ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se ao REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES DE PESCADOS E SUÍNOS PARA AS UNIDADES DO Sesc/SC EM BLUMENAU (HOTEL SESC BLUMENAU), BRUSQUE, JOINVILLE, ITAJAÍ, JARAGUÁ DO SUL, BALNEÁRIO CAMBORIÚ E RIO DO SUL para atender a demanda dos restaurantes, lanchonetes e refeições da educação das unidades Hotel Sesc Blumenau, Sesc Brusque, Sesc Joinville, Sesc Itajaí, Sesc Jaraguá do Sul, Sesc Balneário Camboriú e Sesc Rio do Sul, pelo período de 12 meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.570/2023 e suas alterações.
1.2 - As quantidades dos materiais informados no Termo de Referência são estimadas para utilização durante o período de 12 meses.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Nº DO ITEM	DESCRITIVO	HOTEL SESC BLUMENAU	SESC BRUSQUE	SESC JOINVILLE	SESC ITAJAÍ	SESC JARAGUÁ DO SUL	SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ	SESC RIO DO SUL	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFRÊNCIA
01	Anchova em posta congelado (primeira qualidade, congelados por IQF, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	360	600	0	300	0	0	0	1260	R$ 27,60
02	Cação em posta congelado (com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	960	1500	4000	1200	2400	0	0	10060	R$ 23,54
03	Filé de congrio rosa congelado (primeira qualidade, filés íntegros, sem espinhaço, congelados por IQF, com no máximo 20% de glaciamento) - KG	360	0	0	0	0	0	0	360	R$ 82,25
04	Filé de linguado congelado (primeira qualidade, filés de 150g a 250g, com variação máxima de 10%, sendo aceitável entre 135g e 275g, sem espinhaço, congelados por IQF, com no máximo 20% de glaciamento) - KG	600	600	2000	2400	0	0	300	5900	R$ 45,32
05	Filé de pescada (conforme a sazonalidade) congelado (primeira qualidade, embalado à vácuo, sem espinhaço, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	1080	1400	2000	1600	1600	0	0	7680	R$ 24,28
06	Filé de salmão congelado (primeira qualidade, embalado à vácuo, sem pinhaço, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	60	0	0	0	0	0	0	60	R$ 60,54

07	Filé de tilápia congelado (primeira qualidade, filés de 120g a 200g, sem espinhaço, congelados por IQF, com no máximo 20% de glaciamento) - KG	2160	2000	4000	2400	3600	0	350	14510	R$ 40,31
08	Filé de truta congelado (primeira qualidade, embalado à vácuo, sem pinhaço, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	432	1000	1000	1600	0	0	0	4032	R$ 76,91
09	Carne de siri limpa e congelada (carne de siri pura sem mistura de peixe, desfiada e limpa, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	36	0	0	0	0	0	0	36	R$ 55,67
10	Lula em anel congelado (primeira qualidade, embalado à vácuo, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	72	60	0	100	480	0	0	712	R$ 29,96
11	Marisco descascado congelado (primeira qualidade, embalado à vácuo, com no máximo 20% de glaciamento) - KG.	24	60	0	50	60	0	0	194	R$ 46,95
12	Pernil ovino com osso resfriado (produto de primeira qualidade) - KG.	120	0	0	0	0	0	0	120	R$ 42,23
13	Bacon defumado, em fatias de 20g, resfriado (produto de primeira qualidade com no mínimo 30% de carne suína) - KG.	24	60	300	30	150	0	0	564	R$ 32,20
14	Bacon defumado, em manta peça inteira, resfriado (produto de primeira qualidade, com no mínimo 30% de carne suína) - KG.	192	120	800	1200	260	0	0	2572	R$ 28,43
15	Bacon defumado resfriado em cubos de 2 cm (produto de primeira qualidade, com no mínimo 30% de carne suína) - KG.	720	240	300	0	150	600	0	2010	R$ 27,25
16	Costela suína, em tiras finas, com osso, congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	1440	1500	3000	800	1600	0	0	8340	R$ 19,60
17	Costelinha suína defumada, com osso, corte aproximado de 15g, congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	432	1500	600	1200	120	0	0	3852	R$ 28,95
18	Joelho suíno (eisbein), corte aproximado de 150g, congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	1080	120	0	0	420	0	0	1620	R$ 13,81
19	Lombo suíno normal sem osso peça congelada (produto de primeira qualidade - KG.	960	300	1200	3000	1800	0	250	7510	R$ 18,72
20	Mignon suíno peça inteira congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	1440	1000	1200	2500	1800	0	250	8190	R$ 19,82
21	Orelha suína salgada limpa, isenta de pelo, congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	0	120	250	900	120	0	0	1390	R$ 12,70

22	Picanha suína peça inteira congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	1440	1200	1200	700	1800	0	0	6340	R$ 22,34
23	Pele suína salgada resfriada (produto de primeira qualidade) - Kg.	0	0	0	500	40	0	0	540	R$ 11,75
24	Pernil suíno sem osso temperado congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	1080	120	1200	0	1600	0	0	4000	R$ 14,56
25	Pernil suíno sem osso e sem tempero congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	720	260	0	2500	800	0	250	4530	R$ 18,04
26	Pé suíno salgado limpo, isento de pelo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	96	120	250	900	180	0	0	1546	R$ 12,10
27	Rabo suíno salgado limpo, isento de pelo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	96	320	250	900	180	0	0	1746	R$ 17,98

3.1 - 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;

4. DA AMOSTRA

4.1 - 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;
4.2 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da solicitação publicada pelo Sesc/SC;
4.3 - 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;
4.4 - 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;
4.5 - 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;
4.6 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;
4.7 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;
4.8 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;
4.9 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.
4.10 - 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;

5. DA ENTREGA

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:

HOTEL SESC BLUMENAU	
ENDEREÇO: RUA UDO DEEKE, Nº 1330 - BAIRRO SALTO DO NORTE CEP 89.065-100 - BLUMENAU/SC TELEFONE: (47) 3334-8100	CNPJ: 03.603.595/0010-59

SESC BRUSQUE	
ENDEREÇO: RUA ARNO CARLOS GRACHER, Nº 211 - CENTRO CEP 88.350-310 - BRUSQUE/SC TELEFONE: (47) 3351-2599	CNPJ: 03.603.595/0011-30

SESC JOINVILLE	
ENDEREÇO: RUA ITAIÓPOLIS, Nº 470 - BAIRRO AMÉRICA CEP 89.204-100 - JOINVILLE/SC TELEFONE: (47) 3441-3300	CNPJ: 03.603.595/0019-97

SESC ITAJAÍ	
ENDEREÇO: RUA ALMIRANTE TAMANDARE, Nº 259 - CENTRO CEP 88.301-430 - ITAJAÍ/SC TELEFONE: (47) 3249-3850	CNPJ: 03.603.595/0013-00

SESC JARAGUÁ DO SUL	
ENDEREÇO: RUA JORGE CZERNIEWICZ, Nº 633 - BAIRRO CZERNIEWICZ CEP 89.255-000 - JARAGUÁ DO SUL/SC TELEFONE: (47) 3275-7800	CNPJ: 03.603.595/0020-20

SESC BALNEÁRIO CAMBORIÚ	
ENDEREÇO: AVENIDA CENTRAL, Nº 360 - EDIFÍCIO BRASIL CENTRAL - CENTRO CEP 88.330-668 - BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC TELEFONE: (47) 3363-4216	CNPJ: 03.603.595/0028-88

SESC RIO DO SUL	
ENDEREÇO: RUA ENGº ODEBRECHT, Nº 500 - BAIRRO BUDAG CEP 89.165-412 - RIO DO SUL/SC TELEFONE: (47) 3521-2798	CNPJ: 03.603.595/0012-10

5.3 - O pedido mínimo para entrega será de R$ 300,00 (Trezentos reais).
5.4 - No ato da entrega, a empresa deverá apresentar a nota fiscal válida, do(s) produto(s) objeto da aquisição;
5.5 - 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 úteis**, 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/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.
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) 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;
f) Características específicas de cada produto;
g) Controle microbiológico e físico-químico, quando necessário, podendo ser realizado por laboratório próprio ou terceirizado;
h) 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 - 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:

6.2.1 - Produto marca XXX – Data de Fabricação 01/01/2024 – Data de Validade 01/02/2024. O produto deve ser entregue com no máximo 10 dias após a data de fabricação, apresentando ainda 20 dias de validade;

6.3 - 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;
6.4 - No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, a preferência de atendimento será na seguinte ordem:

1º - Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
2º - Alimentos perecíveis congelados;
3º - Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;

4º - Alimentos não perecíveis.

7. 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.

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 1.570/2023;

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 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;

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 1570/2023, 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 n° 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos o contratante 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 - centros de custos 001920210007, 000720210007, 001320210007, 001220210007, 002320210007, 003520210007 e 002020210006.

Florianópolis, 08 de fevereiro de 2024.

ADRIANO RODRIGUES PEREIRA
Setor de Materiais e Patrimônio