



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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019

Processo Nº. 1427/2019

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE PÃES E SALGADOS

**Abertura dia 05 de dezembro de 2019
Às 09 horas**



PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – Sesc-AR/DF, por meio do Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 027/2019 torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, em sua forma **Eletrônica**, do tipo **Menor Preço por lote**, regida pela Resolução Sesc nº. 1.252 de 06/06/2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26/7/2012 e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DA ABERTURA

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

DATA: 05/12/2019

HORÁRIO: 09 horas

LOCAL DA SESSÃO: Portal de Compras do Governo Federal:
www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 926637

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto contratação de empresa para o fornecimento de pães e salgados.

2.2. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados, no site do Sesc-AR/DF, www.sescdf.com.br, no portal de compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br ou pelo e-mail licitacao@sescdf.com.br.

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

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

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

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



3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. As especificações técnicas dos pães e salgados a serem fornecidos é a contida no Anexo I - Caderno de Especificações Técnicas, parte integrante deste Edital, devendo ser observada rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.

3.2. **Os pães e salgados devem ser produzidos e fornecidos pela empresa contratada, não podendo terceirizar o produto**, em condições de higiene, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e tecnicamente balanceados.

3.3. A empresa vencedora deverá apresentar ao Sesc-AR/DF as fichas técnicas dos produtos contendo a composição nutricional de todos os alimentos.

3.4. **A empresa contratada deverá possuir local de produção/armazenamento no Distrito Federal**, considerando que as entregas são realizadas diariamente nos locais informados no Anexo I - Caderno de Especificações Técnicas.

3.5. O faturamento dos pães será realizado por quilograma, conforme Portaria INMETRO nº 146/2016.

3.6. Os produtos deverão ser entregue de acordo com padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em embalagem apropriada e em condições adequadas de consumo.

3.7. A quantidade constante no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica – Anexo III é uma estimativa anual, que será entregue ao Sesc-AR/DF de forma parcelada, sempre que solicitado formalmente, podendo sofrer acréscimo ou redução em até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

3.8. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de efetuar vistoria nos locais de fabricação/armazenamento dos produtos para fiscalização das condições de fabricação, armazenamento, montagem e qualidade dos pães.

3.8.1. Na visita técnica será aplicada lista de verificação das condições higiênico sanitárias, de acordo com a legislação vigente, e a empresa deverá apresentar o mínimo de 80% de conformidade para estar apta a fornecer os seus produtos ao Sesc-AR/DF.

3.8.2. A empresa fornecedora além de apresentar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão, deverá estar com os mesmos efetivamente implantados.

3.9. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes no Anexo I - Caderno de Especificações Técnicas, prevalecerão as últimas.



3.10. Será celebrado contrato com a empresa vencedora do certame, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o Parágrafo único do Art. 26 do Anexo I, da Resolução Sesc Nº. 1.252/2012, conforme Minuta de Contrato – Anexo II, parte integrante deste Edital.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

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

- a) atenderem às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu Contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

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

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos; e
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da Republica Federativa do Brasil, Art.7º, Inciso XXXIII.

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



5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - Seges, por meio do site www.comprasgovernamentais.gov.br.

5.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICP-Brasil.

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

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

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

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

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

6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

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

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



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

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

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

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

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

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

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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



8.3. O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance, dando início à fase competitiva.

9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo de início do tempo de iminência.

9.9.1. Decorrido o prazo fixado pelo pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.



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

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. O julgamento da proposta será pelo **menor preço por lote**.

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

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

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

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em 1º (primeiro) lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação, conforme item 13 e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico em arquivo único, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

12.1.1. Caso o licitante convocado enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item 12.1, deste edital, quando lhe será concedido um prazo adicional a critério do pregoeiro.

12.1.2. Excepcionalmente, o pregoeiro poderá disponibilizar o e-mail institucional ***licitacao@sescdf.com.br*** caso o licitante tenha dificuldades em anexá-los ao sistema ou este não comporte o tamanho dos arquivos.

12.1.3. Os demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior, somente pelo e-mail institucional ***licitacao@sescdf.com.br***, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

12.1.4. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no item 16.7 deste edital.



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

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

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

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

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

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

12.2.6. Descrição detalhada de todas as características dos produtos ofertados, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

12.9.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total do lote quanto os valores unitários de cada item estimativos da contratação.

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

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

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

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

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

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

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



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

12.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

13. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

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

13.1.1. Habilitação Jurídica:

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

13.1.2. Qualificação Técnica:

- a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:
 - a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
 - a.2) data da emissão do atestado;
 - a.3) assinatura e identificação do signatário (Ex: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);
 - a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;
- b) declaração que a licitante produz, armazena e entrega os próprios produtos;
- c) declaração que a licitante possui local de produção/armazenamento no Distrito Federal; e
- d) apresentar no mínimo de **80% (oitenta por cento)** de conformidade para estar apta a fornecer os seus produtos ao Sesc-AR/DF, conforme Resolução RDC nº. 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e suas atualizações, durante a realização de vistoria técnica.

13.1.3. Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;



- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS; e
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

13.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

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

13.2. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

13.3. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem as alíneas **c**, **d**, **e** e **f** do subitem 13.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

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

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

13.5. A prova a que se refere às alíneas “a” e “b” do subitem 13.1.3 poderá ser feita por meio de documentos que os contenham.

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

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

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



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

13.7.3. As diligências mencionadas no subitem 13.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

14. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

14.1. A licitante que ofertar o menor preço poderá ser convocada a apresentar amostra dos alimentos cotados para análise e aprovação do Sesc-AR/DF.

14.1.1. A reprovação das amostras apresentadas pela licitante de menor preço não impede a convocação das licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação.

14.2. Os produtos cotados de acordo com a especificação podem ter amostras solicitadas pela área técnica, visto que pode ocorrer diferença entre linhas de produtos de uma mesma marca ou fabricante.

14.3. A entrega das amostras deverá, obrigatoriamente, acontecer no Núcleo de Licitações - Nulic, na sede do Sesc-AR/DF, localizada na SIA Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, CEP: 71200-020, Brasília/DF, em até 05 (cinco) dias após a solicitação formal deste Sesc-AR/DF.

14.4. Todas as amostras deverão conter etiqueta de identificação com as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ DA LICITANTE:

AMOSTRA DO ITEM: (indicar o número do item conforme Edital)

14.5. O Sesc-AR/DF informará a licitante da aprovação ou reprovação dos itens, em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento das amostras.

14.6. A licitante que tiver amostra solicitada e não a apresentar quando convocada ou não o fizer no prazo concedido será desclassificada do certame e estará sujeita as penalidades previstas no item 19 deste Edital.

14.6.1. O prazo de apresentação de amostras, poderá ser prorrogado uma única vez, quando solicitado pela empresa, desde que devidamente justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.



14.7. As amostras poderão ser totalmente inutilizadas durante análise a ser realizada, não cabendo a licitante qualquer cobrança ao Sesc-AR/DF.

14.8. As amostras reprovadas deverão ser retiradas pela licitante em até 5 (cinco) dias após o recebimento do comunicado de reprovação. Caso não sejam retiradas no prazo, serão enviadas para doação e/ou descartadas.

15. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

15.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.

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

15.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecendo ao horário estabelecido no subitem 15.1.1.

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

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

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

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

16. DOS RECURSOS

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



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

16.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

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

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

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

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

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

17. DA CONTRATAÇÃO

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

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



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

17.4. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Parágrafo único, Art. 26 do Anexo I da Resolução Sesc Nº.1.252/2012.

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

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

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

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

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

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

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

18. DO FORNECIMENTO

18.1. Os pedidos serão encaminhados semanalmente, por e-mail ou fax, e deverão ser entregues diariamente, pela manhã e pela tarde, observando os horários determinados pelo responsável de cada Unidade de Prestação de Serviços.



18.2. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em vasilhames apropriados e limpos, em embalagens individuais e condições adequadas de consumo.

18.2.1. Os pães deverão ser entregues em embalagem primária não tóxica, não reciclada, transparente, com barreira ao vapor d'água.

18.2.2. As embalagens deverão ser aprovadas para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA.

18.2.3. Conter os dados obrigatórios como: nome do fabricante, CNPJ, data de fabricação, data de validade e número de lote do produto, tabela nutricional, composição do produto, incluindo informações de alerta sobre a presença glúten no produto, conforme regem as normas legais da ANVISA.

18.3. A licitante vencedora do certame deverá entregar, em sua totalidade, os itens solicitados em cada Pedido.

18.4. Diariamente, no ato da entrega dos produtos a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa.

18.4.1. Toda segunda-feira a licitante vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.

18.5. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Prestação de Serviços do Sesc - AR/DF, indicadas no Pedido ao Fornecedor - PAF, localizadas nos seguintes endereços:

| UNIDADE | ENDEREÇO | CEP |
|--------------------------|--|------------|
| Edusesc Samambaia | Quadra 101, Conjunto 1, Lote 1 – Samambaia/DF | 72.300-201 |
| Edusesc Taguatinga Norte | CNB 12, Área Especial 2/3, Taguatinga Norte, Taguatinga/DF | 72.115-125 |
| Sesc Ceilândia | QNN 27, Área Especial, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF | 72.225-270 |
| Sesc Gama | Setor Leste Industrial, Quadra 1, Lotes 620, 640, 660 e 680, Gama/DF | 72.445-000 |
| Sesc Guará | QE 4, Área Especial A, Guará I, Guará/DF | 71.010-613 |
| Sesc Logística | SIA Trecho 4, Lotes 1150/1160/1170 Brasília/DF | 71.200-040 |



| | | |
|-----------------------|---|------------|
| Sesc Presidente Dutra | SCS Quadra 2, Bloco C, Lote 227, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF | 70.302-900 |
| Sesc Sede | Setor de Indústria e Abastecimento - SIA, Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130 Zona Industrial - Guará/DF | 71.200-020 |
| Sesc Taguatinga Sul | QSF Área Especial 3, Taguatinga Sul, Taguatinga/DF | 72.025-500 |
| Sesc Estação 504 Sul | EQS 504/505, Bloco A, Asa Sul, Brasília/DF | 70.331-570 |
| Sesc 913 Sul | SEPS 713/913, Conjunto F, Asa Sul, Brasília/DF | 70.390-135 |
| Unidades Móveis | SCS Quadra 2, Bloco C, Lote 227, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF (Sobreloja) | 70302-900 |

18.6. Não serão aceitos produtos com data de validade vencida ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.

18.7. O transporte necessário para a entrega do material será de responsabilidade da licitante vencedora.

18.7.1 O veículo que irá transportar os produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo as exigências da Vigilância Sanitária.

18.8. O Sesc-AR/DF disponibilizará um servidor para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for constatada qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.

18.9. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades e esses deverão ser atendidos em 24 (vinte e quatro) horas contadas da confirmação do recebimento do pedido.

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

18.11. O Sesc-AR/DF disponibilizará empregado para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se forem constatadas quaisquer irregularidades nos produtos, será concedido prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que seja providenciada a respectiva substituição.

19. DAS PENALIDADES

19.1. Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, as empresas participantes deste Pregão estarão sujeitas, sem prejuízo da



responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao PAF; e
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor do PAF, sem prejuízo da rescisão deste, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total:

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

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

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

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

19.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita as penalidades previstas na inciso II do subitem 19.1.

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

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



20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal na Coordenação de Compras - Cocomp deste Sesc-AR/DF, devidamente atestada pela Coordenação de Patrimônio - Copat, na qual deverá constar a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

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

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

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

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

20.5. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

20.5.1. A documentação de regularidade exigida no subitem 20.4 poderá ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

20.6. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da licitante vencedora não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

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

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

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



21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

21.3. As decisões referentes à este Pregão serão divulgados no site www.sescdf.com.br e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

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

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

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

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

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

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

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

21.11. Integram este Edital os seguintes Anexos:

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



Anexo IV Estimativa de Preços.

Brasília, 22 de novembro de 2019.

Vanessa da Silva Uchôa
Núcleo de Licitações - Nulic
Cocomp – Sesc-AR/DF

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de pães e salgados.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**1. Descrição:**

- 1.1. Finalidade: Atender com suprimento de pães e salgados as lanchonetes, restaurantes e merenda escolar das Unidades: Sesc Presidente Dutra, Sesc Unidades Móveis, Sesc 504 Sul, Sesc 913 Sul, Sesc Guará, Sesc SEDE/SIA (eventos), Sesc Taguatinga Norte, Sesc Taguatinga Sul, Edusesc Taguatinga Norte, Edusesc Samambaia, Centro de Atividades Sesc Gama e Centro de Atividades Sesc Ceilândia.
- 1.2. O quantitativo das tabelas a seguir é o **utilizado atualmente, anualmente** pelas Unidades de Prestação de Serviços.

Lote 1 - Pães - Descrição e quantitativo

| Especificação | Unidade | Quantitativo |
|---|----------------|---------------------|
| Pão francês 50g | Kg | 4.000 |
| Mini pão francês 25g | Kg | 2.500 |
| Pão francês integral 50g | Kg | 500 |
| Pão de forma integral 400g a 500g pct | Kg | 1.700 |
| Pão de forma tradicional 400g a 500g pct | Kg | 4.000 |
| Pão careca tradicional 25g e 50g | Kg | 2.250 |
| Pão sírio tamanho lanche e coquetel | Kg | 100 |
| Brioche tradicional 25g e 50g | Kg | 2.500 |
| Brioche integral 25g e 50g | Kg | 800 |
| Pão minuto | Kg | 700 |
| Pão de metro 500g | Kg | 500 |
| Rosquinha doce 40g (creme de coco ou frutas cristalizadas) | Kg | 1.000 |
| Croissant (recheio presunto, frango ou queijo) tamanho coquetel | Kg | 300 |
| Pão de cenoura 25g e 50g | Kg | 700 |
| Pão de batata 25g e 50g | Kg | 1.200 |

| | | |
|--|----|-------|
| Pão de beterraba 25g e 50g | Kg | 600 |
| Pão de abóbora 25g e 50g | Kg | 600 |
| Pão de hambúrguer 25 g e 50g | Kg | 2.500 |
| Pão de milho 25g e 50g | Kg | 700 |
| Pão tipo bisnaguinha 25g e 50g | Kg | 400 |
| Pão de ervas 25g e 50g | Kg | 600 |
| Pão de forma sem casca tipo torta fria 500g | Kg | 800 |
| Bolo simples diversos sabores | Kg | 200 |
| Pão brioche de ervas 25g e 50g | Kg | 500 |
| Pão bisnaga com gergelim | Kg | 500 |
| Pão brioche de beterraba 25g e 50g | Kg | 400 |
| Pão de forma integral sem casca tipo torta fria | Kg | 100 |
| Pão de forma tradicional - Tamanho grande sem casca para sanduíches especiais - 40g a 50g / fatia - Pacote entre 400g a 500g | Kg | 100 |
| Pão de forma integral - Tamanho grande sem casca para sanduíches especiais - 40g a 50g / fatia - Pacote entre a 500g | Kg | 100 |
| Mini Panetone tradicional com frutas cristalizadas 30 e 50g | Kg | 300 |
| Pão francês com gergelim- 25g e 50g | Kg | 800 |

Lote 2 - Salgados - Descrição e tipos

Salgados congelados, crus - Descrição e quantitativo

| Especificação do Salgado | Unidade | Quantitativo |
|---|---------|--------------|
| Pão de queijo congelado tradicional , crú, em embalagem de 1 kg, com peso aproximado de 25g cada unidade. | Kg | 80 |
| Pão de queijo congelado coquetel , crú, em embalagem de 1 kg, com peso aproximado de 15g cada unidade. | Kg | 300 |
| Pão de queijo congelado lanche , crú, em embalagem contendo 30 unidades, com peso aproximado de 80g cada unidade. | PCT | 176 pacotes |

Salgados Lanche Assado - Descrição e quantitativo

| Especificação do Salgado | Unidade | Quantitativo |
|---|---------|--------------|
| Costela de Adão , salgado assado, produzido com massa folhada e com o recheio com os | Und | 1.800 |

| | | |
|--|-----|-------|
| seguintes ingredientes: frango, queijo, presunto, milho e catupiry. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | | |
| Croissant de Chocolate , salgado assado, produzido com massa folhada e com o recheio com os seguintes ingredientes: chocolate ao leite. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 800 |
| Croissant de queijo e presunto , salgado assado, produzido com massa folhada e com o recheio com os seguintes ingredientes: queijo , presunto, tomate, cebola e orégano. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 2.700 |
| Empada de frango , salgado assado, produzido com massa especial quebradiça e com o recheio com os seguintes ingredientes: frango, azeitona, milho e cheiro verde. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 1.000 |
| Empada de palmito , salgado assado, produzido com massa especial quebradiça e com o recheio com os seguintes ingredientes: palmito, azeitona, tomate, milho e cheiro verde. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 300 |
| Kibe com queijo , salgado assado, produzido com trigo para kibe, carne bovina,queijo muçarela, cebola e hortelã. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 400 |
| Enroladinho de queijo , salgado assado, produzido com massa comum e com o recheio com os seguintes ingredientes: queijo minas. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 800 |
| Kibe com carne , salgado assado, produzido com trigo para kibe, carne bovina, cebola e hortelã. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 650 |
| Enroladinho de presunto e queijo , salgado assado, produzido com massa comum e com o recheio com os seguintes ingredientes: queijo muçarela, presunto e tomate. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 2.400 |
| Pão pizza , salgado assado, produzido com | Und | 5.200 |

| | | |
|--|-----|-------|
| massa comum e com o recheio com os seguintes ingredientes: queijo muçarela, presunto , cebola, tomate e orégano. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | | |
| Religiosa de frango , salgado assado, produzido com massa comum e com o recheio com os seguintes ingredientes: frango, azeitona, milho verde e queijo muçarela. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 9.700 |
| Esfiha de carne , salgado assado, produzido com massa comum e com o recheio com os seguintes ingredientes: carne bovina, milho e azeitona . Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 7.200 |

Salgados Lanche Frito - Descrição e quantitativo

| Especificação do Salgado | Unidade | Quantitativo |
|---|---------|--------------|
| Coxinha de frango , salgado frito , produzido com massa cozida, com o recheio com os seguintes ingredientes: frango, milho e cheiro verde. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 1.000 |

Salgados com massa integral assado- Descrição e quantitativo

| Especificação do Salgado | Unidade | Quantitativo |
|--|---------|--------------|
| Pão da vovó integral , salgado assado, produzido com massa comum integral, com o recheio com os seguintes ingredientes: frango, queijo muçarela e catupiry. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 2.200 |
| Pão pizza integral , salgado assado, produzido com massa comum integral, com o recheio com os seguintes ingredientes: presunto, queijo muçarela , cebola e orégano. Tamanho lanche e peso aproximado de 120 gramas cada salgado . Comercializado em bandejas com 05 unidades. | Und | 1.200 |

1.3. Os pães e salgados devem ser produzidos e fornecidos pela empresa contratada, não podendo terceirizar o produto, em condições de higiene, com gêneros de primeira



qualidade, ótima apresentação e tecnicamente balanceados. A empresa deverá apresentar ao Sesc as fichas técnicas contendo a composição nutricional de todos os produtos.

1.4. **A empresa contratada deverá possuir local de produção/armazenamento no Distrito Federal**, considerando que as entregas são realizadas diariamente nos locais informados no subitem 1.1.

1.5. O faturamento dos pães será por quilogramas, conforme Portaria INMETRO N.º 146/2006.

1.6. Os salgados deverão ser entregues acondicionados em bandejas descartáveis apropriadas e limpas, contendo identificação com o nome do salgado, data de fabricação, data de vencimento e composição nutricional do salgado por porção.

1.7. Os produtos deverão ser entregues de acordo com padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em vasilhames apropriados e limpos, em embalagens individuais e condições adequadas de consumo. Todos os salgados deverão ser entregues assados ou fritos, conforme descrição acima, com exceção dos salgados, pão de queijo congelado tradicional 25g, pão de queijo congelado coquetel 15g e pão de queijo congelado lanche 80g.

1.8. Os pães deverão ser entregues em embalagem primária não tóxica, não reciclada, transparente, com barreira ao vapor de água.

1.9. As embalagens deverão ser aprovadas para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - ANVISA/MS. Conter os dados obrigatórios como: nome do fabricante, CNPJ, data de fabricação, data de validade e número de lote do produto, tabela nutricional, composição do produto, incluindo informações de alerta sobre a presença glúten e lactose no produto, conforme regem as normas legais da ANVISA.

1.10. Diariamente, no ato da entrega dos pães a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa.

1.11. Toda segunda-feira a licitante vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.

1.12. O Sesc/AR/DF reserva-se o direito de efetuar visitas técnicas nos locais de produção/fabricação, armazenamento dos produtos para fiscalização das condições



higiênico sanitária, condições de fabricação, armazenamento, montagem e qualidade dos pães e salgados.

1.13. Será realizado visita técnica nas empresas ganhadoras e será aplicada Lista de Verificação das Boas Práticas, conforme Resolução RDC nº. 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e suas atualizações, e condições higiênico sanitárias, de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o mínimo de **80%** de conformidade para estar apta a fornecer os seus produtos ao SESC-AR/DF.

1.14. O veículo que irá transportar os produtos até as Unidades deverá ser fechado, atendendo as exigências da Vigilância sanitária.

1.15. Os pedidos serão encaminhados semanalmente e deverão ser entregues diariamente, pela manhã e pela tarde, mediante solicitação por fax, telefone ou email de cada Unidade Operacional, observando os horários determinados pela responsável da Unidade.

1.16. O Sesc/AR/DF disponibilizará um empregado para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for contata qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.

1.17. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades e esses deverão ser atendidos em 24 (vinte e quatro) horas contadas da confirmação do recebimento do pedido.

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

Elaborado em 16/07/2019

MINUTA**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO – SESC-AR/DF**
DF – 2019 – CPS – XXX

Contrato de fornecimento de pães e salgados que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento de pães e salgados para atender as lanchonetes, restaurantes e merenda escolar do Sesc-AR/DF.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico n.º. 20/2019, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.

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



CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores:

| LOTE XX | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|--------|----------------------|-------------------|
| Item | Descrição | Unid. | Quant. | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
| xx | | | | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 |
| .xx. | | | | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 |
| xx | | | | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 |

Parágrafo único. A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, a aquisição dos produtos se dará de acordo com a necessidade do Sesc-AR/DF.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

Os pedidos serão encaminhados semanalmente, por fax, telefone ou e-mail, e deverão ser entregues diariamente, pela manhã e pela tarde, observando os horários determinados pelo responsável de cada Unidade Operacional.

Parágrafo primeiro. Os produtos devem ser produzidos em condições de higiene, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e tecnicamente balanceados.

Parágrafo segundo. Os alimentos deverão ser entregue de acordo com os padrões de qualidade, manuseio, transporte, acondicionados em vasilhames apropriados e limpos, em embalagens individuais e condições adequadas de consumo.

Parágrafo terceiro. Os produtos deverão ser entregues em embalagem primária não tóxica, não reciclada, transparente, com barreira ao vapor d'água.

Parágrafo quarto. As embalagens deverão ser aprovadas para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - ANVISA/MS.

Parágrafo quinto. Na embalagem deverá conter os dados obrigatórios como: nome do fabricante, CNPJ, data de fabricação, data de validade e número de lote do produto, tabela nutricional, composição do produto, incluindo informações de alerta sobre a presença glúten no produto, conforme regem as normas legais da ANVISA.

Parágrafo sexto. Diariamente no ato da entrega dos pães a licitante deverá entregar também Nota Fiscal de Simples Remessa.



Parágrafo sétimo. Toda segunda-feira a licitante vencedora deverá emitir Nota Fiscal, para cada Unidade de Prestação de Serviços, de todos os produtos entregues durante a semana anterior.

Parágrafo oitavo. Todos os tipos de pães poderão ser solicitados por quaisquer das Unidades e deverão ser entregues nos seguintes locais:

| UNIDADE | ENDEREÇO | CEP |
|--------------------------|---|------------|
| Edusesc Samambaia | Quadra 101, Conjunto 1, Lote 1 – Samambaia/DF | 72.300-201 |
| Edusesc Taguatinga Norte | CNB 12, Área Especial 2/3, Taguatinga Norte, Taguatinga/DF | 72.115-125 |
| Sesc Ceilândia | QNN 27, Área Especial, Lote B, Ceilândia Norte, Ceilândia/DF | 72.225-270 |
| Sesc Gama | Setor Leste Industrial, Quadra 1, Lotes 620, 640, 660 e 680, Gama/DF | 72.445-000 |
| Sesc Guará | QE 4, Área Especial A, Guará I, Guará/DF | 71.010-613 |
| Sesc Logística | SIA Trecho 4, Lotes 1150/1160/1170 Brasília/DF | 71.200-040 |
| Sesc Presidente Dutra | SCS Quadra 2, Bloco C, Lote 227, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF | 70.302-900 |
| Sesc Sede | Setor de Indústria e Abastecimento - SIA, Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130 Zona Industrial - Guará/DF | 71.200-020 |
| Sesc Taguatinga Sul | QSF Área Especial 3, Taguatinga Sul, Taguatinga/DF | 72.025-500 |
| Sesc Estação 504 Sul | EQS 504/505, Bloco A, Asa Sul, Brasília/DF | 70.331-570 |
| Sesc 913 Sul | SEPS 713/913, Conjunto F, Asa Sul, Brasília/DF | 70.390-135 |
| Unidades Móveis | SCS Quadra 2, Bloco C, Lote 227, Ed. Presidente Dutra, Asa Sul, Brasília/DF (Sobreloja) | 70302-900 |

Parágrafo nono. Não serão aceitos produtos com data de validade vencida ou fora dos padrões estabelecidos para acondicionamento e transporte.

Parágrafo décimo. O transporte necessário para a entrega dos produtos será de responsabilidade da licitante vencedora.

Parágrafo décimo primeiro. O veículo que irá transportar os produtos até as Unidades de Prestação de Serviços deverá ser fechado, atendendo as exigências da Vigilância Sanitária.

Parágrafo décimo segundo. O CONTRATANTE disponibilizará um servidor para realizar o pedido, o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se for constatada qualquer irregularidade, em qualquer produto, será concedido prazo de 1 (uma) hora para que seja providenciado a respectiva substituição.

Parágrafo décimo terceiro. Para conceder efetivo cumprimento ao objeto deste Contrato, a CONTRATADA deverá observar rigorosamente a descrição dos produtos



constantes da Cláusula Quarta – Do Preço, bem como as normas de qualidade e validade previstas nas legislações brasileiras inerentes à matéria.

Parágrafo décimo quarto. Poderá ocorrer pedido eventual para entrega em quaisquer das Unidades e esses deverão ser atendidos em 24 (vinte e quatro) horas contadas da confirmação do recebimento do pedido.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento dos produtos será efetuado diretamente em conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestadas pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição- Cosan ou gerente da Unidade de Prestação de Serviço correspondente, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Parágrafo nono. Nos termos da Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o Sesc-AR/DF, substituto tributário, poderá proceder à retenção do tributo ISS, quando for o caso, na ocasião do pagamento da fatura apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo. Os produtos personalizados são caracterizados como prestação de serviço (conforme Lei nº 116/2003, atualizada pela lei 157/2016) e sofrem a incidência do ISS. O Sesc-AR/DF é substituto tributário, desde 08/08/2012, com responsabilidade de retenção e recolhimento do ISS, que incide sobre o valor total da nota fiscal.

Parágrafo décimo primeiro. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o CONTRATANTE também poderá proceder, caso haja, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

- a) entregar os produtos nas Unidades de Prestação de Serviços diariamente;
- b) apresentar diariamente, por ocasião da entrega dos produtos, nota fiscal de simples remessa com a quantidade fornecida e o preço;
- c) entregar uma nota fiscal para cada Unidade de Prestação de Serviços, toda segunda-feira, para atesto e posterior envio à Coordenação de Compras - Cocomp;
- d) não terceirizar a produção dos pães e salgados, bem como sua entrega;
- e) manter local de produção/armazenamento no Distrito Federal durante toda a execução contratual;



f) repor o alimento devolvido por qualquer motivo no prazo de 1 (uma) hora após a devolução, sem qualquer ônus para o Sesc-AR/DF;

g) recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento;

h) responsabilizar-se a qualquer tempo pela qualidade dos produtos fornecidos ao CONTRATANTE, inclusive no tocante a eventuais problemas e prejuízos posteriores, ocorridos pela inobservância de quaisquer cuidados estabelecidos no Edital e neste Contrato;

i) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega do produto solicitado.

Parágrafo único. Até o recebimento pelo CONTRATANTE, o produto solicitado será de responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

a) cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;

b) fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor - PAF, via fax ou e-mail, onde constarão os produtos e quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;

c) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA aos locais de entrega;

d) disponibilizar funcionário responsável pelo recebimento dos produtos nas Unidades de Prestação de Serviços;

e) realizar os pedidos, semanalmente ou conforme a necessidade, com quantitativo de cada produto a ser fornecido;

f) adotar medidas legais no caso de não cumprimento do horário pela CONTRATADA;

g) conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;

h) atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;

i) devolver de imediato à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida, que estejam com a sua qualidade afetada e que possam estar impróprios para consumo; e

j) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e



sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o Parágrafo único do Artigo 26, do Anexo I, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

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

I) por atraso injustificado:

d) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao Pedido; e

e) 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 Pedido, sem prejuízo da rescisão deste, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total:

a) advertência;

b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato; e

c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos.

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

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

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

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



Parágrafo quinto. Em caso de reincidência por atraso injustificado a CONTRATADA será penalizada nos termos do Art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

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

Parágrafo segundo. Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Décima, e caso não haja interesse em sua renovação, expressamente manifestado, os valores decorrentes da execução deste Instrumento deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

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



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

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

E por estarem de acordo, firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc-AR/DF nº. 1427/2019**; 2ª. via para a CONTRATADA. Ao Núcleo de Gestão Documental - **Nuged**, fornecerá cópias por meio eletrônico à Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – **Cosan**, Coordenação de Finanças – **Cofin** e Unidades de Prestação de Serviços.

Brasília, de de 2019.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. _____

2ª. _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de pães e salgados.

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA/ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| LOTE 1 | | | | | |
|--------|---|----|--------|----------------|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UN | QUANT. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 1 | PÃO FRANCÊS 50 G. | KG | 4000 | | |
| 2 | MINI-PÃO FRANCÊS 25 G. | KG | 2500 | | |
| 3 | PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50 G. | KG | 500 | | |
| 4 | PÃO DE FORMA INTEGRAL 400 A 500 G- PACOTE. | KG | 1700 | | |
| 5 | PÃO DE FORMA TRADICIONAL 400 A 500 G - PACOTE. | KG | 4000 | | |
| 6 | PÃO CARECA TRADICIONAL DE 25 A 50 G. | KG | 2500 | | |
| 7 | PÃO SÍRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL. | KG | 100 | | |
| 8 | BRIOCHE TRADICIONAL 25G A 50 G. | KG | 2500 | | |
| 9 | BRIOCHE INTEGRAL 25 A 50 G. | KG | 800 | | |
| 10 | PÃO DE MINUTO. | KG | 700 | | |
| 11 | PÃO DE METRO DE 500 G. | KG | 500 | | |
| 12 | ROSQUINHA DE DOCE 40 G. | KG | 1000 | | |
| 13 | CROISSANT (RECHEIO PRESUNTO, FRANGO OU QUEIJO) 100 G. | KG | 300 | | |
| 14 | PÃO DE CENOURA 25 E 50 G. | KG | 700 | | |



| | | | | | |
|-------------------------|--|----|------|--|--|
| 15 | PÃO DE BATATA 25G E 50 G (PCT C/ 50 UNIDADES). | KG | 1200 | | |
| 16 | PÃO DE BETERRABA 25G E 50 G. | KG | 600 | | |
| 17 | PÃO DE ABÓBORA 25 E 50 G. | KG | 600 | | |
| 18 | PÃO DE HAMBURGUER 50 G (PCT C/ 50 UNIDADES). | KG | 2500 | | |
| 19 | PÃO DE MILHO 25G E 50 G. | KG | 700 | | |
| 20 | PÃO TIPO BISNAGUINHA 25G E 50G. | KG | 400 | | |
| 21 | PÃO DE ERVAS 25 E 30 G. | KG | 600 | | |
| 22 | PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500 G. | KG | 800 | | |
| 23 | BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES 1KG. | KG | 200 | | |
| 24 | PÃO BRIOCHE DE ERVAS 25G E 50G. | KG | 500 | | |
| 25 | PÃO BISNAGA COM GERGELIM-100G. | KG | 500 | | |
| 26 | PÃO BRIOCHE DE BETERRABA 25G E 50G. | KG | 400 | | |
| 27 | PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G. | KG | 100 | | |
| 28 | PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUICHES ESPECIAIS - 40G A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400G A 500 G. | KG | 100 | | |
| 29 | PÃO DE FORMA INTEGRAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUICHES ESPECIAIS - 40G A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400G A 500G. | KG | 100 | | |
| 30 | MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS 30 A 50G. | KG | 300 | | |
| 31 | PÃO FRANCÊS COM GERGELIM - 25G A 50 G. | KG | 800 | | |
| VALOR TOTAL PARA O LOTE | | | | | |

| LOTE 2 | | | | | |
|--------|--|----|--------|----------------|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UN | QUANT. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 32 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL, CRÚ, EM EMBALAGEM DE 1 KG, COM PESO APROXIMADO DE 25G CADA UNIDADE. | KG | 80 | | |
| 33 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL, CRÚ, EM EMBALAGEM DE 1 KG, COM PESO APROXIMADO DE 15G CADA UNIDADE. | KG | 300 | | |
| 34 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE, CRÚ, EM EMBALAGEM CONTENDO 30 UNIDADES, COM PESO APROXIMADO DE 80G CADA UNIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | KG | 400 | | |
| 35 | COSTELA DE ADÃO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO, MILHO E CATUPIRY. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1800 | | |
| 36 | CROISSANT DE CHOCOLATE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CHOCOLATE AO LEITE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 800 | | |
| 37 | CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2700 | | |

| | | | | | |
|----|--|----|------|--|--|
| 38 | EMPADA DE FRANGO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA ESPECIAL QUEBRADIÇA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1000 | | |
| 39 | EMPADA DE PALMITO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA ESPECIAL QUEBRADIÇA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: PALMITO, AZEITONA, TOMATE, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 300 | | |
| 40 | KIBE COM QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM TRIGO PARA KIBE, CARNE BOVINA, QUEIJO MUÇARELA, CEBOLA E HORTELÃ. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 400 | | |
| 41 | ENROLADINHO DE QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO MINAS. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 800 | | |
| 42 | KIBE COM CARNE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM TRIGO PARA KIBE, CARNE BOVINA, CEBOLA E HORTELÃ. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 650 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|------|--|--|
| 43 | ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO, MUÇARELA, PRESUNTO E TOMATE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2400 | | |
| 44 | PÃO PIZZA, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, CEBOLA, TOMATE E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 5200 | | |
| 45 | RELIGIOSA DE FRANGO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 9700 | | |
| 46 | ESFIHA DE CARNE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CARNE BOVINA, MILHO E AZEITONA. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 7200 | | |
| 47 | COXINHA DE FRANGO, SALGADO FRITO, PRODUZIDO COM MASSA COZIDA, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1000 | | |



| | | | | | |
|-------------------------|---|----|------|--|--|
| 48 | PÃO DA VOVÓ INTEGRAL, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM INTEGRAL, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2200 | | |
| 49 | PÃO PIZZA INTEGRAL, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM INTEGRAL, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CEBOLA E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1200 | | |
| VALOR TOTAL PARA O LOTE | | | | | |

- 1) No valor acima proposto foram consideradas todas as informações constantes no Edital do Pregão Eletrônico Nº. 20/2019 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da proposta financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.
- 3) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 4) Dados Bancários:
Banco: Agência nº: Conta Corrente nº:
- 5) Razão Social, CNPJ, telefone, e-mail e endereço da licitante:

Cidade - UF, de 2019.

(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 20/2019
OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de pães e salgados.

ESTIMATIVA DE PREÇOS

| LOTE 1 | | | | | |
|--------|---|----|--------|----------------------|----------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UN | QUANT. | VALOR UNITÁRIO MÉDIO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
| 1 | PÃO FRANCÊS 50 G. | KG | 4000 | R\$ 13,83 | R\$ 55.320,00 |
| 2 | MINI-PÃO FRANCÊS 25 G. | KG | 2500 | R\$ 13,81 | R\$ 34.525,00 |
| 3 | PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50 G. | KG | 500 | R\$ 15,82 | R\$ 7.910,00 |
| 4 | PÃO DE FORMA INTEGRAL 400 A 500 G- PACOTE. | KG | 1700 | R\$ 18,78 | R\$ 31.926,00 |
| 5 | PÃO DE FORMA TRADICIONAL 400 A 500 G - PACOTE. | KG | 4000 | R\$ 16,44 | R\$ 65.760,00 |
| 6 | PÃO CARECA TRADICIONAL DE 25 A 50 G. | KG | 2500 | R\$ 16,62 | R\$ 41.550,00 |
| 7 | PÃO SÍRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL. | KG | 100 | R\$ 29,27 | R\$ 2.927,00 |
| 8 | BRIOCHE TRADICIONAL 25G A 50 G. | KG | 2500 | R\$ 20,70 | R\$ 51.750,00 |
| 9 | BRIOCHE INTEGRAL 25 A 50 G. | KG | 800 | R\$ 21,43 | R\$ 17.144,00 |
| 10 | PÃO DE MINUTO. | KG | 700 | R\$ 15,57 | R\$ 10.899,00 |
| 11 | PÃO DE METRO DE 500 G. | KG | 500 | R\$ 14,72 | R\$ 7.360,00 |
| 12 | ROSQUINHA DE DOCE 40 G. | KG | 1000 | R\$ 18,86 | R\$ 18.860,00 |
| 13 | CROISSANT (RECHEIO PRESUNTO, FRANGO OU QUEIJO) 100 G. | KG | 300 | R\$ 31,02 | R\$ 9.306,00 |
| 14 | PÃO DE CENOURA 25 E 50 G. | KG | 700 | R\$ 23,16 | R\$ 16.212,00 |
| 15 | PÃO DE BATATA 25G E 50 G (PCT C/ 50 UNIDADES). | KG | 1200 | R\$ 16,17 | R\$ 19.404,00 |



| | | | | | |
|----------------------------------|--|----|------|-----------|----------------|
| 16 | PÃO DE BETERRABA 25G E 50 G. | KG | 600 | R\$ 22,43 | R\$ 13.458,00 |
| 17 | PÃO DE ABÓBORA 25 E 50 G. | KG | 600 | R\$ 22,43 | R\$ 13.458,00 |
| 18 | PÃO DE HAMBURGUER 50 G (PCT C/ 50 UNIDADES). | KG | 2500 | R\$ 16,41 | R\$ 41.025,00 |
| 19 | PÃO DE MILHO 25G E 50 G. | KG | 700 | R\$ 15,85 | R\$ 11.095,00 |
| 20 | PÃO TIPO BISNAGUINHA 25G E 50G. | KG | 400 | R\$ 20,93 | R\$ 8.372,00 |
| 21 | PÃO DE ERVAS 25 E 30 G. | KG | 600 | R\$ 23,16 | R\$ 13.896,00 |
| 22 | PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500 G. | KG | 800 | R\$ 20,82 | R\$ 16.656,00 |
| 23 | BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES 1KG. | KG | 200 | R\$ 22,25 | R\$ 4.450,00 |
| 24 | PÃO BRIOCHE DE ERVAS 25G E 50G. | KG | 500 | R\$ 18,73 | R\$ 9.365,00 |
| 25 | PÃO BISNAGA COM GERGELIM-100G. | KG | 500 | R\$ 16,66 | R\$ 8.330,00 |
| 26 | PÃO BRIOCHE DE BETERRABA 25G E 50G. | KG | 400 | R\$ 16,84 | R\$ 6.736,00 |
| 27 | PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G. | KG | 100 | R\$ 16,77 | R\$ 1.677,00 |
| 28 | PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUICHES ESPECIAIS - 40G A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400G A 500 G. | KG | 100 | R\$ 15,90 | R\$ 1.590,00 |
| 29 | PÃO DE FORMA INTEGRAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUICHES ESPECIAIS - 40G A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400G A 500G. | KG | 100 | R\$ 16,97 | R\$ 1.697,00 |
| 30 | MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS 30 A 50G. | KG | 300 | R\$ 22,72 | R\$ 6.816,00 |
| 31 | PÃO FRANCÊS COM GERGELIM - 25G A 50 G. | KG | 800 | R\$ 15,15 | R\$ 12.120,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE | | | | | R\$ 561.594,00 |

| LOTE 2 | | | | | |
|--------|--|----|--------|----------------------|----------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UN | QUANT. | VALOR UNITÁRIO MÉDIO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
| 32 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL, CRÚ, EM EMBALAGEM DE 1 KG, COM PESO APROXIMADO DE 25G CADA UNIDADE. | KG | 80 | R\$ 13,57 | R\$ 1.085,60 |
| 33 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL, CRÚ, EM EMBALAGEM DE 1 KG, COM PESO APROXIMADO DE 15G CADA UNIDADE. | KG | 300 | R\$ 13,57 | R\$ 4.071,00 |
| 34 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE, CRÚ, EM EMBALAGEM CONTENDO 30 UNIDADES, COM PESO APROXIMADO DE 80G CADA UNIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | KG | 400 | R\$ 11,48 | R\$ 4.592,00 |
| 35 | COSTELA DE ADÃO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO, MILHO E CATUPIRY. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1800 | R\$ 3,10 | R\$ 5.580,00 |
| 36 | CROISSANT DE CHOCOLATE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CHOCOLATE AO LEITE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 800 | R\$ 3,80 | R\$ 3.040,00 |
| 37 | CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA FOLHADA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2700 | R\$ 3,05 | R\$ 8.235,00 |

| | | | | | |
|----|--|----|------|----------|--------------|
| 38 | EMPADA DE FRANGO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA ESPECIAL QUEBRADIÇA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1000 | R\$ 3,27 | R\$ 3.270,00 |
| 39 | EMPADA DE PALMITO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA ESPECIAL QUEBRADIÇA E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: PALMITO, AZEITONA, TOMATE, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 300 | R\$ 3,43 | R\$ 1.029,00 |
| 40 | KIBE COM QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM TRIGO PARA KIBE, CARNE BOVINA, QUEIJO MUÇARELA, CEBOLA E HORTELÃ. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 400 | R\$ 3,85 | R\$ 1.540,00 |
| 41 | ENROLADINHO DE QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO MINAS. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 800 | R\$ 3,51 | R\$ 2.808,00 |
| 42 | KIBE COM CARNE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM TRIGO PARA KIBE, CARNE BOVINA, CEBOLA E HORTELÃ. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 650 | R\$ 3,85 | R\$ 2.502,50 |

| | | | | | |
|----|---|----|------|----------|---------------|
| 43 | ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO, MUÇARELA, PRESUNTO E TOMATE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2400 | R\$ 3,15 | R\$ 7.560,00 |
| 44 | PÃO PIZZA, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, CEBOLA, TOMATE E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 5200 | R\$ 2,63 | R\$ 13.676,00 |
| 45 | RELIGIOSA DE FRANGO, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 9700 | R\$ 3,85 | R\$ 37.345,00 |
| 46 | ESFIHA DE CARNE, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM E COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CARNE BOVINA, MILHO E AZEITONA. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 7200 | R\$ 3,49 | R\$ 25.128,00 |
| 47 | COXINHA DE FRANGO, SALGADO FRITO, PRODUZIDO COM MASSA COZIDA, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, MILHO E CHEIRO VERDE. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1000 | R\$ 2,93 | R\$ 2.930,00 |



| | | | | | |
|----------------------------------|---|----|------|----------|----------------|
| 48 | PÃO DA VOVÓ INTEGRAL, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM INTEGRAL, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 2200 | R\$ 3,15 | R\$ 6.930,00 |
| 49 | PÃO PIZZA INTEGRAL, SALGADO ASSADO, PRODUZIDO COM MASSA COMUM INTEGRAL, COM O RECHEIO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CEBOLA E ORÉGANO. TAMANHO LANCHE E PESO APROXIMADO DE 120 GRAMAS CADA SALGADO. COMERCIALIZADO EM BANDEJAS COM 05 UNIDADES. | UN | 1200 | R\$ 2,63 | R\$ 3.156,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE | | | | | R\$ 134.478,10 |