ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a aquisição de **HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA** para atender a unidade do Sesc/SC em **CANOINHA,** pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024 e suas alterações.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 1 – HORTIFRUTI IN NATURA – CANOINHAS

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	ABACATE TAMANHO REGULAR, primeira qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada - KG.	KG	20
2	ABACAXI TIPO PÉROLA, primeira qualidade, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. Tamanho grande - UN.	UNIDADE	240
3	ABÓBORA PESCOÇO (PAULISTA) primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	20
4	ABOBORA REDONDA KABOTIÁ, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	20
5	ABOBORA REDONDA MORANGA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	30
6	ABOBRINHA VERDE (ITALIANA), primeira qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor não característico - KG.	KG	20
7	ACELGA primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo da unidade – 350g - UN.	UNIDADE	20
8	AGRIÃO primeira qualidade, folhas bem verdes, talos curtos, sem amarelados ou partes apodrecidas. Máxima firmeza, macio, sedoso, sem fibras em excesso, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO.	MAÇO	20
9	ALFACE AMERICANA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha crocante, peso mínimo da unidade – 300g - UNIDADE.	UNIDADE	60
10	ALFACE CRESPA primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante, peso mínimo da unidade – 200g - UNIDADE	UNIDADE	60
11	ALFACE LISA, primeira qualidade, aspecto brilhante para meio opaco, fresco, úmido, máxima firmeza, folha em abundância. Cor externa verde meio claro a claro, brilhante. UNIDADE.	UNIDADE	60
12	ALHO COMUM, classificação grande, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas - KG.	KG	30
13	ALHO PORÓ, talo grosso, macio, firme, aspecto fresco. Talo branco, com folhas verde escuro. Peso médio do maço: 2,5 - MAÇO.	MAÇO	20
14	AMEIXA IMPORTADA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	300
15	AMEIXA, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, casca dura, sem rupturas - KG.	KG	100
16	BANANA BRANCA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	200

17	BANANA CATURRA, tamanho regular, primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas - KG.	KG	900
18	BATATA AIPO/BATATA SALSA produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	40
19	BATATA DOCE primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	40
20	BATATA INGLESA LISA ESPECIAL, lavada, primeira qualidade, tamanho médio e padrão, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	200
21	BERINJELA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	20
22	BETERRABA, primeira qualidade, tamanho médio, intacta, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas - KG.	KG	40
23	BRÓCOLIS DE CABEÇA, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de folhas, ausência de sujidades, parasitas e larvas. UNIDADE.	UNIDADE	60
24	BRÓCOLIS, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. MOLHO.	MOLHO	60
25	CAQUI CAFÉ, primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	400
26	CAQUI FUYU primeira qualidade, tamanho médio, intacto, sem rupturas, livre de bolores, fungos ou partes estragadas. KG.	KG	200
27	CEBOLA PERA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	100
28	CEBOLA ROXA, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	50
29	CEBOLINHA VERDE, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Variedade: Allium Schoenoprasum, peso mínio do maço – 150g - MAÇO.	MAÇO	80
30	CENOURA, tamanho regular, primeira qualidade, sem lesões de origem, ausência de flolhas, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, extra AA - KG.	KG	120
31	CHUCHU COMUM, extra AA, primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	60
32	COUVE FLOR, tamanho grande, primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, talo reduzido, ausência folhas, sujidades, parasitas e larvas - UM	UNIDADE	100
33	COUVE MANTEIGA (MINEIRA) MAÇO, primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde escura, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais, peso mínimo do maço – 350g - MAÇO.	MAÇO	30
34	ESPINAFRE, primeira qualidade, máxima firmeza, folhas macias e verdes escuras, talos finos - MOLHO.	MOLHO	30
35	GOIABA, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos - KG.	KG	60
36	KIWI IMPORTADO, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	250

37	KIWI SEM VARIEDADE, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	250
38	LARANJA PERA, ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas - KG.	KG	900
39	LIMÃO COMUM, ótima qualidade, compacto, fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	30
40	LIMÃO THAITY ótima qualidade, compacto fresco e firme, isento de sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos - KG.	KG	50
41	MAÇA GOLD tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	200
42	MAÇA NACIONAL FUJI tamanho comercial, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	900
43	MAÇA VERDE tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	20
44	MAMÃO FORMOSA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	200
45	MANGA ROSA primeira qualidade, compacta e firme, isenta de enfermidades e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	500
46	MARACUJÁ AZEDO, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	150
47	MELANCIA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	900
48	MELÃO AMARELO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
49	MILHO VERDE EM ESPIGA IN NATURA, LIMPO, SEM CASCA E SEM CABELO, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados - KG	KG	300
50	MORANGO produto de excelente qualidade, duas camadas de morango, livre de bolores ou partes estragadas. KG	KG	100
51	NECTARINA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	100
52	OVOS COMUM VERMELHO , GRANDE, pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo - DUZIA.	DUZIA	300
53	PEPINO JAPONÊS, primeira qualidade, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG	KG	40
54	PEPINO SALADA, primeira qualidade, extra AA, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica - KG.	KG	40
55	PÊRA COMUM, tamanho grande, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	200

56	PÊRA IMPORTADA, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	400
57	PÊSSEGO, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - KG.	KG	300
58	PIMENTÃO AMARELO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	20
59	PIMENTÃO VERDE GRAÚDO, primeira qualidade, , fêmea com quatro gomos, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	20
60	PIMENTÃO VERMELHO GRAÚDO, primeira qualidade, fêmea com quatro gomos, livre de odores, ferimentos com exposição de polpa, queimado de sol ou com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. (EXTRA AA) - KG.	KG	20
61	PINHÃO, primeira qualidade, 5cm de comprimento, casca lisa, cor castanha, livre de fungos, bolores e partes estragadas - KG.	KG	200
62	RABANETE, primeira qualidade, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde - MAÇO	MAÇO	20
63	REPOLHO ROXO S/ CORTE tamanho regular, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza - UN	UNIDADE	40
64	REPOLHO VERDE S/ CORTE tamanho grande, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peça Rígida, inteira, limpa, seca e com máxima firmeza - UN	UNIDADE	40
65	RÚCULA, primeira qualidade, máxima firmeza, fresco, macio, talos curtos e não fibrosos, cor verde escura. Variedades: Donatella, Antonella, Rokita ou rúcula gigante de folha larga - MAÇO.	MAÇO	20
66	SALSA, primeira qualidade, folhas bem verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, peso mínimo do maço – 75g - MAÇO	MAÇO	80
67	SALSÃO Folhas grandes, talos sem rachaduras e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peças rígidas, inteiras, limpas e secas. Macio. Peso médio do maço: 450g. MAÇO.	MAÇO	10
68	TAIA / INHAME primeira qualidade, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do transporte - KG.	KG	10
69	TANGERINA MURGOT, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	200
70	TANGERINA PONKAN, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas - KG.	KG	600
71	TOMATE CEREJA, primeira qualidade, aspecto globoso, tamanho pequeno (diâmetro de 50mm) e polpas firmes, intacta e isentas de enfermidades. KG.	KG	20
72	TOMATE LONGA VIDA, Extra A, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	100
73	TOMATE LONGA VIDA, Extra AA, primeira qualidade, aspecto globoso, mista com verdes e maduros, classificado como legume graúdo e polpa firme, intacto e isento de enfermidades - KG.	KG	100

74	UVA TIPO ITÁLIA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	50
75	UVA TIPO NIÁGARA, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	400
76	UVA TIPO RUBI, apresentando tamanho, cor e formação uniforme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	400
77	VAGEM ROLIÇA, Extra A, primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG.	KG	40

A estimativa do SESC/SC é de que as propostas apresentem percentuais próximos a 35% (Trinta e cinco por cento) para este Lote.

2.2 - DA COMERCIALIZAÇÃO

2.2.1 - Os valores praticados na comercialização do objeto da licitação serão baseados nos preços dos hortifrutigranjeiros publicados no **1º dia útil do mês** na coluna "**COMUM**" da tabela de Cotação de preços das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, divulgada no site do órgão.

2.2.2 - Na comercialização dos hortifrutigranjeiros a licitante arrematante acrescentará o percentual homologado sobre os preços unitários dos itens adquiridos pelas unidades do Sesc/SC, conforme segue:

a) Para cada mês, os preços publicados no 1º dia útil do mesmo, acrescidos do percentual homologado;

b) Em caso de indisponibilidade da divulgação da tabela de Cotação de preços por parte das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC** nas datas estabelecidas utilizar-se-á a tabela do mês anterior para a comercialização dos hortifrutigranjeiros até nova divulgação de preços; o mesmo procedimento será utilizado caso a referida tabela não apresente valor para algum dos itens do objeto da licitação;

c) Em caso de divergência ou erros entre a tabela de Cotação de preços e a realidade praticada nas **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, seja unidade de conversão, preços, ou qualquer outra divergência, caberá ao fornecedor apresentar documentação, assinada e carimbada por funcionário responsável técnico das **Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina – CEASA/SC**, que comprove o ocorrido e ao Sesc/SC às devidas alterações;

2.2.3 - Os itens e quantitativos previstos neste edital são estimados e representam apenas uma expectativa de aquisição por um período de 12 (doze) meses, não sendo obrigatório ao Sesc/SC a aquisição, podendo este realizar contratações com terceiros sempre que se mostrar mais vantajoso para a entidade.

3. DA ENTREGA

3.1 - 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.

3.2 - O objeto desta licitação deverá ser entregue com prévio agendamento, e a **nota fiscal de venda** emitida para a Unidade do Sesc SC abaixo relacionada, de acordo com o pedido de compra enviado:

LOTE 1: SESC CANOINHAS	
Avenida Expedicionário, nº 2100 – Água Verde – CEP 89460-000 -Canoinhas/SC	CNPJ: 03.603.595/0031-83

3.3 - O pedido mínimo para entrega será de R$ 300,00 (Trezentos reais).

3.4 - No ato da entrega, a empresa deverá apresentar a nota fiscal válida, do(s) produto(s) objeto da aquisição;

3.5 - O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e não poderá ser superior a **05 (cinco) dias corridos**, contados após o envio do pedido de compras à empresa vencedora;

3.6 - 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.

3.7 - 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/palete 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.

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

3.9 - 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**;

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

3.11 - 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;

4. DO RECEBIMENTO

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

a) Condições gerais dos veículos dos fornecedores – Os veículos devem ser fechados, com cobertura para proteção da carga, mantendo os alimentos protegidos de poeira e outros contaminantes. Devem ser exclusivos para transporte de alimentos, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

b) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

c) Temperatura dos veículos dos fornecedores, quando aplicável;

d) Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, identificação, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

e) Integridade e higiene da embalagem;

f) Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

g) Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, quando necessário;

h) Características específicas de cada produto;

i) Controle microbiológico e físico-químico, quando necessário, podendo ser realizado por laboratório próprio ou terceirizado;

j) 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, quando necessário;

4.2 - 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:

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

4.3 - Nos produtos perecíveis deve-se controlar e registrar as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18ºC, com tolerância até -12ºC; resfriados ou refrigerados até 10ºC; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante;

4.4 - No recebimento de mercadorias, 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;

5. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados neste item deverão estar inseridos dentro do envelope da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, constantes no Edital em questão, juntamente com os demais documentos de habilitação.

5.1 - 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.

6. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

6.1.2 - 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;

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

6.1.4 - 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;

6.1.5 - 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;

6.1.6 - 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;

6.1.7 - 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;

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

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

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

6.1.11 - 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.

6.1.12 - 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 1.593/2024;

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

6.1.14 - 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;

6.1.15 - 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 n° 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a viger no curso do período contratado;

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

6.1.17 - Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;

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

6.2 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

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

6.2.2 - 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.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta rubrica 339030, centro de custo 003907040001.

Florianópolis, 25 de setembro de 2025.

KARLA CRISTINA ROSA
SMP