## 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 MASSAS, QUEIJOS, EMBUTIDOS, DEFUMADOS, VEG CONGELADOS E AÇAÍ PARA AS UNIDADES DE SÃO MIGUEL DO OESTE, XANXERÊ E CHAPECÓ para atender a demanda do restaurante, lanchonete e refeições da educação pelo período de 12 meses, prorrogáveis até o limite estabelecido na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.570/2023 e suas alterações.

### 2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

| ITEM | UNIDADES / DESCRITIVO | SÃO MIGUEL DO OESTE | XANXERÊ | CHAPECÓ | QUANT. TOTAL ESTIMADA | VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (R$) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MASSAS FRESCAS** | | | | | | |
| 1 | Agnoline congelado excelente padrão de qualidade - Embalagem 1 Kg. | | | | 0 | 42,76 |
| 2 | Capeletti de frango congelado excelente padrão de qualidade - Embalagem 1 Kg. | 60 | | | 60 | 26,20 |
| 3 | Capeletti de carne congelado excelente padrão de qualidade - Embalagem 1 Kg. | 60 | | | 60 | 34,59 |
| 4 | Massa folhada enrolada e congelada (laminada no tamanho 240 x 40cm e espessura aproximada de 2,5mm) - Rolo de 2,8 Kg. | | | | 0 | 47,71 |
| 5 | Massa para lasanha, em rolo, resfriada (produto com excelente padrão de qualidade) - Pacote 1 Kg. | 60 | 0 | 100 | 160 | 13,85 |
| 6 | Massa para pastel, em rolo, resfriado (produto com excelente padrão de qualidade) - Pacote 1 Kg. | | | | 0 | 11,92 |
| 7 | Nhoque pronto congelado com excelente padrão de qualidade - Pacote 1 Kg. | 20 | | | 20 | 20,18 |
| 8 | Ravioli de carne, massa pronta congelada - Pacote de 1 Kg. | | | | 0 | 26,67 |
| 9 | Ravioli de frango, massa pronta congelada - Pacote de 1 Kg. | | | | 0 | 29,33 |
| 10 | Tortéi massa recheada de abóbora congelada - Pacote 1 Kg. | | | | 0 | 35,98 |
| **LATICÍNIOS** | | | | | | |
| 11 | Cream cheese tradicional - Bisnaga 1,5 Kg. | | | | 0 | 56,16 |
| 12 | Iogurte natural integral resfriado (composto por leite pasteurizado integral e cultura láctea) - Embalagem de 1 litro | 60 | 0 | 600 | 660 | 13,15 |
| 13 | Iogurte com polpa de fruta, sabor ameixa resfriado - Embalagem de 900 ml | | | | 0 | 11,90 |
| 14 | Iogurte com polpa de fruta, sabor morango resfriado - Embalagem de 900 ml | 1120 | 2880 | 400 | 4.400 | 13,22 |
| 15 | Nata fresca pasteurizada resfriada - Embalagem 3,5 Kg. | 12 | 36 | 8 | 56 | 90,12 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Queijo mussarela fatiado interfolhado resfriado - Embalado à vácuo - Kg. | 600 | 0 | 300 | 900 | 38,52 |
| 17 | Queijo mussarela resfriado - peça -Embalado à vácuo - Kg. | 10 | 0 | 300 | 310 | 39,96 |
| 18 | Queijo mussarela retalho resfriado - Embalado a vácuo - Embalagem 1Kg | 400 | 600 | 160 | 1.160 | 43,79 |
| 19 | Queijo minas frescal, com cor próxima ao branco ou levemente amarelada, massa firme, aspecto brilhante, resfriado - peça inteira - Embalado à vácuo, pasteurizado - Kg. | 40 | 0 | 100 | 140 | 46,90 |
| 20 | Queijo parmesão resfriado - peça - Embalado à vácuo - Kg. | | | | 0 | 72,13 |
| 21 | Queijo prato fatiado interfolhado resfriado - Embalado à vácuo - Kg. | | | | 0 | 44,39 |
| 22 | Queijo provolone resfriado - peça - Embalado à vácuo - Kg. | | | | 0 | 67,37 |
| 23 | Queijo gorgonzola resfriado - peça - Embalado à vácuo - Kg. | | | | 0 | 86,63 |
| 24 | Queijo ricota fresca resfriada - peça - Embalado à vácuo - Kg. | 40 | 0 | 100 | 140 | 15,92 |
| 25 | Requeijão cremoso, isento de amido, resfriado - Bisnaga 1,5Kg. | 0 | 0 | 0 | 0 | 51,57 |
| 26 | Requeijão cremoso, isento de amido, resfriado - Pote 200g. | 300 | 600 | 600 | 1.500 | 7,79 |
| 27 | Manteiga extra sem sal - Kg. | 30 | 200 | 40 | 270 | 52,23 |
| **EMBUTIDOS E DEFUMADOS** | | | | | | |
| 28 | Lingüiça calabresa, defumada, peça inteira, resfriada (embalada à vácuo obtida exclusivamente de carne suína selecionada, com no máximo 30% de gordura, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 29,67 |
| 29 | Lingüiça mista fina, defumada, peça inteira, resfriada (embalada à vácuo, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 37,91 |
| 30 | Lingüiça tipo paio defumada, resfriada (embalada à vácuo, obtida exclusivamente de carne suína selecionada, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 42,87 |
| 31 | Lingüiça tipo toscana, resfriada (embalada à vácuo, obtida exclusivamente com paleta e pernil suíno, com no máximo 20% de gordura, sem adição de carne mecanicamente separada e proteínas não-cárneas, produto de primeira qualidade, diâmetro aproximado: 32mm, comprimento aproximado: 120mm) - Kg. | | | | 0 | 21,60 |
| 32 | Lombo cozido defumado, tipo canadense, fatiado, resfriado (embalado à vácuo obtido exclusivamente de lombo suíno selecionado, com no máximo 8% de gordura e no mínimo 16% de proteína, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 53,53 |
| 33 | Peito de chester defumado, fatiado, resfriado (embalado à vácuo obtido com carne selecionada de peito de chester, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 83,20 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 34 | Presunto cozido, magro, sem capa de gordura, fatiado, resfriado (embalado à vácuo obtido com carne de pernil suína selecionada, contendo no mínimo 14% de proteína pura, produto de primeira qualidade, espessura aproximada da fatia: 1,8 à 2,0 mm, peso aproximado da fatia: 10g) - Kg. | | | | 0 | 32,68 |
| 35 | Presunto cozido, magro, sem capa de gordura, peça inteira, resfriado (embalado à vácuo obtido com carne de pernil suína selecionada, contendo no mínimo 14% de proteína pura, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 27,55 |
| 36 | Salame tipo italiano, fatiado, resfriado (embalado à vácuo obtido com 60% de carne suína selecionada, textura firme, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 99,17 |
| 37 | Salsicha Hot Dog, com 50g cada, resfriada (embalada à vácuo, carne selecionada, textura macia e uniforme com no máximo 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína, produto de primeira qualidade) - Kg. | 80 | 288 | 60 | 428 | 20,72 |
| **EMBUTIDOS ESPECIAIS** | | | | | | |
| 38 | Lingüiça Blumenau, peça inteira, resfriada (embalada à vácuo obtida exclusivamente de carne suína selecionada, com no máximo 30% de gordura, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 53,62 |
| 39 | Salsicha tipo Bock, branca, resfriada (embalada à vácuo, carne suína e bovina selecionada, textura macia e uniforme com no máximo 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 37,75 |
| 40 | Salsicha tipo Bock, vermelha, resfriada (embalada à vácuo, carne suína e bovina selecionada, textura macia e uniforme com no máximo 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína, produto de primeira qualidade) - Kg. | | | | 0 | 48,81 |
| **VEGETAIS E LEGUMES CONGELADOS** | | | | | | |
| 41 | Aipim cru cortado em pedaços congelado - Produto novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, sem casca. Embalagem de 1Kg. | 70 | 240 | 80 | 390 | 8,78 |
| 42 | Batata inglesa cortada em palitos uniformes 9mm (produto elaborado a partir de batatas selecionadas, pré-fritas e supercongeladas). Embalagem de 1 Kg. | | | | 0 | 17,32 |
| 43 | Brócolis congelado. Embalagem 1Kg. | | | | 0 | 19,48 |
| 44 | Ervilha congelada (elaborado a partir de ervilhas importadas da melhor qualidade) - Embalagem de 1 Kg. | 0 | 0 | 0 | 0 | 21,19 |
| 45 | Milho verde congelado (produto de primeira qualidade) - Embalagem de 1 Kg. | 0 | 0 | 0 | 0 | 25,73 |
| 46 | Polenta tipo palito, congelada, composta de fubá, sal, pimenta do reino e alho, cozida - Embalagem de 1 Kg. | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,68 |
| **AÇAÍ** | | | | | | |
| 47 | Sorbet de Açaí com guaraná (consistência homogênea sem presença de cristais de gelo) - Embalagem de 7L | | | | 0 | 262,79 |

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;

## 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. DA ENTREGA

4.1 - 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.
4.2 - 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:

| UNIDADES DO SESC | |
|---|---|
| **CHAPECÓ - CHA**<br>ENDEREÇO: RUA BRASÍLIA, Nº 475-D - JARDIM ITÁLIA<br>CEP 89.802-330 - CHAPECÓ/SC<br>TELEFONE: (49) 3319-9100 | CNPJ: 03.603.595/0016-44 |
| **XANXERÊ - XAN**<br>ENDEREÇO: RUA CEL. PASSOS MAIA, 691 - CENTRO<br>CEP 89.820-000 - XANXERÊ/SC<br>TELEFONE: (49) 3433-5990 | CNPJ: 03.603.595/0017-25 |
| **SÃO MIGUEL DO OESTE - SMO**<br>ENDEREÇO: RUA ALMIRANTE T AMANDARÉ, Nº 969 - CENTRO -<br>CEP 89.900-000 - SÃO MIGUEL DO OESTE/SC<br>TELEFONE: (49) 3621-3082 | CNPJ: 03.603.595/0029-69 |

4.3 - O pedido mínimo para entrega será de R$ 300,00 (Trezentos reais).
4.4 - No ato da entrega, a empresa deverá apresentar a nota fiscal válida, do(s) produto(s) objeto da aquisição;
4.5 - 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;
4.6 - 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.
4.7 - 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.
4.8 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.
4.9 - 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**;
4.10 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.
4.11 - 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;

## 5. DO RECEBIMENTO

5.1 - 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;

5.2 - 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:

5.2.1 - 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;

5.3 - 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;
5.4 - 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.

## 6. 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.**

6.1 - 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.

6.2 - 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;

## 7. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

7.1.2 - 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;

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

7.1.4 - 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;

7.1.5 - 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;

7.1.6 - 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;

7.1.7 - 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;

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

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

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

7.1.11 - 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.

7.1.12 - 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;

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

7.1.14 - 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;

7.1.15 - 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;

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

7.1.17 - 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;

7.1.18 - 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.

7.2 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

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

7.2.2 - 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.

## 8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 339030 - centro de custos 003620210002, 002420210002 e 000820210002.

Florianópolis, 14 de março de 2024.

**SILVIANE SERFATY DO ROSÁRIO**
Setor de Materiais e Patrimônio