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 BOVINOS, FRANGOS, PESCADOS E SUÍNOS PARA AS UNIDADES DO Sesc/SC EM SÃO BENTO DO SUL, MAFRA E CANOINHAS para atender a demanda das refeições da educação das unidades Sesc São Bento do Sul, Sesc Mafra e Sesc Canoinhas, 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	SESC SÃO BENTO DO SUL	SESC MAFRA	SESC CANOINHAS	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	Acém bovina, corte em cubos, resfriada (produto de primeira qualidade) - KG.	120	0	0	120	R$ 22,47
02	Coxão mole bovino, em bife de aproximadamente 150g, com corte padrão, extra limpo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	240	100	0	340	R$ 34,91
03	Coxão mole bovino, iscas finas, com corte padrão para strogonoff, extra limpo, resfriado (produto de primeira qualidade) - KG.	240	0	120	360	R$ 31,25
04	Coxão mole bovino, iscas finas, com corte padrão para strogonoff, extra limpo, congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	0	150	120	270	R$ 32,18
05	Coxão mole bovino moído, extra limpo, isento de ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, máximo de 15% de gordura, congelados (produto de primeira qualidade) - KG.	360	150	300	810	R$ 27,17
06	Coxão mole bovino, peça inteira, extra limpo, sem capa de gordura, congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	0	100	0	100	R$ 32,03
07	Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, congelado (produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo de 6% de água após o descongelamento) acondicionado em embalagem IQF - KG	120	0	120	240	R$ 14,49
08	Peito de frango, sem pele e sem osso, congelado (produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo de 6% de água após o descongelamento) acondicionado em bandeja de isopor - KG.	120	0	160	280	R$ 16,96

09	Sassami, congelado (produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo de 6% de água após o descongelamento) acondicionado em embalagem IQF - KG.	300	150	160	610	R$ 15,05
10	Sobrecoxa de frango, sem pele e sem osso, congelada (produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo de 6% de água após o descongelamento) acondicionado em bandeja de isopor - KG.	150	150	0	300	R$ 12,62
11	Coração de frango, congelado (produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo de 6% de água após o descongelamento) - KG.	90	0	0	90	R$ 28,49
12	Filé de tilápia congelado (primeira qualidade, filés de 120g a 200g, sem espinhaço, congelados por IQF, com no máximo 20% de glaciamento) - KG	240	160	160	560	R$ 40,31
13	Lombo suíno normal sem osso peça congelada (produto de primeira qualidade - KG.	200	120	120	440	R$ 18,72
14	Mignon suíno peça inteira congelada (produto de primeira qualidade) - KG.	0	120	0	120	R$ 19,82
15	Pernil suíno sem osso e sem tempero congelado (produto de primeira qualidade) - KG.	0	90	120	210	R$ 18,04

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:

SESC SÃO BENTO DO SUL	
ENDEREÇO: RUA JORGE ZIPPERER, Nº 101 - CENTRO CEP 89.280-490 - SÃO BENTO DO SUL/SC TELEFONE: (47) 3633-7500	CNPJ: 03.603.595/0030-00

SESC MAFRA	
ENDEREÇO: RUA SÃO JOÃO MARIA, Nº 520 - VILA FERROVIÁRIA CEP 89.300-000 - MAFRA/SC TELEFONE: (47) 3642-5747	CNPJ: 03.603.595/0057-12

SESC CANOINHAS	
ENDEREÇO: AV. DOS EXPEDICIONÁRIOS, Nº 2100 - CAMPO DA ÁGUA VERDE CEP 89.466-312 - CANOINHAS/SC TELEFONE: (47) 3622-7026	CNPJ: 03.603.595/0031-83

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 003020210006, 003420210006 e 003920210002.

Florianópolis, 08 de fevereiro de 2024.

ADRIANO RODRIGUES PEREIRA
Setor de Materiais e Patrimônio