

REQUISIÇÕES DE COMPRA Nº133243 E Nº134177

1. OBJETO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.1 – Constitui objeto do presente Termo de Referência, à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CONGELADOS E EMBUTIDOS)**, de acordo com as necessidades das diversas Unidades do Sesc/DR-PE, com entregas na Central de Distribuição Prazeres e no Entrepósito 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.

1.3 – Os quantitativos descritos neste Termo de Referência constituem previsão dimensionada, não estando o CONTRATANTE obrigado a executá-los totalmente ou, podendo ainda, fazer complementações ou acréscimos, observando par isto o valor global da verba orçamentária disponível e as regras estabelecidas no instrumento convocatório e no Regulamento de Licitações e Contratos do SESC.

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	LINGUIÇA TOSCANA MISTA – LINGUIÇA TIPO TOSCANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, MISTA, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	7800	2400	5400	Kg
2	CARNE BOVINA DIAANTEIRA CONGELADA (SEM OSSO) TIPO PALETA – CARNE BOVINA TIPO PALETA, PEÇA INTEIRA, CONGELADO, DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM COM 1 A 2 KG, ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	30000	18000	12000	Kg

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

	COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF OU SIE, E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
3	PEIXE ESVICERADO EM POSTA E CONGELADO DOURADA – SEM CAUDA E CABEÇA, EM POSTA, CONGELADO, SEM VÍSCERAS, SEM NADADEIRAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	19200	12000	7200	Kg
4	LINGUIÇA PORTUGUESA – DEFUMADA, RESFRIADA, COM ASPECTO NORMAL, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. DE COR CORRESPONDENTE A SUA COMPOSIÇÃO, COM ENVOLTÓRIO INTEGRO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	1800	1200	600	Kg
5	LINGUIÇA PAIO RESFRIADA – LINGUIÇA TIPO PAIO, PRODUTO É OBTIDO DE CARNES SUÍNA E BOVINA, EMBUTIDAS EM TRIPAS COMESTÍVEL. CURADO E ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDO À AÇÃO DO CALOR COM DEFUMAÇÃO. EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	2400	1200	1200	

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.				
6	EMPANADO DE FRANGO – CARNE DE FRANGO MOÍDA, TEMPERADA, COZIDA E EMPANADA. ASSADAS OU FRITAS, AS TIRINHAS FICAM COM UMA CASQUINHA CROCANTE E SEQUINHA. APRESENTA TAMANHO UNIFORME, CONGELADO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	1200	600	600	Kg
7	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA – PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO COM O TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5%. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO ENTRE 3 E 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	10800	3600	7200	Kg
8	FILE MIGNON – CARNE BOVINA CONGELADA, TIPO FILE MIGNON, CONGELADO, SEM OSSO, SEM CORDÃO, EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA, LIMPA, SECA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	14400	4800	9600	Kg

	CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.				
9	BUCHO BOVINO CONGELADO – BUCHO BOVINO, ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO; PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	1500	600	900	Kg

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

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 DO SESC/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.

ENTREPOSTO DE DISTRIBUIÇÃO ARCOVERDE DO SESC/DR-PE

CNPJ: 03.482.931/0017-29

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

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, **DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A DESCRIÇÃO DO PRODUTO**, contados a partir da data do recebimento, conforme item 3.1 deste TR.

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.

ANEXO I – 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.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

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:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

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. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

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

9. DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

9.1 – É responsável pela elaboração deste Termo de Referência, o Coordenador do Almoxarifado Fábio Henrique de Melo Pontes e o Coordenador de Restaurante, Diego Henrique Menezes da Cunha.

Recife, __/__/____.

Fabio Henrique de Melo Pontes
Coordenador do Almoxarifado

Diego Henrique Menezes da Cunha
Coordenador de Restaurante