



## EDITAL DE LICITAÇÃO

### PREGÃO PRESENCIAL Nº. 21/0012 - PG

O Serviço Social do Comércio - Departamento Regional do Sesc Tocantins, instituição de direito privado sem fins lucrativos, criado pelo Decreto-Lei nº 9853, de 13/09/1946, com regulamento aprovado pelo Decreto Federal nº 61.836, de 05/12/1967, por intermédio da Comissão de Licitação designada pela Portaria Sesc/DR nº 928/2020, torna pública a realização de licitação, modalidade **Pregão Presencial, tipo Menor Global** de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela Resolução Sesc n.º 1252/12 de 06/06/2012, publicada na seção 3 do Diário Oficial da União, edição de nº 144, de 26/07/2012, Resolução Sesc/DN nº 1449/2020 e pelas disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

#### 1 - DATA E LOCAL DA REUNIÃO

1.1 - A reunião para o recebimento das propostas comerciais, dos documentos de habilitação e **realização dos lances será às 09:00 (nove) horas do dia 26/08/2021**, na sede Administrativa do Sesc/TO, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

#### 2 - DO OBJETO

2.1 - O presente Pregão Presencial destina-se à contratação para Aquisição de Produtos de Panificação Diversos, por empresa especializada, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, por períodos sucessivos limitado ao máximo de 60 (sessenta) meses. Conforme este Instrumento Convocatório e seus anexos.

2.2 A contrata deve fornecer em COMODATO, todos os equipamentos necessários para o armazenamento e manipulação dos produtos;

2.2.1 o COMODATO será elaborado em Termo separado, devendo conter no mínimo 01 forno, 01 armário e 01 freezer para cada Unidade do Sesc/TO contemplada pelo presente processo.

#### 3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Os interessados em participar desta licitação deverão apresentar à comissão de licitação as documentações e proposta exigida para habilitação prévia e, em 02 (dois) envelopes distintos, a saber:

a) Envelope lacrado, identificado com os dizeres **"PREGÃO PRESENCIAL SESC nº. 21/0012 - PG documentos de habilitação"**, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.

b) Envelope lacrado, identificado com os dizeres **"PREGÃO PRESENCIAL SESC nº. 21/0012 - PG proposta comercial"**, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.

3.1.1 – Deverão ser apresentados em envelopes distintos conforme alíneas "a", "b" do subitem 3.1 a inversão do conteúdo dos envelopes ou a apresentação de conteúdos distintos em um dos envelopes ou ainda a falta de algum envelope, poderá acarretar a eliminação do preponente.



3.1.2 - Somente poderão participar desta licitação pessoas jurídicas cujo objeto social expresso no estatuto ou contrato social, especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação, e estejam legalmente estabelecidas no País.

3.2. – A participação na presente licitação implica em aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou específicas pertinentes ao seu objeto.

### 3.3 – CREDENCIAMENTO

3.3.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

**3.3.2 – Sócios proprietários ou dirigentes** – cópia do respectivo ato constitutivo, contrato social ou estatuto no qual sejam expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações pela empresa. Deverá ser apresentado documento de identificação (válido em todo território nacional).

**3.3.3 – Procuradores** – procuração pública ou particular ou Carta de Credenciamento, que comprove a outorga de poderes, para praticar todos os atos, em nome do I preponente. No caso da procuração particular ou carta de credenciamento, (deverá ter firma reconhecida em cartório, ou cópia autenticada) acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante contrato social da licitante. Deverá ser apresentado documento de identificação do outorgado (válido em todo o território nacional).

3.3.4 – Os documentos de credenciamento do representante serão entregues em separado e **NÃO DEVEM** ser colocados dentro de nenhum dos envelopes.

3.3.5 – O credenciamento e recebimento dos envelopes encerra-se com a leitura da ata informando as respectivas empresas e seus representantes, que apresentaram documentos para tal ato.

3.3.6 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc, nesta licitação, sob pena de exclusão sumária dos preponentes representadas.

3.3.7 – A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento licitatório, embora não seja negado à firma o direito de participar da licitação.

### 3.4 - IMPEDIMENTO

**3.4.1 - Estarão impedidas de participar nesta licitação, empresas que:**

1. Estejam sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (lei 11.101/2005), e suas alterações dissolução ou liquidação.
2. Estejam suspensas de licitar com o Sesc/AR/TO.
3. Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados da entidade.



4. Pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando desta licitação ou suspensão de licitar com o Sesc/AR/TO.

#### 4 - PROPOSTA COMERCIAL

4.1 – Deverá ater-se a este edital e seus anexos.

4.2 - Apresentar-se em 01 (uma) via, em papel timbrado, digitada ou datilografada, redigida de forma clara, especificando os itens de cada lote da licitação, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal do licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

4.2.1 – As folhas devem ser numeradas utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20... 20/20.

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

4.2.2.1 - Caso a proposta não esteja numerada e se o representante da empresa não estiver presente, fica autorizado pelo o pregoeiro da comissão de licitação ou um membro da CPL, a fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

#### 5 - DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

5.1 – O preponente deverá apresentar os preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência da entrega objeto desta licitação, (ANEXO III) da Proposta.

5.2 – O preponente deverá considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada por ele ou pagamento do boleto em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da nota fiscal e aceite definitivo do objeto.

5.3 - Deverá constar na proposta a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade do preponente, vinculada ao CNPJ constante da proposta, para fins de pagamento.

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

5.4.1 - Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e/ou adjudicada e a ata assinada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da preponente, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

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



5.5.1 – Havendo divergência entre as informações contidas na documentação impressa (folders, etc.) e na proposta específica, prevalecerão às informações da proposta.

5.6 – Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

5.7 - O valor total da proposta será utilizado na sessão de lances.

**5.8 - Os termos constantes da proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do preponente, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.**

5.9- Os preços apresentados serão irrevogáveis e corresponderão exatamente às condições arrematadas na fase de lance, não podendo haver alterações sob pena de desclassificação do preponente.

5.10 - Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação. A desistência da proposta pode ser feita até a abertura do primeiro envelope de proposta.

5.11 - Quando o preponente desiste após a habilitação, ele deve encaminhar o pedido justificado de desistência para a Comissão da licitação para ser avaliado. Ainda que possua um motivo justo, sem esse encaminhamento ele não será dispensado de suas obrigações.

5.12 - Com a posse do requerimento a CPL decidirá para acatar ou não o pedido de desistência. Se o fornecedor for eximido, não sofrera penalidades, mas, caso o pedido seja indeferido o preponente será punido nas condições previstas nesta licitação.

5.13 - O licitante é obrigado a apresentar proposta com todos os itens do lote de seu interesse, o licitante que apresentar proposta incompleta, será desclassificado.

5.14 - Os pedidos serão emitidos e autorizados pela Coordenadoria de Suprimentos do SESC/TO, de acordo com a necessidade da instituição.

**5.15 - LOCAL PARA A ENTREGA DOS ITENS (em horário comercial):**

- a) **UNIDADE: SEDE ADMINISTRATIVA:** Endereço: Quadra 301 – Norte, Av Teotônio Segurado, Conj, 01, Lote 19 Palmas;
- b) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES PALMAS:** Endereço: Quadra 502 NORTE ACSU NO 60 AV LO 16 CJ 02;
- c) **UNIDADE: TÊNIS SESC:** Endereço: Av Tocantins Esq C/Av M Parque Joao Do V;
- d) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE ARAGUÁINA:** Endereço: R Rua Joaquim Gava, Loteamento Jardim América 95BII, CEP: 77.805-212;



- e) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE GURUPI:** Endereço: R-D, Quadra 10, Lote 01 a 05, S/N, Bairro Waldir Lins, CEP: 77.423-030;
- f) **UNIDADE: SESC LER PORTO NACIONAL:** Endereço: QUADRA 41A RUA 09;
- g) **UNIDADE: SESC LER PARAÍSO:** Endereço: Av. Presidente Medice, Qd. 01a10 E 23a32;

5.16 - Prazo de entrega em até 10 (dez) dias corridos ou conforme a necessidade do Sesc, após o recebimento do pedido enviado pela Coordenadoria de Suprimentos do Sesc/TO.

5.17 - O prazo que não puder ser cumprido conforme item 5.16, deverá ser informado à Coordenadoria de Suprimentos no momento da solicitação do mesmo, para que se proceda à análise, aprovando ou não novo prazo.

5.18 - Durante a vigência do contrato o Sesc não é obrigado adquirir todas as quantidades citadas no anexo I, pois é meramente estimativa.

5.19 - Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

5.20 - Será inaceitável por qualquer motivo, que a empresa vencedora não realize as entregas dos quantitativo no pedido cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil afim de não prejudicar o andamento das atividades do Sesc/TO.

5.21 – Os produtos de panificação só serão aceitas pelo Sesc/TO, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observada as especificações do Anexo I - Termo de Referência e as seguintes características: **cor, textura, quantidades, validade, embalagens, qualidade, informações, tipo e etc.** O item que não atenderem as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

## 6 – DA VIGÊNCIA

6.1 - Vigência do Contrato será de **12 (doze) meses** a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período sucessivos limitado ao máximo de 60 (sessenta) meses.

### 6.1 - DO CONTRATO

6.1.1 - O contrato não importa em direito subjetivo de quem ofertou o preço registrado, de exigir a aquisição, sendo facultada a realização de contratação de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

6.1.2 - As quantidades dos produtos constantes nesta licitação são estimadas, não sendo, portanto, concreta a sua utilização durante o período de vigência do Contrato.

## 6. 2 – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

6.2.1 – O reajuste e prorrogação será da seguinte forma:

- a) Será admitida, por solicitação do Contratado, a revisão dos preços dos itens adquiridos com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura no Contrato, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.
- b) O Contrato, poderá sofrer eventuais acréscimos nos percentuais e condições observando o a resolução<sup>1</sup> vigente.

### 6.3 – HABILITAÇÃO

6.3.1 - Serão admitidas a participar da presente licitação as pessoas jurídicas que comprovarem possuir requisitos mínimos de habilitação. Para tal, deverão ser habilitadas pela Comissão de Licitação após exame da documentação abaixo relacionada.

#### 6.3.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.3.2. – Cópia dos seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade, (válida em todo território nacional);
- b) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) Ato constitutivo, e suas últimas alterações, devidamente registrado, onde deverá estar indicado ramo de atividade compatível com o objeto da licitação;
- d) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

#### Observações:

1. Em se tratando de sociedade por ações, o ato constitutivo deverá ser acompanhado de documentação da eleição de seus administradores.
2. Tratando-se de sociedade civil, o ato constitutivo deverá estar inscrito no órgão de classe e acompanhado de prova da diretoria em exercício.
3. Documentos para habilitação, serão dispensados se já apresentados em fase anterior na licitação.

#### 6.3.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

##### 6.3.3.1 – Pessoa jurídica:

<sup>1</sup> Art 30. Os contratos poderão ser aditados nas hipóteses de complementação ou acréscimo que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial...



- a) Prova de “**Capacidade Técnica**” constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido gêneros alimentícios com qualidade, que guarde semelhanças com o objeto.
- b) **ALVARÁ SANITÁRIO emitido pelo órgão competente (ano 2021)**.
- c) Declaração de que tomou conhecimento de todas as condições do instrumento convocatório, das condições necessárias para participação no certame e de Inexistência de Fatos Impeditivos, conforme **Anexo IV**.

6.3.3.2 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, solicitar a declaração escrito a próprio punho, quando possível do licitante na ausência no que se refere ao item 6.3.3.1 letras “c” O resultado de tal procedimento será determinante para fins da qualificação técnica.

#### 6.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) **Certidão negativa de falência** (conforme a Lei n. 9 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 90 dias em relação à data de apresentação dos envelopes.

#### 6.5 - REGULARIDADE FISCAL

##### 6.5.1 – Pessoa jurídica:

- a) Prova de **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede do preponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. Na prova de inscrição, não será aceito o Documento de Arrecadação.
- c) Prova de regularidade com a **Débitos Relativos a Tributos Federais**; e Certidão Conjunta Negativa que comprove a Regularidade referente aos tributos Previdenciários e quanto aos Tribunais Federais, conforme previsto na Portaria MF 358, de 5/9/2014, observados todos os critérios que envolvem essa alteração
- d) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.
- e) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.





6.5.2 – Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc/TO se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

6.5.3 – Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissor em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data da emissão.

6.5.4 – Sendo ou não contribuinte, o preponente fica obrigatório a aparentar as certidões de regularidade expedidas pelas Fazenda Federal, Estadual e Municipal. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da preponente e com o número do CNPJ/MF e endereço respectivo. Se o preponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome; se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles, que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

**6.5.5 - Serão dispensados documentos apresentados em qualquer fase anterior.**

## 7 - PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

7.1 – Reunião pública para recebimento e abertura dos envelopes e realização de lances.

7.1.1 - Os envelopes distintos e lacrados, contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação serão recebidos pela Comissão de Licitação às **09:00 (nove) horas** do dia **26/08/2021**, na sede Administrativa do Sesc, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

7.1.2 - Recebimento dos envelopes **“PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**.

7.1.3 - A comissão de licitação, se julgar conveniente, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente os envelopes de habilitação classificando os proponentes, e, só então, abrir as propostas dos preponentes habilitados.

7.1.4 - É desejável a presença do licitante ou de seu representante legal na sessão de abertura dos envelopes da fase de habilitação e propostas. O Licitante que não puder comparecer, poderão entregar antecipadamente os envelopes no Setor de Licitações do Sesc/TO e aceitará tacitamente as decisões da Comissão de Licitação.

7.1.4.1 - A entrega da Proposta Comercial e da Documentação de Habilitação, por correio ou transportadora, é de exclusiva responsabilidade do remetente e transportador. O Sesc/AR/TO não se responsabiliza pelo atraso ou extravio no transporte de qualquer proposta comercial ou documentação de habilitação encaminhada.

### 7.2 - ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL”

a) Abertura dos envelopes **“PROPOSTA COMERCIAL”** e análise das credenciais dos representantes.

b) Classificação das propostas comerciais;



b.1) abertos os envelopes, a Comissão de Licitação analisará as propostas comerciais, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos;

b.2) também serão desclassificadas as propostas que excederem os 15% (quinze por cento) do valor da proposta de menor preço;

b.3) quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas na forma definida no subitem anterior, serão classificadas, sempre que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes;

b.4) a classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;

b.5) as propostas que, em razão dos critérios definidos nos subitens “b.2” e “b.3” não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do certame;

#### **c. Fase de lances verbais;**

c.1) Realizada a classificação das propostas escritas, pela Comissão de Licitação, terá início a fase de apresentação de lances verbais;

c.2) O Pregoeiro, objetivando a otimização da etapa de lances verbais, poderá estabelecer valor mínimo de lance;

c.3) O pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço;

c.4) Havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço;

c.5) Somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido;

c.6) O preponente que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;

c.7) Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase;

c.8) O pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preço de cada lote.

### 7.3 - ABERTURA DOS ENVELOPES DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

#### a) Abertura do (s) envelope (s)

a.1) A Comissão de Licitação promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação do preponente que, na ordenação feita pelo pregoeiro, resultou no menor preço.

a.2) Na hipótese de inabilitação, por descumprimento de qualquer exigência estabelecida no instrumento convocatório, a Comissão de Licitação autorizará o pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório.

#### b) Declaração do preponente vencedor pela Comissão de Licitação.

b.1) **O percentual verificado na diferença entre o preço inicial e o preço final da proposta após os lances, será aplicado de forma IDÊNTICA sobre cada item.**

c) Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos preponentes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os participantes da reunião.

### 8 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1 – Observadas as demais condições deste edital e seus anexos, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de **menor preço global**.

8.2 – Os lances apresentados conforme letra “c.8” do SUBITEM 7.2, deverá referir-se ao valor **total**.

### 9 - DA HOMOLOGAÇÃO E/OU ADJUDICAÇÃO

9.1 - Sendo homologada a licitação o (s) preponente (s) vencedor (es) e o (s) preponente (s) aderente (s) será (ão) convocado (s) para assinatura do Contrato, no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

9.2 - Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos preponentes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os participantes da reunião.

9.3 – Concluída a fase competitiva, ordenada às propostas apresentadas, analisada a documentação de habilitação e observados os recursos porventura interpostos na forma da resolução vigente, o Pregoeiro emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do Sesc/TO, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Homologação e/ou Adjudicação da respectiva licitação.

9.4 - A autoridade superior do Sesc/TO poderá, no entanto, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do Sesc/TO, discordar e deixar de homologar, total ou parcialmente, o resultado



apresentado pelo Pregoeiro, revogar ou considerar nula a Licitação, desde que apresente a devida fundamentação exigida pela resolução vigente, resguardados os direitos dos preponentes.

## 10 - PENALIDADES

10.1 – A recusa em assinar do contrato, no prazo de até três dias úteis, a partir da convocação (SUBITEM 9.1), dará ao Sesc/TO o direito de suspender o preponente em até dois anos, do direito de licitar e contratar com o Sesc/TO, e homologar esta licitação aos preponentes remanescentes, na ordem de classificação.

10.2 – Outras penalidades estão previstas no Contrato.

10.3 – Para fins de penalidade o lance é considerado proposta.

10.4 – A critério do Sesc/TO as sanções poderão ser cumulativas.

## 11 - DA IMPUGNAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

11.1 - O Instrumento Convocatório poderá ser impugnado, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes Proposta Comercial e Documentação. Não impugnado o Instrumento Convocatório, preclui toda matéria nele constante.

11.2 - A impugnação deverá ser dirigida à Comissão Permanente de Licitação, em documento original, datado e assinado, protocolado na Sede Administrativa, Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lotes 19, Plano Diretor Norte, Palmas – Tocantins ou;

11.2.1 - Através do endereço eletrônico - **e-mail: [licitacoes@sescto.com.br](mailto:licitacoes@sescto.com.br)**. O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato pdf, assinado pelo representante legal da empresa.

11.3 - Em caso de envio da impugnação através da via física do documento este deverá ser protocolado junto à Comissão até o prazo estabelecido no subitem 11.1, deste item.

11.4 - A falta de manifestação motivada das proponentes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem a impugnação, no prazo previsto no subitem 11.1, importará na decadência do direito de recurso.

11.5 - Sendo acolhida, será definida e publicada nova data para realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das Propostas.

11.6 - As impugnações apresentadas fora do prazo não serão conhecidas.

11.7 - As impugnações, julgamentos e respostas serão disponibilizadas no site <https://www.sescto.com.br/licitacao>.

## 12 - DOS RECURSOS

12.1 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao julgamento desta licitação caberá recurso fundamentado, dirigido ao Sr. Gerente Administrativo e Financeiro (GADF) da Administração Regional do Sesc/TO, por escrito e protocolado original, por meio da Comissão de Licitação, no, **prazo de 2 (dois) dias úteis**, a contar da data da divulgação da decisão acerca:

### 12.2 - DO JULGAMENTO

12.2 - Os recursos serão interpostos por escrito perante a Comissão Permanente de Licitação, registrando-se a data de sua entrega mediante protocolo, observando-se para tanto o horário das 8h às 12h00min e das 14h00min às 18h, dos dias úteis de trabalho do Sesc/TO;

12.3 - Os recursos terão efeito suspensivo e os interpostos intempestivo não serão conhecidos, operando-se a respeito à preclusão;

12.4 - Não caberá recurso da decisão da autoridade competente que é a última instância de julgamento das Entidades;

12.5 - Interposto recurso, abrir-se-á vista aos LICITANTES, no Sesc/TO, pelo prazo comum de 02 (dois) dias úteis, para impugnação/contrarrazões, contados a partir da comunicação da sua interposição;

12.6 - Impugnado ou não o recurso, a Comissão Permanente de Licitação poderá realizar instrução complementar, submetendo à decisão final da Autoridade Competente, no prazo total de 10 (dez) dias úteis, cujo resultado será comunicado por correspondência, via o site <https://www.sescto.com.br/licitacao> ou via e-mail;

12.7 - Os Recursos e Contrarrazões de Recursos deverão ser dirigidos à Comissão Permanente de Licitação, que deverá receber realizar as instruções complementares que entender necessárias e encaminhar para a decisão da Autoridade Competente;

12.8 - É facultado aos LICITANTES formularem impugnações ou protestos, por escrito, devidamente registrados nas atas dos trabalhos, relativos ao(s) outro(s) LICITANTE(S) ou ao transcurso da Licitação, entretanto, qualquer conduta caracterizada como prejudicial ao Processo Licitatório poderá ser considerada como incurso no preceito do **artigo 335<sup>2</sup>, do Código Penal**.

<sup>2</sup> **CP - Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940**

**Art. 335** - Impedir, perturbar ou fraudar concorrência pública ou venda em hasta pública, promovida pela administração federal, estadual ou municipal, ou por entidade paraestatal; afastar ou procurar afastar concorrente ou licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem:

Pena - detenção, de seis meses a dois anos, ou multa, além da pena correspondente à violência.

**Parágrafo único** - Incorre na mesma pena quem se abstém de concorrer ou licitar, em razão da vantagem oferecida. Inutilização de edital ou de sinal



12.9 - Na contagem dos prazos será excluído o dia de começo e incluído o dia final, prorrogando-os automaticamente, para o primeiro dia útil subsequente, quando recair em data em que não haja expediente no Sesc/TO.

### 13 - DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas através do site <https://www.sescto.com.br/licitacao>, no mural, e-mails e outros meios de comunicação do Sesc/TO.

13.2 – Em suas propostas comerciais os preponentes deverão considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada pelo contratado ou pagamento do boleto, em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da nota fiscal e aceite definitivo das entregas dos produtos, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.

13.3 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos preponentes, desde que não comprometam a lisura do certame e possa ser sanada em prazo fixado pela mesma. Poderá também pesquisar via Internet, quando possível, para verificar a regularidade da licitante / validade de documentos, podendo ser emitido documento equivalente ao apresentado com número diferente. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

13.4 - Não serão levadas em consideração documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos quer por omissão, quer por discordância, e o Sesc/TO se reserva o direito de rejeitá-las e cancelar a presente licitação a qualquer momento, no todo ou parcialmente, antes da formalização do Contrato junto ao preponente vencedor.

13.5 - A comissão de licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, abrir diligência e solicitar aos preponentes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar desclassificação e/ou inabilitação do preponente.

13.6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, só poderão ser retirados após a assinatura da ata e os que não forem retirados, serão destruídos após 15 (quinze) dias da assinatura.

13.7 – O preponente Registrado e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/TO e/ou terceiros em decorrência do fornecimento indevido dos produtos objeto da licitação.

13.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/TO.

13.9 - Quando não for possível realizar o ato do recebimento do envelope desta licitação, a comissão de licitação marcará nova data e hora a ser divulgada conforme previsto no subitem 13.10.



13.10 - A comissão de licitação a qualquer tempo, antes da data da apresentação das propostas, poderá proceder alterações concernentes a esta licitação, postando no site <https://www.sescto.com.br/licitacao> no link licitações, correspondente adendo, disponibilizando assim aos interessados, sendo facultado à CPL, se for o caso, adiar a data do recebimento da documentação.

13.11- A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

13.12 - O Sesc/TO se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do Contrato, não cabendo aos preponentes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for.

13.13 - Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos e da proposta implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, o qual, na incidência, obriga o preponente a comunicar ao Sesc/TO quando ocorrido durante o certame.

13.14 – A qualquer momento, o Sesc/TO poderá desclassificar preponentes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou propostas.

13.15 – O preponente que apresentar proposta estará vinculada a ela, e se responsabilizará pelo o fornecimento dos produtos nas condições oferecidas.

13.16 – O preponente que não informar na proposta prazo para a entrega dos produtos, validade, forma de pagamento, garantia e local de entrega dos produtos licitadas, ficam estabelecidas às condições solicitada no instrumento convocatório.

13.17 – O Município de PALMAS/TO é o 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.

13.18 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Modelo de Credenciamento;
- c) Anexo III – Modelo de Proposta;
- d) Anexo IV - Modelo de Declaração de Recebimento dos Documentos, Conhecimento das Condições e de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- e) Anexo VI – Minuta do Contrato;

Palmas, 13 de agosto de 2021.

**HIGOR PINTO DA SILVA**  
Pregoeiro da CPL

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 21/0012 - PG, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

ANEXO I

1- OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa registrar preços, objetivando a aquisição de pães diversos, para atender as demandas do Serviço Social do Comércio/TO, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme as especificações e quantidades estabelecidas neste documento.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS

Fornecimento de pães diversos, para atender as demandas do Serviço Social do Comércio/ TO, nas cidades conforme abaixo:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD
01	PÃO FRANCÊS CONGELADO	Massa congelada (pão francês). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 60 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	15096
02	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 40 GRAMAS	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 40 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	6408
03	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria	KG	1400



	<b>80 GRAMAS</b>	(sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 80 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		
04	<b>BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO</b>	Biscoito de queijo congelado (embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso mínimo de 28 gramas cada biscoito. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	5978
05	<b>ROSCA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca doce) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As rosas congeladas deverão ser modeladas uniformemente com peso mínimo de 42 gramas cada rosca. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	2405
06	<b>CHIPA DE QUEIJO CONGELADA</b>	Massa congelada (Chipa de queijo) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias	KG	2166

		estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As massas de chipa congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		
07	<b>BISCOITO MINEIRO CONGELADO</b>	Massa congelada (Biscoito mineiro) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	2126
08	<b>ROSCA TRANÇADA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca trançada) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As rosas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	1195
09	<b>BISCOITO CASCUDO CONGELADO</b>	Massa congelada (Biscoito cascuado) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso	KG	2266

		máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		
10	<b>ROSCA LINGUA DE SOGRA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca língua de sogra) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	1235
11	<b>PÃO DE BATATA EMBALADO</b>	Pão de batata embalado. A embalagem deve conter aproximadamente 350 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	3440
12	<b>BOLO CONGELADO 900 GRAMAS</b>	Bolo congelado (sabores: coco, cenoura, chocolate, fubá, laranja, limão e neutro), a embalagem deve conter 900 gramas e não apresentar sinais de amassamento, deformações ou perfurações. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: ingredientes, tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	300
13	<b>PÃO DE FORMA 420 GR</b>	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente,	PCT	9184

		devido o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		
14	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL 420 GR</b>	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	PCT	1950
15	<b>PÃO DE HOT DOG 500 G</b>	Pão tipo hot dog embalado, modelado no formato longitudinal, contendo 10 unidades de 50 gramas por pacote. Deve apresentar sabor característico, ausência de partes queimadas, bolores, danificações ou partes cruas. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	PCT	10152

**CARGA/DESCARGA:** Responsabilidade do fornecedor;



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 21/0012 - PG, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

ANEXO II

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto na Licitação em epígrafe, credenciamos o Sr....., portador da Carteira de Identidade nº ..... Expedida por ..... em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, para que represente nossa empresa nessa licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa

**OBSERVAÇÕES:**

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa preponente e estar devidamente assinado por seu representante legal.

Este documento de credenciamento poderá ser substituído por Procuração Pública com poderes específicos para participação em licitações.

Deverá ser juntado o documento que comprove o poder de delegação do outorgante.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 21/0012 - PG, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

AO

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC

Apresentamos a nossa proposta de preço para pães diversos, destinados Sesc/TO, pelo **prazo de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogável por períodos sucessivos limitado ao máximo de 60 (sessenta) meses, de acordo especificações técnicas constantes no Anexo I e descrição abaixo:

RELAÇÃO DE ITENS PARA COMPOSIÇÃO DOS LOTES

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	PÃO FRANCÊS CONGELADO	Massa congelada (pão francês). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 60 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	15.096	R\$	R\$
02	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 40 GRAMAS	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme		KG	6.408	R\$	R\$

		especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 40 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
03	<b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO 80 GRAMAS</b>	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 80 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	1.400	R\$	R\$
04	<b>BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO</b>	Biscoito de queijo congelado (embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso mínimo de 28 gramas cada biscoito. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A		KG	5.978	R\$	R\$



		data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
05	<b>ROSCA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca doce) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As rosas congeladas deverão ser modeladas uniformemente com peso mínimo de 42 gramas cada rosca. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	2.405	R\$	R\$
06	<b>CHIPA DE QUEIJO CONGELADA</b>	Massa congelada (Chipa de queijo) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As massas de chipa congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	2.166	R\$	R\$
07	<b>BISCOITO MINEIRO CONGELADO</b>	Massa congelada (Biscoito mineiro) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno		KG	2.126	R\$	R\$

		transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
08	<b>ROSCA TRANÇADA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca trançada) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	1.195	R\$	R\$
09	<b>BISCOITO CASCUDO CONGELADO</b>	Massa congelada (Biscoito cascudo) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária		KG	2.266	R\$	R\$

		vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
10	<b>ROSCA LINGUA DE SOGRA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca língua de sogra) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	1.235	R\$	R\$	
11	<b>PÃO DE BATATA EMBALADO</b>	Pão de batata embalado. A embalagem deve conter aproximadamente 350 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	KG	3.440	R\$	R\$	
12	<b>BOLO CONGELADO 900 GRAMAS</b>	Pão de batata embalado. A embalagem deve conter aproximadamente 350 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de	KG	300	R\$	R\$	

		fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
13	PÃO DE FORMA 420 GR	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		PCT	9184	R\$	R\$
14	PÃO DE FORMA INTEGRAL 420 GR	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		PCT	1950	R\$	R\$
15	PÃO DE HOT DOG 500 G	Pão tipo hot dog embalado, modelado no formato longitudinal, contendo 10 unidades de 50 gramas por pacote. Deve apresentar sabor característico, ausência de partes queimadas, bolores, danificações ou partes cruas. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		PCT	10152	R\$	R\$

**TOTAL GERAL DA PROPOSTA: R\$**

**PRAZO DE ENTREGA:**



VALIDADE DA PROPOSTA:  
PRAZO PARA PAGAMENTO:  
EMPRESA:  
CNPJ:  
ENDEREÇO:  
FONE/FAX/E-MAIL:  
DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO:

Declaramos que nesta proposta de preços estão incluídas todas as despesas vinculadas ao objeto desta licitação, bem como, impostos, taxas, frete e outros de qualquer natureza e demais condições do edital.

Dados bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Cidade - UF, de 2021.

---

(Assinatura do responsável)

*(Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)*



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 21/0012 - PG, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS, CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Declaro para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, localizada na \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_ identidade \_\_\_\_\_ que recebemos os documentos e que tomamos conhecimento de todas as condições necessárias à participação na licitação e que não existem fatos que impeçam a participação de nossa empresa no presente certame.

Declaro ainda.

Cidade, de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do responsável)

Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante



PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/0012 - PG, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CELEBRADO ENTRE O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO TOCANTINS E .....

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

CONTRATANTE:

Aos ....., dias do mês de .....de 2021, na sede do Serviço Social do Comércio – SESC, Administração Regional no Estado do Tocantins, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.779.012/0001-54, situado na Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lote 19, CEP-77.001-226, Plano Diretor Norte, Palmas – TO, neste ato representado pelo **Presidente** ....., ....., ....., ....., Cédula de Identidade RG n.º .. devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º ....., conjuntamente com o **Diretor Regional** ....., ....., ....., ....., Cédula de Identidade RG n.º ....., devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º ....., e do outro lado o,

CONTRATADA:

....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º ....., situado....., Cidade .....– UF...., neste ato representada por ....., ....., empresário, inscrito no CPF n.º....., residente e domiciliado .....

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 - O presente instrumento tem por objeto o fornecimento de **PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DIVERSOS**, por meio de empresa especializada, destinados atender as Unidades do SESC/TO.



Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	PÃO FRANCÊS CONGELADO	Massa congelada (pão francês). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 60 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	15.096	R\$	R\$
02	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 40 GRAMAS	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 40 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	6.408	R\$	R\$
03	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 80 GRAMAS	Pão de queijo congelado (Embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas		KG	1.400	R\$	R\$

		características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 80 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
04	<b>BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO</b>	Biscoito de queijo congelado (embalagem com 4 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso mínimo de 28 gramas cada biscoito. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	5.978	R\$	R\$
05	<b>ROSCA CONGELADA</b>	Massa congelada (rosca doce) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente com peso mínimo de 42 gramas cada rosca. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto,		KG	2.405	R\$	R\$

		<p>procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.</p>					
06	<p><b>CHIPA DE QUEIJO CONGELADA</b></p>	<p>Massa congelada (Chipa de queijo) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As massas de chipa congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.</p>		KG	2.166	R\$	R\$
07	<p><b>BISCOITO MINEIRO CONGELADO</b></p>	<p>Massa congelada (Biscoito mineiro) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.</p>		KG	2.126	R\$	R\$

08	<p align="center"><b>ROSCA TRANÇADA CONGELADA</b></p>	<p>Massa congelada (rosca trançada) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.</p>		KG	1.195	R\$	R\$
09	<p align="center"><b>BISCOITO CASCUDO CONGELADO</b></p>	<p>Massa congelada (Biscoito cascudo) Embalagem com 4 quilos. Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. 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, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos deverão ser modelados uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.</p>		KG	2.266	R\$	R\$
10	<p align="center"><b>ROSCA LINGUA DE SOGRA CONGELADA</b></p>	<p>Massa congelada (rosca língua de sogra) devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto</p>		KG	1.235	R\$	R\$

		até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
11	<b>PÃO DE BATATA EMBALADO</b>	Pão de batata embalado. A embalagem deve conter aproximadamente 350 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	3.440	R\$	R\$
12	<b>BOLO CONGELADO 900 GRAMAS</b>	Pão de batata embalado. A embalagem deve conter aproximadamente 350 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		KG	300	R\$	R\$
13	<b>PÃO DE FORMA 420 GR</b>	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e		PCT	9184	R\$	R\$

		data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.					
14	PÃO DE FORMA INTEGRAL 420 GR	Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, data de validade e Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		PCT	1950	R\$	R\$
15	PÃO DE HOT DOG 500 G	Pão tipo hot dog embalado, modelado no formato longitudinal, contendo 10 unidades de 50 gramas por pacote. Deve apresentar sabor característico, ausência de partes queimadas, bolores, danificações ou partes cruas. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.		PCT	10152	R\$	R\$

## CLÁUSULA SEGUNDA – LOCAIS DE ENTREGAS E DO COMODATO

### 2.1 - ENDEREÇOS PARA ENTREGAS:

- a) **UNIDADE: SEDE ADMINISTRATIVA:** Endereço: Quadra 301 – Norte, Av Teotônio Segurado, Conj, 01, Lote 19 Palmas;



- b) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES PALMAS:** Endereço: Quadra 502 NORTE ACSU NO 60 AV LO 16 CJ 02;
- c) **UNIDADE: TÊNIS SESC:** Endereço: Av Tocantins Esq C/Av M Parque Joao Do V;
- d) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE ARAGUAÍNA:** Endereço: R Rua Joaquim Gava, Loteamento Jardim América 95BII, CEP: 77.805-212;
- e) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE GURUPI:** Endereço: R-D, Quadra 10, Lote 01 a 05, S/N, Bairro Waldir Lins, CEP: 77.423-030;
- f) **UNIDADE: SESC LER PORTO NACIONAL:** Endereço: QUADRA 41A RUA 09;
- g) **UNIDADE: SESC LER PARAÍSO:** Endereço: Av. Presidente Medice, Qd. 01a10 E 23a32;

2.2 A contrata deve fornecer em COMODATO, todos os equipamentos necessários para o armazenamento e manipulação dos produtos;

2.2.1 o COMODATO será elaborado em Termo separado, devendo conter no mínimo 01 forno, 01 armário e 01 freezer para cada Unidade do Sesc/TO contemplada pelo presente processo.

### CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

3.1 Corresponde o presente contrato o valor total estimado de R\$ .....( ).

3.2 O SESC/TO pagará à CONTRATADA as quantidades consumidas de acordo com os valores constantes no Edital e de acordo com a proposta comercial apresentada no processo licitatório Pregão Presencial nº 21/0012 - PG, que são partes integrantes deste instrumento;

3.3 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após protocolo da nota fiscal e/ou com boleto e das requisições na Coordenadoria de Suprimentos, mediante depósito bancário em conta bancária fornecida pelo a CONTRATADA, e em consonância às normas internas de pagamento do.

3.4 A contratante reserva-se o direito de recusar o recebimento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem de acordo com as especificações dispostas no Edital.

### CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência do Contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, por períodos iguais e sucessivos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, conforme Resolução vigente.

4.2 Durante a vigência do Contrato o Sesc/TO não é obrigado adquirir todas as quantidades citadas no anexo I, pois é meramente estimativa, podendo ocorrer sazonalidade, por exemplo: diminuir no período de férias escolares e aumentar quando ocorrer eventos.

4.3 A renovação do termo contratual respectivo deverá ser sempre precedida de pesquisa para verificar se as condições oferecidas pela licitante vencedora continuam vantajosas para o SESC/AR/TO.





4.4 O processo poderá sofrer acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento), sobre o valor inicial de acordo com a Resolução SESC N°1252/12 vigente.

#### CLÁUSULA QUINTA – DA REVISÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS

5.1 Será admitida, por solicitação da Contratada, a revisão dos preços dos serviços contratados com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura do Contrato, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.

#### CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

##### 6.1 - Compete ao SESC/TO:

- a) Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega dos produtos;
- b) Notificar, formal e tempestivamente a empresa CONTRATADA, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato;
- c) Notificar a empresa CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- d) Acompanhar, a entrega do produto, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA e ainda avaliar a qualidade dos mesmos, podendo rejeitá-los em parte ou em todo, com exposição de motivos;
- e) Cumprir as demais cláusulas deste contrato;
- f) Efetuar os pagamentos devidos, nas datas dos vencimentos.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

##### 7.2 - Compete à CONTRATADA:

- a) Responsabilizar-se pelos danos causados ao Sesc/TO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no cumprimento do contrato;
- b) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do Sesc/TO, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;
- c) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com cumprimento do contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista neste tenha que ser apresentada, para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o Sesc/TO;



- d) Responsabilizar-se por todas as despesas com materiais, mão-de-obra, transportes, hospedagem, equipamentos auxiliares, máquinas em geral, impostos, seguros, taxas, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, custos diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto;
- e) Cumprir, fielmente as obrigações assumidas, de modo a que os serviços se realizem com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira responsabilidade;
- f) Atender às determinações da fiscalização do Sesc/TO;
- g) Realizar, com seus próprios recursos, todos os serviços relacionados com o objeto deste contrato, de acordo com as especificações estipuladas pelo Sesc/TO;
- h) Cumprir todas as leis e posturas, federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- i) Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus funcionários, e quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- j) Apresentar, quando solicitado pelo Sesc/TO, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- k) Responder perante o Sesc/TO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condição dos serviços de sua responsabilidade, ou por erro seu no cumprimento do contrato.

#### CLÁUSULA OITAVA – DA INEXISTÊNCIA DE VINCULO TRABALHISTA

**8.1 A CONTRATADA** reconhece que não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício entre o Sesc/TO e terceiros eventualmente envolvidos na execução dos serviços objeto do presente contrato.

**8.2 A CONTRATADA** assume a obrigação de suportar espontânea e integralmente todos os custos e despesas relativas a reclamações trabalhistas, que sejam eventualmente instaurados ou ajuizados contra o Sesc/TO.

#### CLÁUSULA NONA - CLÁUSULA INTEGRANTE

**9.1** - Constituí parte integrante deste contrato, independente de transcrição, as condições estabelecidas no processo **Nº 21/0012 - PG**, e seus anexos, inclusive a proposta e os documentos de habilitação apresentadas pelo contratado.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - RENÚNCIA DE DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

**10.1** - Nenhuma das disposições deste instrumento poderá ser desconsiderada renunciada ou alterada, salva se for especialmente formalizada através de instrumento Aditivo. O fato de uma das partes tolerarem qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra não importa em alteração deste instrumento e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou



inadimplente, a qualquer tempo, a cessão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação, com a devida anuência das partes contratantes

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/TO

11.1 São prerrogativas do Sesc/TO:

- a) Proceder a mais ampla fiscalização sobre a fiel execução dos serviços, objeto deste Contrato;
- b) Exigir cumprimento de todos os itens deste Contrato segundo suas aplicações;
- c) Serão realizadas visitas eventuais ao longo do contrato, afim de verificar as condições de ordem e higiene, inclusive no que se refere ao pessoal e ao material.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1 - Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, o CONTRATADO 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 as seguintes sanções:

- a) **Advertência;**
- b) **Multa;**
- c) **Suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/TO pelo prazo de até 02 (dois) anos;

12.2 - A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multa:

- a) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para o Sesc/TO;
- b) Execução insatisfatória ou inexecução dos serviços de entregas, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária;
- c) Pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços de entregas do Sesc/TO.

12.3 – **Por atraso injustificado:**

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor do 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 Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

12.4 - **Por inexecução parcial ou total:**



- a) pelo descumprimento das obrigações contratuais, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;
- b) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF;
- c) quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

12.4 - As multas a que se referem o subitem 12.3 não impedem que o Sesc/TO rescinda unilateralmente a ata e aplique as outras sanções previstas no item 12.1, em suas letras “a”, “b” e “c”, facultada a defesa prévia do CONTRATADO, no respectivo processo.

12.5 - As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo Sesc/TO.

- a) Inexistindo pagamento devido pelo Sesc/TO, ou sendo este insuficiente, caberá o CONTRATADO efetuar o pagamento do que for devido, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da comunicação de confirmação da multa.
- b) Não se realizando o pagamento nos termos definidos nesta cláusula, far-se-á sua cobrança judicialmente.

11.6 - **A penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar** com o Sesc/TO no que corresponde a letra “c” do Item 12.1, poderá ser aplicado quando não mantiver a proposta financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente, nos seguintes prazos e situações:

**a) Por 6 (seis) meses:**

- a.1) Quando ocorrer atraso no cumprimento das obrigações assumidas contratualmente, que tenha acarretado prejuízos ao Sesc/TO;
- a.2) Quando ocorrer entregas insatisfatórias se antes tiver havido aplicação da penalidade de advertência;
- a.3) Por 1 (um) ano quando o CONTRATADO der causa à rescisão da ata;

**b) por 2 (dois) anos, quando o CONTRATADO:**

- b.1) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com o Sesc/TO em virtude de atos ilícitos praticados;
- b.2) cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo ao Sesc/TO;
- b.3) Apresentar ao Sesc/TO qualquer documento falso ou falsidade, no todo ou em parte;
- b.4) sofrer condenação definitiva pela prática de fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**



**13.1** Constituem motivos para rescisão unilateral do contrato, por parte do Sesc/TO, os seguintes:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando o Sesc/TO a comprovar a impossibilidade do fornecimento dos produtos, nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no fornecimento dos produtos;
- e) A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao Sesc/TO;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial sem prévia anuência do Sesc/TO;
- g) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores.

**13.2** A rescisão do contrato poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o Sesc/TO:

- a) A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de parecer do responsável pela contratação e de autorização escrita e fundamentada do Gerente Administrativo do Sesc/TO;
- b) A rescisão do contrato poderá dar-se, ainda, judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

**13.3** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo de contratação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**13.4** Sem prejuízo das sanções previstas na cláusula seguinte, na hipótese de rescisão administrativa do presente contrato, o Sesc/TO reserva-se o direito de reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados ao mesmo.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**14.1** - Para todos os fins e efeitos, a **CONTRATADA** é tida como parte independente, sem qualquer vínculo com a **CONTRATANTE** a não ser o estritamente contratado, e todas as pessoas empenhadas nas obrigações contratuais não são consideradas representantes ou empregadas do Sesc/TO.

**14.2** - As quantidades a serem entregues, deverão seguir o estipulado na solicitação através das áreas responsáveis de cada unidade.

**14.3** - Será inaceitável por qualquer motivo, que a **CONTRATADA** vencedora não realize a entrega dos produtos, cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil afim de não prejudicar o andamento das atividades do Sesc/TO.



**14.4** - Os produtos a serem entregues deverão apresentar a data de validade mais longa possível. Caso seja julgado pelo Sesc/TO que tais itens foram oferecidos com validade insuficiente para o consumo, os mesmos serão devolvidos no ato da entrega.

**14.5** - Os produtos só serão aceitos pelo Sesc/TO, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observadas as seguintes características: validade, embalagem, cor, textura, cheiro característico, especificações técnicas, avarias, e etc. O produto que não atender as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

**14.6** - A quantidade/qualidade dos produtos será avaliada no ato da entrega por funcionários do SESC/TO, caso esses requisitos não estejam de acordo com o solicitado no anexo I, os mesmos serão devolvidos e deverão ser repostos em tempo hábil para atender o setor de Nutrição, afim de não prejudicar as programações do Sesc/TO.

**14.7** - Quaisquer alterações contratuais deverão ser procedidas através de termo aditivo, com a devida anuência das partes contratantes.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

**15.1** - Fica eleito o Foro da Comarca de Palmas/TO, renunciando-se as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir todas e quaisquer dúvidas que por ventura surjam durante a vigência deste Contrato.

**15.2** - E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento, em 02 (vias) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que produzam todos os efeitos legais.

Palmas–TO, .....de ..... de 2021.

\_\_\_\_\_  
Presidente CR/Sesc/TO

\_\_\_\_\_  
Diretor Geral do Sesc – TO

\_\_\_\_\_  
FORNECEDOR CONTRATADO

#### Testemunhas:

1 -

Nome:

CPF/MF

2 -

Nome:

CPF/MF: