

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se à Contratação de empresa para o FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA, com seus **diluidores** em regime de comodato, conforme especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste para atender para atender as unidades do Sesc/SC, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1593/2024 e suas alterações.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 01

Nº DO ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)
01	<p>DECAPANTE – 5L: Detergente desengordurante alcalino com ação de decapagem, indicado para uso em superfícies, bancadas, utensílios, equipamentos e pisos. Remove gorduras, oleosidade e manchas das superfícies. <u>Princípio ativo:</u> Hipoclorito de sódio – 20 a 25% <u>Aspecto:</u> Líquido límpido <u>Odor:</u> Característico (sem perfume) <u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L Produto deve ter registro na ANVISA/MS. Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	80	48,82
02	<p>DESINCRUSTANTE – 5L: Produto alcalino com ação desengordurante para remoção de gordura carbonizada em fornos, grelhas, coifas, fritadeiras e outros equipamentos e utensílios em cozinhas profissionais. <u>Princípio ativo:</u> Hidróxido de sódio – máximo 20% <u>Aspecto:</u> Líquido límpido <u>Odor:</u> Característico (sem perfume) <u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L Produto deve ter registro na ANVISA/MS. Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	2100	82,54
03	<p>DESINFETANTE PARA FRUTAS E VERDURAS – 1 KG: Desinfetante para frutas, legumes, verduras e superfícies (equipamentos e utensílios) de áreas de manipulação de alimentos. Eficaz frente a Escherichia coli e Enterococcus Faecium. <u>Princípio ativo:</u> Dicloroisocianurato de sódio – máximo 11% <u>Teor total de cloro ativo %:</u> Mínimo de 3,5% <u>Aspecto:</u> Pó branco <u>Odor:</u> Característico de cloro (sem perfume) <u>Embalagem:</u> Embalagens com 1 kg Produto deve ter registro na ANVISA/MS. Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	624	29,57
04	<p>DETERGENTE DESENGORDURANTE – 5L: Detergente desengordurante para limpeza de pisos, equipamentos, panelas, fôrmas e demais utensílios de cozinhas profissionais. <u>Princípio ativo:</u> Hidróxido de sódio – 3 a 10% <u>Aspecto:</u> Líquido <u>Odor:</u> Característico (sem perfume) <u>Embalagem:</u> Bombona de 5L Produto deve ter registro na ANVISA/MS. Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	2100	51,54

05	<p>DETERGENTE DESENGORDURANTE CLORADO – 5L: Detergente desengordurante alcalino clorado para utilização na limpeza de pisos, bancadas, mesas, tábuas de corte, equipamentos, panelas, fôrmas e demais utensílios de cozinhas profissionais.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Hidróxido de sódio: máximo 18% / Hipoclorito de sódio – 3 a 22%</p> <p><u>Teor de cloro ativo %:</u> Mínimo 2,5%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido</p> <p><u>Odor:</u> Característico de cloro (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	6.500	70,68
06	<p>DETERGENTE NEUTRO – 5L: Detergente neutro, utilizado para remoção de sujeiras e gorduras em cozinhas profissionais de indústrias, restaurantes, hospitais, hotéis, lanchonetes, bares, etc</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Hidróxido de sódio 50% - 1 a 1,5% / Ácido linear alquilbenzeno sulfônico – 3,5 a 4,5%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido transparente</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	13.000	38,81
07	<p>DETERGENTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – 20L: Detergente alcalino clorado para máquina de lavar louças, com sistema de dosagem automática. Indicado para limpeza de pratos, xícaras, copos, talheres, bandejas.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Hidróxido de sódio – 10 a 20% / Hipoclorito de sódio – 3 a 25%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 20 L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	195	226,15
08	<p>LIMPA ALUMÍNIO – 5L: Detergente limpa alumínio, indicado para limpar e renovar o brilho em materiais de alumínio. Ação desincrustante em panelas, assadeiras, janelas, portas.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Ácido benzenossulfônico – 1 a 5%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> bombona de 5 L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	2.600	61,49
09	<p>SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – 20L: Secante para máquina de lavar louças que propicia uma secagem mais rápida e dá brilho aos talheres, pratos, copos, bandejas e outros utensílios.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Álcool etílico: máximo 30%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 20 L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	156	385,70
10	<p>DESINFETANTE DE USO GERAL – 5L: Desinfetante e limpador para pisos, aparelhos sanitários, com ação bactericida.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido transparente</p> <p><u>Odor:</u> Fragrância</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p>	10.400	43,65

	Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.		
11	<p>NEUTRALIZADOR DE ODORES – 5L: Tem como função eliminar odores indesejáveis causados por tabaco, alimento, urina e odores corporais. Deve ser aplicado diretamente nos tecidos.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Álcool laurílico etoxilado – 10 a 20%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido límpido</p> <p><u>Odor:</u> Fragrância</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	156	72,76
12	<p>LIMPA VIDROS – 5L: Detergente composto pela associação de solvente e tensoativo aniônico que removem integralmente gorduras minerais, vegetais e animais de superfícies vítreas em geral, como vidros, fórmicas, alumínio, aço inox, etc.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Lauril éter sulfato de sódio e álcool etílico</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido transparente</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	780	66,00
13	<p>ÓLEO SINTÉTICO PARA INOX – 5L: Utilizado para dar acabamento e proteção de superfícies em aço inoxidável, evitando manchas.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Hidrocarboneto de petróleo – 95 a 98%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido oleoso</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombonas 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	156	265,98
14	<p>LIMPADOR MULTIUSO – 5L: Limpador de uso geral para ambientes e superfícies.</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Peróxido de hidrogênio – 3 a 17%</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido límpido</p> <p><u>Odor:</u> Característico (essência)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	3120	64,26
15	<p>ÁLCOOL PERFUMADO – 5L: Álcool perfumado para limpar qualquer tipo de superfície lavável (pisos, azulejos, fórmica, paredes, etc).</p> <p><u>Princípio ativo:</u> Álcool etílico hidratado – 5 a 6% e essência</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido transparente</p> <p><u>Odor:</u> Característico (essência)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombona de 5 L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	6.500	21,47
16	<p>DESINFETANTE E LIMPADOR HOSPITALAR – 5L: Desinfetante hospitalar de alta qualidade, desenvolvido para a desinfecção de superfícies fixas e artigos não críticos em ambientes de saúde com áreas críticas, semicríticas e não crítica.</p> <p><u>Princípio ativo bactericida:</u> Quaternário de Amônio de 5ª geração e Biguanida</p> <p><u>Aspecto:</u> Líquido transparente</p> <p><u>Odor:</u> Característico (sem perfume)</p> <p><u>Embalagem:</u> Bombonas de 5L</p> <p>Produto deve ter registro na ANVISA/MS.</p> <p>Apresentar a ficha técnica (FT) e a ficha com dados de segurança (FDS) do produto.</p>	936	67,27

Valor de referência do lote – R\$ 2.493.306,26 (dois milhões quatrocentos e noventa e três mil e trezentos e seis reais e vinte e seis centavos)

2.1 - Para todos os produtos solicitados neste instrumento convocatório que contenham a indicação de Marca/modelo referência poderá ser apresentado produto "SIMILAR" que apresente características similares ao produto sugerido, tais como: composição, matéria prima, qualidade, medidas, características físicas, ou outras que poderão ser solicitadas para determinação efetiva da SIMILARIDADE;

2.2 – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos efetivamente entregues.

2.3 – No valor global estimado estão computadas todas as despesas com o transporte, os tributos, as tarifas, os impostos, os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, as taxas, o prêmio de seguro e demais despesas de quaisquer naturezas que se façam indispensáveis à execução do objeto.

3. DA AMOSTRA

3.1 - O Sesc/SC poderá solicitar amostra dos produtos ofertados à empresa classificada em primeiro lugar, devendo conter as especificações mínimas constantes no edital. A aprovação da amostra será também fator de julgamento;

3.2 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da solicitação publicada pelo Sesc/SC;

3.3 - A licitante deverá apresentar as amostras, mediante protocolo próprio, em duas vias, com a descrição do item entregue e identificação da empresa, assim como autorizar a análise do produto para comprovar a compatibilidade com as exigências do edital, mesmo que para isto as amostras sejam danificadas, e, também abdicar de qualquer indenização pela inutilização das mesmas;

3.4 - A amostra será analisada pela área técnica do Sesc/SC, através de critérios objetivos, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do edital. O parecer técnico será utilizado pela Comissão Permanente de Licitação como instrumento para classificação ou desclassificação dos produtos ofertados;

3.5 - Considerar-se-á **desclassificada** a licitante que tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la no prazo estipulado na convocação, devendo ser chamadas as demais licitantes, na ordem de classificação, para apresentação de amostra;

3.6 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;

3.7 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;

3.8 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;

3.9 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.

3.10 - Poderá ser exigida amostra inclusive no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, respeitando os mesmos prazos e condições estabelecidos neste item, a fim de análise técnica e comparações com os produtos ofertados/entregues pela licitante vencedora;

4. DOS EQUIPAMENTOS DE COMODATO

4.1 – A contratada deverá fornecer e instalar, em regime de comodato, os diluidores quantificados e nos endereços das unidades do Sesc/SC abaixo relacionadas:

ENDEREÇO DA UNIDADE	CNPJ	QUANTIDADE MÍNIMA*
ACADEMIA SESC BIGUAÇU - Rua Coronel Teixeira Oliveira, 128 - Centro - 88.160-130 – Biguaçu	03.603.595/0066-03	01
ACADEMIA SESC ARARANGUÁ - Avenida Getúlio Vargas, 1.259 - Urussanguinha - 88.905-482 – Araranguá	03.603.595/0070-90	01
SESC ARARANGUÁ - Avenida Sete de Setembro, 755 - Centro - 88900-015 - Araranguá	03.603.595/0058-01	04
SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ - Avenida Central, 360 - Edifício Brasil Central - Centro - 88330-668 - Balneário Camboriú	03.603.595/0028-88	04
SESC BLUMENAU - Rua Dr. Amadeu da Luz, 165 - Centro - 89010-160 - Blumenau	03.603.595/0009-15	02

SESC BLUMENAU CEI - Avenida Brasil, 514 - Ponta Aguda - 89050-000 - Blumenau	03.603.595/0036-98	03
SESC BRUSQUE - Rua Arno Carlos Gracher, 211 - Centro - 88350-310 - Brusque	03.603.595/0011-30	05
SESC CAÇADOR - Rua do Contestado, s/nº - Berger - 89500-000 - Caçador	03.603.595/0025-35	03
SESC CANOINHAS - Avenida Dos Expedicionários, 2100 - Campo da Água Verde - 89.466-312 - Canoinhas	03.603.595/0031-83	03
CASA DE CULTURA – SESC LAGUNA - Rua Santo Antônio, nº 210 - Centro - 88.790-000 - Laguna - SC	03.603.595-0060-18	01
CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO - Rua Albatroz, s/nº - Pedra Branca - 88.137-290 - Palhoça	03.603.595/0080-61	01
CENTRO CULTURAL VIDAL RAMOS - Rua Vidal Ramos Junior, nº 152 - Centro - 88.502-120 - Lages - SC	03.603.595-0064-41	01
SESC CHAPECÓ - Rua Brasília, 475-D - J. Itália - 89802-330 - Chapecó	03.603.595/0016-44	04
SESC CONCÓRDIA - Rua Romano Anselmo Fontana, nº 620 - Centro - 89700-095 - Concórdia	03.603.595/0018-06	06
SESC CRICIÚMA - Rua Pres. Kennedy, 850 - Pio Corrêa - 88811-221- Criciúma	03.603.595/0008-34	03
SESC CURITIBANOS - Rua Francisco Rauen, nº 675 - Nossa Senhora Aparecida - 89520-000 - Curitiba	03.603.595/0039-30	03
SESC DEPARTAMENTO REGIONAL - Rua Felipe Schmidt, 785 - Centro - 88010-002 - Florianópolis	03.603.595/0001-68	04
SESC ESCOLA CRICIÚMA - Rua General Lauro Sodre, 180 - Comerciarío - 88802-330 - Criciúma	03.603.595/0072-51	03
SESC ESTREITO - Rua Santos Saraiva, 289 - Estreito - 88070-100 - Florianópolis	03.603.595/0005-91	06
SESC PRAINHA - Travessa Siryaco Atherino, 100 - Centro - 88020-183 - Florianópolis	03.603.595/0004-00	04
SESC GASPAR - Rua Pedro Nicolau Isense, nº 150 - Gaspar Grande - 88.111-279 - Gaspar	03.603.595/0084-95	01
HOTEL SESC BLUMENAU - Rua Udo Deeke, 1330 - Salto do Norte - 89065-100 - Blumenau	03.603.595/0010-59	05
HOTEL SESC CACUPÉ - Rodovia Haroldo Soares Glavan, 1670 - Cacupé - 88050-005 - Florianópolis	03.603.595/0002-49	07
SESC INGLESES - Rodovia SC 403 - nº 6.375 - Loja 6 - 88.058-001 - Florianópolis	03.603.595/0068-75	02
SESC ITAJAÍ - Rua Almirante Tamandare, nº 259 - Centro - 88301-430 - Itajaí	03.603.595/0013-00	06
SESC JARAGUÁ DO SUL - Rua Jorge Czerniewicz, 633 - 89255-000 - Jaraguá do Sul	03.603.595/0020-20	07
SESC JOAÇABA - Rua Getúlio Vargas, 285 - Centro - 89600-000 - Joaçaba	03.603.595/0023-73	03
SESC JOINVILLE - Rua Itaiópolis, 470 - América - 89204-100 - Joinville	03.603.595/0019-97	09
SESC LAGES - Avenida Dom Pedro II, 1693 - Universitário - 88509-001 - Lages	03.603.595/0014-82	03
SESC LAGUNA - Rua Tenente Bessa, 211 - Centro - 88790-000 - Laguna	03.603.595/0006-72	03
SESC MAFRA - Rua São João Maria, 520 - 89300-116 - Mafra	03.603.595/0057-12	03
SESC MESA BRASIL - Rua Francisco Pedro Machado, s/nº Barreiros - 88.117-402 - São José	03.603.595/0027-05	01
MUSEU SESC FLORIANÓPOLIS - Praça XV de Novembro, nº 214 - centro - 88010-400 - Florianópolis	03.603.595/0063-60	01
SESC PALHOÇA - Rua João Pereira dos Santos, nº 303 - Ponte Imaruim - 88.130-475 - Palhoça	03.603.595-0054-70	06

POUSADA RURAL SESC LAGES - Rodovia SC 425, Km 4-5 - Rincão Comprido - Zona Rural - Distrito Índios - 88533-000 - Lages	03.603.595/0015-63	07
SESC RIO DO SUL - Rua Eng ^o Odebrecht, 500 - Budag - 89165-412 - Rio do Sul	03.603.595/0012-10	02
SESC SÃO BENTO DO SUL - Rua Jorge Zipperer, 101 - Centro - 89280-490 - São Bento do Sul	03.603.595/0030-00	02
SESC SÃO JOÃO BATISTA - Avenida Egydio Manoel Cordeiro, s/n ^o - Centro - 88.240-000 - São João Batista	03.603.595/0069-56	03
SESC SÃO JOAQUIM - Rua Marcos Batista, n ^o 1.040 - Centro - 88.600-970 - São Joaquim	03.603.595/0065-22	04
SESC SÃO JOSÉ - Rua João Sandim, n ^o 402 - Ipiranga - 88111-350 - São José	03.603.595/0078-47	01
SESC SÃO MIGUEL DO OESTE -EI - Rua Marechal Floriano, 346 - Centro - 89900-000 - São Miguel do Oeste	03.603.595/0047-40	03
SESC SÃO MIGUEL DO OESTE - Rua Almirante Tamandaré, n ^o 969 - Centro - 89900-000 - São Miguel do Oeste	03.603.595/0029-69	02
SESC COMUNIDADE BIGUAÇU - Rua Quintino Bocaiúva, s/n ^o - Universitário - 88161-350 - Biguaçu	03.603.595/0077-66	01
SESC COMUNIDADE COCAL DO SUL - Rua Conselheiro Stefano Napolini, s/n ^o - Bairro Bela Vista - 88.845-000 - Cocal do Sul	03.603.595/0081-42	01
SESC COMUNIDADE FORQUILHINHA - Rua João José Bento, s/n ^o Centro - 88850-000 - Forquilha	03.603.595/0076-85	01
SESC COMUNIDADE GUABIRUBA - Rua Arthur Baumgartner, s/n ^o - Imigrantes - 88.360-000 - Guabiruba	03.603.595/0083-04	01
SESC COMUNIDADE IRANI - Rua José Kades, 459 - Loteamento Nossa Senhora Aparecida - 89.680-000 - Irani	03.603.595/0071-70	01
SESC COMUNIDADE JOINVILLE - Rua Alwin Pasold, s/n - Vila Nova - 89237-410 - Joinville	03.603.595/0051-27	01
SESC COMUNIDADE PALHOÇA - Rua Saul Brandalise, s/n - Jardim Eldorado - 88133-290 - Palhoça	03.603.595/0055-50	01
SESC COMUNIDADE PALMITOS - Rua Percio Lucca, n ^o 90 - centro - 89.887-000 - Palmitos	03.603.595/0082-23	01
SESC COMUNIDADE PENHA - Rua Joaquim Ludgero Vieira, 645 - N.Sa de Fátima - 88385-000 - Penha	03.603.595/0053-99	01
SESC COMUNIDADE SÃO JOSÉ - Rua Viana do Castelo, s/n - Forquilhas - 88107-395 - São José	03.603.595/0041-55	01
SESC TIJUCAS - Rua João Policarpo Pacheco, 250 - Praça - 88200-000 - Tijucas	03.603.595/0032-64	02
SESC TUBARÃO - Rua Antônio Hülse, 411 - Dehon - 88704-220 - Tubarão	03.603.595/0007-53	03
SESC URUBICI - Avenida Adolfo Konder, n ^o 655 - Urubici - 88.650-000 - 88650-000 - Urubici	03.603.595/0062-80	01
SESC VILA NOVA - Rua Joinville, n ^o 524 - Vila Nova - 89.035-200 - Blumenau	03.603.595/0075-02	03
SESC XANXERÊ - Rua Duque de Caxias, 251 - Bairro João Batista Tonial - 89820-000 - Xanxerê	03.603.595/0017-25	02

* A quantidade mínima de diluidores poderá variar conforme análise técnica da empresa contratada.

4.2 - Os aparelhos cedidos em comodato deverão ser novos, cabendo à contratada a instalação, manutenção e substituição dos mesmos quando apresentarem defeitos;

4.3 – Os aparelhos deverão ser instalados nos locais indicados no subitem 4.1 no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

4.4 – A contratada deverá manter os aparelhos nos locais instalados não podendo transferi-los sem o devido consentimento do Sesc/SC.

4.5 – A contratada deverá manter os aparelhos em perfeitas condições de uso, revisando-os periodicamente, sem acarretar ônus ao Sesc/SC, responsabilizando-se, inclusive, pela substituição de partes e peças dos aparelhos, cujos desgastes decorram de seu uso normal.

4.6 – A contratada deverá realizar treinamentos periódicos, pelo menos a cada 06 (seis) meses para as equipes técnicas e operacionais de todas as unidades do Sesc/SC listadas no subitem 4.1, abrangendo os seguintes temas: uso correto dos produtos saneantes fornecidos; procedimentos adequados de diluição e manuseio dos produtos; operação segura e eficiente dos diluidores disponibilizados; e cuidados gerais com a segurança e higiene durante o uso dos saneantes.

4.7 – A contratada deverá disponibilizar material orientativo (cartazes, adesivos, manuais, dentre outros) sobre o uso adequados dos produtos, a fim de que a equipe técnica possa reforçar as instruções aos colaboradores nos períodos entre os treinamentos.

5. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1 - Para cada fornecimento, de acordo com as necessidades do Departamento Regional do Sesc/SC e/ou Unidade do Sesc/SC, será emitido um pedido de compra, o qual será enviado por meio eletrônico à empresa vencedora e autorizará o fornecimento.

5.2 - O objeto desta licitação deverá ser entregue com prévio agendamento, e a **nota fiscal de venda** emitida para as Unidades do Sesc/SC abaixo relacionadas, de acordo com o pedido de compra enviado:

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO	
RUA ALBATROZ, S/Nº (EM FRENTE AO Nº 538), PEDRA BRANCA - CEP 88.137-290 - PALHOÇA/SC - TELEFONE: (48) 3380-1507 <i>De segunda a quinta feira das 08:00 às 11:30</i>	CNPJ: 03.603.595/0001-68
OBSERVAÇÃO: As entregas deverão ocorrer dentro dos dias/horários informados acima. Alterações somente serão aceitas mediante prévio comunicado a unidade do Sesc/SC em questão	

5.3 - **O pedido mínimo para entrega será de R\$ 300,00 (trezentos reais).**

5.4 - Na entrega do item, o fornecedor deverá entregar o produto com a validade máxima de 1/3 a partir da data de fabricação, embalagem ou envase, conforme exemplo:

a) Produto marca XXX – Data de Fabricação 01/01/2025 – Data de Validade 01/02/2025. O produto deve ser entregue com no máximo 10 dias após a data de fabricação, apresentando ainda 20 dias de validade;

5.5 - No ato da entrega, a empresa deverá apresentar a nota fiscal válida, do(s) produto(s) objeto da aquisição; O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e não poderá ser superior a **10 (dez) dias corridos**, contados após o envio do pedido de compras à empresa vencedora;

5.6 - Os itens devem ser entregues em embalagens individuais adequadas e em material que os protejam contra danos, separados em caixas de papelão resistentes, para as entregas nas unidades do Sesc/SC.

5.7 - Será responsabilidade do fornecedor descarregar no Centro de Distribuição/na Unidade do Sesc/SC os materiais solicitados pelo Sesc, em casos de cargas paletizadas o Sesc poderá auxiliar com o uso de empilhadeira ou outro meio, no entanto, é de responsabilidade do fornecedor posicionar a carga/paleta na porta do veículo para o desembarque, neste caso o equipamento de movimentação da carga dentro do veículo (carrinhos, paleteiras entre outros) deverá ser disponibilizado pela empresa que está realizando a entrega.

5.8 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.

5.9 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange a marca, especificações ou validade, poderá recusar sua aceitação, e efetuar a devolução à licitante para que este o substitua sem qualquer ônus no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**;

5.10 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.

5.11 - O fornecedor deverá comunicar a impossibilidade de atendimento ao pedido realizado com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência da data programada para entrega, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas neste edital/nesta ata;

6. DO RECEBIMENTO

6.1 - Durante o recebimento, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

- a) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, identificação, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;
- c) Integridade e higiene da embalagem;
- d) Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- e) Características específicas de cada produto;
- f) Na rotulagem deve ser observada a correta identificação do produto – nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação;

6.2 - No recebimento do objeto, caso haja mais de um fornecedor aguardando, a preferência de atendimento será na seguinte ordem:

- 1º - Produtos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º - Produtos perecíveis congelados;
- 3º - Produtos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- 4º - Produtos não perecíveis;
- 5º - Materiais descartáveis e produtos de limpeza;
- 6º - Equipamentos e utensílios.

7. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados neste item deverão ser enviados juntamente com a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, constantes no Edital em questão.

7.1 - Cópia da Licença Sanitária vigente, do estabelecimento e local de armazenamento dos produtos, conforme preconizado pela Agência de Vigilância Sanitária;

Parágrafo único - Caso o ramo de atividade seja isento ou imune, a licitante deverá apresentar declaração do órgão expedidor, que comprove a isenção ou imunidade da obrigação sanitária.

7.2 - Poderá ser efetuada diligência para verificar se a licitante possui capacidade para fornecer o objeto desta licitação no prazo e de acordo com as demais cláusulas do edital;

8. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1.1 - Utilizar equipamentos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;

8.1.2 - Indenizar a contratante ou a terceiros, pelo (s) dano (s) que seu (s) empregado (s) ou preposto (s) causar (em), nos termos do art. 186 e 927 do Código Civil;

8.1.3 - Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos;

8.1.4 - Fornecer a contratante ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto desta aquisição, bem como facilitar-lhe a fiscalização dos produtos entregues, cuja omissão na fiscalização, não diminui ou substitui a responsabilidade da contratada, decorrente das obrigações pactuadas;

8.1.5 - Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Diretoria de Programação Social e a Diretoria de Administração e Serviços da contratante, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;

8.1.6 - Ficar ciente que não poderá subcontratar o objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual e pagamento de multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal;

8.1.7 - Ficar ciente que não poderá utilizar o nome da contratante, ou sua qualidade de contratada em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, homepage, etc., sob pena imediata rescisão contratual/cancelamento do pedido, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da contratada;

8.1.8 - Assegurar a contratante todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);

8.1.9 - Assegurar ressarcimento dos bens da contratante danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;

8.1.10 - Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento dos produtos, serão de inteira responsabilidade da contratada, cabendo a ela sua imediata retificação;

8.1.11 - Eventuais despesas da contratante, impostas pela Administração Pública direta ou indireta, ou pelo Poder Judiciário, em virtude de decisão judicial, decorrentes de responsabilidade solidária ou subsidiária referente ao presente instrumento, bem como todas as despesas realizadas pela contratante para se fazer representar em Juízo ou perante a Administração Pública, salvo quando houver improcedência total dos pedidos e após transitado em julgado, serão automaticamente descontadas de futuros pagamentos à contratada, se ainda vigente o contrato, ou ressarcidos no prazo de 30 (trinta) dias após a comprovação do pagamento, caso já esteja finalizado.

8.1.12 - A contratada não poderá utilizar-se de serviços de menores de idade, assim considerados aqueles previstos na legislação trabalhista em vigor, para a consecução do objeto do presente contrato, sob pena de rescisão imediata e encaminhamento formal do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das penalidades previstas na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1593/2024;

8.1.13 - Manter todas as condições de habilitação, inclusive acerca da regularidade fiscal, durante a vigência do contrato/da ata, sob pena de rescisão contratual;

8.1.14 - Em caso de fusão, cisão ou incorporação, cabe à contratada comprovar o atendimento dos critérios exigidos em edital, tais como idoneidade, qualificações técnica e econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal, dentre outros, sob pena de rescisão contratual;

8.1.15 - No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de dados, deverá a contratada atuar em conformidade com boa fé e em estrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a vigor no curso do período contratado;

8.1.16 - Responder questionamentos ou notificações dos órgãos fiscalizadores, decorrente da prestação dos serviços objeto deste edital;

8.1.17 - Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução Sesc n.º 1593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;

8.1.18 - Respeitar e observar o código de Ética do Sesc, conforme a Resolução nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a contratada manifesta absoluta ciência.

8.2 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

8.2.1 - Receber os documentos de regularidade e nota fiscal e providenciar o devido pagamento;

8.2.2 - Fornecer dados relativos às normas internas, diretrizes e informações necessárias para que os produtos sejam entregues de acordo com as condições e peculiaridades do local a ser atendido.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 339030 - centro de custos 009734040002.

Florianópolis, 08 de agosto de 2025.

DAIANE FRANCIELLE KALATAI SOARES

Analista Administrativo

BIANCA ZUCCHI HERMES

Nutricionista