes classificados.

7.1.1 – Em caso de solicitação por parte da Comissão, tendo que a (s) AMOSTRA (S) apresentada (s) estar (em) em conformidade com as especificações do (s) produto (s) cotado (s) na proposta da empresa classificada, devendo ser (em) entregue (s) em **até 03 (três) dias úteis** para empresas com sede na Região Metropolitana de Recife ou em **até 05 (cinco) dias úteis** para empresas sediadas fora da Região Metropolitana do Recife, contados da data da convocação da Comissão de Licitação, na **Casa do Comércio/Edifício Josias Albuquerque, localizado na Avenida Visconde de Suassuna, nº 265, Santo Amaro, Recife. CEP 50.050-540. Os horários para entrega da amostra deverá ser rigorosamente respeitado, de segunda a sexta-feira (dias úteis), das 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min. Responsável pelo recebimento: Diego Menezes, Nutricionista, Divisão de Programas Sociais (DPS), telefone: (81) 3216-1752 e ou Karen Yulyanne Dantas Mendes Beltrão, Nutricionista, Divisão de Programas Sociais (DPS), telefone: (81) 99858-1761.**

7.2 – A amostra apresentada deverá possuir etiqueta permanente de identificação do licitante fixada em local de fácil visualização, contendo o nome e número do item cotado, além de estar acompanhada do manual de instruções.

7.2.1 – Os critérios adotados para análise e posterior aprovação das amostras serão:

a) Análise de qualidade de materiais utilizados para a fabricação do (s) produto (s), a exemplo da matéria-prima e dos componentes utilizados/acabamentos.

b) No decorrer do procedimento da análise, a ser realizada pelo técnico designado pelo Sesc/DR-PE, a amostra poderá ser aberta, manuseada, desmontada, instalada, receber movimentos nas peças e ser submetida aos testes necessários, sendo devolvida à licitante no estado em que se encontrar ao final da avaliação, com vistas a:

b.1) Aferir os componentes internos do objeto e a capacidade técnica do (s) produto (s), objetivando verificar a conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

7.3 – Durante o período de exame da amostra, a área técnica do Sesc/DR-PE poderá solicitar informações adicionais, referentes aos componentes da amostra.

7.4 – O Sesc/DR-PE, por meio de sua área técnica, pronunciar-se-á quanto à aceitabilidade da amostra, emitindo parecer aprovando ou reprovando a amostra apresentada.

7.5 – A critério da área técnica do SESC/DR-PE, poderá ser solicitada uma NOVA AMOSTRA do (s) produto (s) para análise e parecer técnico, que deverá atender as especificações exigidas na tabela constante no item 3 deste Termo de Referência, devendo o licitante entregar o (s) produto (s) de acordo com os prazos estabelecidos no subitem 7.1 acima, a contar da nova solicitação.

7.6 – As amostras ofertadas pelo licitante vencedor ficarão provisoriamente retidas para exame de conformidade com o material entregue quando do fornecimento.

7.7 – Se a amostra não atender integralmente às especificações, a licitante será desclassificada e a retirada do bem deverá ocorrer em, no máximo 05 (cinco) dias corridos, contados da homologação do processo licitatório.

7.8 – Caso a retirada da amostra não ocorra na data estabelecida, a licitante será oficiada a fazê-lo em até 03 (três) dias corridos. Vencido este prazo, o Sesc/DR-PE poderá realizar a doação ou descarte da amostra, sem gerar direito de indenização ao licitante.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 – Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto deste Termo de Referência, mediante no mínimo 01 (uma) DECLARAÇÃO/ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecida (o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, impresso em papel timbrado da pessoa jurídica que expediu o atestado, constando o nome, cargo e telefone de contato do responsável, informando se foi cumprido o prazo de entrega e se o emitente ficou satisfeito com a qualidade do serviço, comprovando que a empresa forneceu produtos da mesma natureza e porte do objeto deste TR.

8.1.1 – O SESC/PE se reserva o direito de diligenciar sobre a veracidade das informações contidas nos Atestados de que trata o subitem anterior.

8.1.2 – O SESC/PE poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de complementar informações ou comprovar a veracidade do(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado(s) pela licitante, quando, poderá ser requerida cópia do(s) contrato(s), nota(s) fiscal(is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o serviço apresentado no atestado foi prestado.

8.1.3 – As empresas que já forneceram os produtos, objeto deste Termo de Referência, para o Sesc/DR-PE poderão apresentar declaração (ões), no mínimo 01(uma), fornecida pela Gerência de Suprimentos, comprovando que os produtos fornecidos atenderam aos padrões de qualidade exigidos pelo Sesc/DR-PE e aos prazos estabelecidos.



PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 126/2024

Licitação número 1059639 (www.licitacoes-e.com.br)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

9. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

9.1 – A execução contratual será fiscalizada pela Unidade de Suprimentos do SESC/DR-PE.

10. DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

10.1 – É responsável pela elaboração deste Termo de Referência, Coordenador do Almojarifado: Fábio Henrique de Melo Pontes e Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima.

Recife, __/__/____.

Fábio Henrique de Melo Pontes
Coordenador do Almojarifado

Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima
Coordenadora de Restaurante em Exercício