

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PANIFÍCIOS PARA AS UNIDADES DO SESC/SC EM ARARANGUÁ, BRUSQUE, CONCÓRDIA, CRICIÚMA, LAGES, RIO DO SUL E SÃO JOÃO BATISTA**, 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.

1.2 - As quantidades dos materiais informados no Termo de Referência são estimadas para utilização durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

#### LOTE 1 – ARARANGUÁ

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA PIZZA GRANDE - DISCO COM 190G.	UNIDADE	500	R\$ 5,66
2	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	3.000	R\$ 2,75
3	PÃO BRANCO SEM CASCA PARA TORTA FRIA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	200	R\$ 8,98
4	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	800	R\$ 6,99
5	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	800	R\$ 7,30
6	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	600	R\$ 9,61
7	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	400	R\$ 8,25
8	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	200	R\$ 8,13
9	PÃO FRANCÊS 25G.	KG	800	R\$ 14,47
10	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	500	R\$ 17,78
11	PÃO DE CACHORRO QUENTE 75G.	KG	200	R\$ 16,50
12	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	500	R\$ 20,35

**Valor de referência do lote – R\$ 68.930,69 (sessenta e oito mil, novecentos e trinta reais e sessenta e nove centavos).**

#### LOTE 2 – BRUSQUE

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA PIZZA GRANDE - DISCO COM 190G.	UNIDADE	700	R\$ 5,66
2	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	150	R\$ 2,75
3	PÃO BRANCO SEM CASCA PARA TORTA FRIA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	236	R\$ 8,98

4	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	1.200	R\$ 6,99
5	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	100	R\$ 7,30
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	900	R\$ 8,13
7	PÃO FRANCÊS 25G.	KG	400	R\$ 14,47
8	PÃO FRANCÊS 50G.	KG	50	R\$ 14,47
9	PÃO TIPO BAGUETE DE 15 CM	KG	60	R\$ 19,36
10	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	20	R\$ 17,78
11	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	2.000	R\$ 20,35
12	TORRADA TRADICIONAL PACOTE 140G A 150G	UNIDADE	200	R\$ 6,00

**Valor de referência do lote – R\$ 72.849,84 (setenta e dois mil, oitocentos e quarenta e nove reais e oitenta e quatro centavos).**

### LOTE 3 – CONCÓRDIA

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA PIZZA GRANDE - DISCO COM 190G.	UNIDADE	1.400	R\$ 5,66
2	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	500	R\$ 2,75
3	PÃO BRANCO SEM CASCA PARA TORTA FRIA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	100	R\$ 8,98
4	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	600	R\$ 6,99
5	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	400	R\$ 7,30
6	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	400	R\$ 9,61
7	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	480	R\$ 8,25
8	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	500	R\$ 8,13
9	PÃO DOCE COM FAROFA/CREME 85G.	KG	100	R\$ 23,35
10	PÃO FRANCÊS 25G.	KG	200	R\$ 14,47
11	PÃO FRANCÊS 50G.	KG	600	R\$ 14,47
12	PÃO TIPO BAGUETE DE 15 CM	KG	100	R\$ 19,36
13	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	100	R\$ 17,78
14	PÃO DE CACHORRO QUENTE 75G.	KG	200	R\$ 16,50
15	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	50	R\$ 20,35
16	PÃO HAMBÚRGUER 60G	UNIDADE	1.000	R\$ 0,97

17	PÃO SÍRIO - EMBALAGEM DE 640G COM 12 UNIDADES	UNIDADE	100	R\$ 16,66
----	---	---------	-----	-----------

Valor de referência do lote – R\$ 53.751,23 (cinquenta e três mil, setecentos e cinquenta e um reais e vinte e três centavos).

#### LOTE 4 – CRICIÚMA

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA PIZZA GRANDE - DISCO COM 190G.	UNIDADE	10.000	R\$ 5,66
2	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	400	R\$ 6,99
3	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	400	R\$ 7,30
4	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	400	R\$ 9,61
5	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	400	R\$ 8,25
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	400	R\$ 8,13
7	PÃO DOCE COM FAROFA/CREME 85G.	KG	500	R\$ 23,35
8	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	200	R\$ 17,78
9	PÃO DE CACHORRO QUENTE 75G.	KG	500	R\$ 16,50
10	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	200	R\$ 20,35
11	TORRADA TRADICIONAL PACOTE 140G A 150G	UNIDADE	600	R\$ 6,00

Valor de referência do lote – R\$ 103.836,35 (cento e três mil, oitocentos e trinta e seis reais e trinta e cinco centavos).

#### LOTE 5 – ESCOLA CRICIÚMA

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	30.000	R\$ 2,75
2	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	1.000	R\$ 6,99
3	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	1.000	R\$ 7,30
4	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	1.000	R\$ 9,61
5	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	1.000	R\$ 8,25
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	1.000	R\$ 8,13

7	PÃO DOCE COM FAROFA/CREME 85G.	KG	1.020	R\$ 23,35
8	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	800	R\$ 17,78
9	PÃO DE CACHORRO QUENTE 75G.	KG	800	R\$ 16,50
10	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	800	R\$ 20,35
11	TORRADA TRADICIONAL PACOTE 140G A 150G	UNIDADE	1.600	R\$ 6,00

**Valor de referência do lote – R\$ 199.835,25 (cento e noventa e nove mil, oitocentos e trinta e cinco reais e vinte e cinco centavos).**

#### LOTE 6 – LAGES

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	1.000	R\$ 2,75
2	PÃO BRANCO SEM CASCA PARA TORTA FRIA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	60	R\$ 8,98
3	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	380	R\$ 6,99
4	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	200	R\$ 9,61
5	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	120	R\$ 8,25
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	830	R\$ 8,13
7	PÃO DE FORMA DE CENOURA FATIADO 450G OU 500G - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	240	R\$ 10,69
8	PÃO DE CENOURA FORMATO BOLINHA 50G - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	KG	120	R\$ 14,49
9	PÃO FRANCÊS 25G.	KG	150	R\$ 14,47
10	PÃO FRANCÊS 50G.	KG	170	R\$ 14,47
11	PÃO TIPO BAGUETE DE 15 CM	KG	10	R\$ 19,36
12	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 50G	KG	375	R\$ 11,99
13	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	33	R\$ 20,35

**Valor de referência do lote – R\$ 29.899,27 (vinte e nove mil, oitocentos e noventa e nove reais e vinte e sete centavos).**

#### LOTE 7 – RIO DO SUL

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA PIZZA GRANDE - DISCO COM 190G.	UNIDADE	5.500	R\$ 5,66
2	PÃO BRANCO SEM CASCA PARA TORTA FRIA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	100	R\$ 8,98

3	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	1.700	R\$ 6,99
4	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	850	R\$ 7,30
5	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	700	R\$ 9,61
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	400	R\$ 8,13
7	PÃO FRANCÊS 50G.	KG	520	R\$ 14,47
8	PÃO DE CACHORRO QUENTE 75G.	KG	150	R\$ 16,50
9	PÃO MINI HAMBÚRGUER 25G	KG	50	R\$ 20,35
10	TORRADA TRADICIONAL PACOTE 140G A 150G	UNIDADE	500	R\$ 6,00
11	PÃO DE FORMA TORRADO, FATIA 25G	UNIDADE	800	R\$ 0,75

**Valor de referência do lote – R\$ 74.696.41 (setenta e quatro mil, seiscentos e noventa e seis reais e quarenta e um centavos).**

#### LOTE 8 – SÃO JOÃO BATISTA

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	MASSA PARA MINI PIZZA - DISCO 10CM COM 30G	UNIDADE	5.000	R\$ 2,75
2	PÃO DE FORMA BRANCO COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	900	R\$ 6,99
3	PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	650	R\$ 7,30
4	PÃO DE FORMA DE AIPIM FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	100	R\$ 9,61
5	PÃO DE FORMA DE MILHO FATIADO 450G OU 500G. - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	100	R\$ 8,25
6	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA FATIADO 450G OU 500G.	UNIDADE	160	R\$ 8,13
7	PÃO DE FORMA DE BATATA DOCE FATIADO 450G OU 500G - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	200	R\$ 4,50
8	PÃO DE FORMA DE BATATA FATIADO 450G OU 500G - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	200	R\$ 4,50
9	PÃO DE FORMA DE LEITE FATIADO 450G OU 500G	UNIDADE	200	R\$ 6,17

10	PÃO DE FORMA DE ABÓBORA FATIADO 450G OU 500G - feito com o próprio vegetal, sem gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes.	UNIDADE	300	R\$ 4,75
11	PÃO FRANCÊS 25G.	KG	200	R\$ 14,47
12	PÃO MINI CACHORRO QUENTE 25G.	KG	200	R\$ 17,78
13	TORRADA TRADICIONAL PACOTE 140G A 150G	UNIDADE	360	R\$ 6,00

**Valor de referência do lote – R\$ 40.931,18 (quarenta mil, novecentos e trinta e um reais e dezoito centavos).**

2.1 - Os quantitativos previstos neste edital representam apenas uma expectativa de aquisição por um período de 12 (doze) meses, não sendo obrigatório ao SESC/SC a aquisição, podendo realizar aquisição com terceiros sempre que se mostre mais vantajoso para a Entidade;

2.1.1 – A presente Licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, sendo que para a obtenção da Proposta de Preços mais vantajosa, o julgamento far-se-á vinculado ao atendimento das exigências contidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos, sendo arrematante o LICITANTE que ofertar o menor preço por lote.

### 3. DA ENTREGA

3.1 - Para cada fornecimento, de acordo com as necessidades das 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 de acordo com o horário de entrega solicitado, e a **nota fiscal de venda** emitida para as Unidades do Sesc SC abaixo relacionadas, de acordo com o pedido de compra enviado:

SESC ARARANGUÁ	
Avenida Sete de Setembro, 755 - Centro - 88900-015 – Araranguá TELEFONE: (48) 3524-0189 Horário de entrega: 07h (HORÁRIO LIMITE)	CNPJ: 03.603.595/0058-01

SESC BRUSQUE	
Rua Arno Carlos Gracher, 211 - Centro - 88350-310 – Brusque TELEFONE: (47) 3351-2599 Horário de entrega: Das 7h30 às 11h30 e das 13h30 às 14h30	CNPJ: 03.603.595/0011-30

SESC CONCÓRDIA	
Rua Romano Anselmo Fontana, nº 620 - Centro - 89700-095 – Concórdia TELEFONE: (49) 3442-0303 Horário de entrega: Das 08h às 11h30 e das 13h30 às 17h	CNPJ: 03.603.595/0018-06

SESC CRICIÚMA (EDUCAÇÃO INFANTIL)	
Rua Pres. Kennedy, 850 - Pio Corrêa - 88811-570 – Criciúma TELEFONE: (48) 3437-2657 Horário de entrega: Das 08h às 11h e das 14h às 16h30	CNPJ: 03.603.595/0008-34

SESC ESCOLA CRICIÚMA	
----------------------	--

Rua General Lauro Sodre, 180 - Comerciário - 88802-330 – Criciúma TELEFONE: (48) 3437-9687 Horário de entrega: Terças das 8h às 12h	CNPJ: 03.603.595/0072-51
---	--------------------------

SESC LAGES	
Avenida Dom Pedro II, 1693 - Universitário - 88509-001 – Lages TELEFONE: (49) 3251-5150 Horário de entrega: Das 08h15 às 08h30	CNPJ: 03.603.595/0014-82

SESC RIO DO SUL	
Rua Engº Odebrecht, 500 - Budag - 89165-412 - Rio do Sul TELEFONE: (47) 3521-2798 Horário de entrega: Das 07h30 às 08h e das 12h30 às 13h00	CNPJ: 03.603.595/0012-10

SESC SÃO JOÃO BATISTA	
Avenida Egydio Manoel Cordeiro, 303 - Centro - 88240-000 - São João Batista TELEFONE: (48) 3265-1861 Horário de entrega: Das 7h às 8h e das 13h às 14h	CNPJ: 03.603.595/0069-56

3.3 - O pedido mínimo para entrega será de R\$ 200,00 (duzentos 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 **03 (três) 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 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo;

3.8 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange à 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**;

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

3.10 - 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. 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. 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:

“Produto marca XXX – Data de Fabricação 01/01/2026 – Data de Validade 01/02/2026.” 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 -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; 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 ser enviados juntamente com os demais documentos de habilitação, constantes no Item 4 do Edital em questão.**

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.

## **7. DAS 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 1.593/2024;
- 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 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;
- 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 do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, 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 nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a contratada manifesta absoluta ciência.

### **7.2 - 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.

#### **8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 339030 - 003107060002, 000707060002, 002507060002, 001407040001, 002007060003, 007207060003, 000907060003 e 007907060003.

Florianópolis, 25 de março de 2026.

**FERNANDA CAMILA FERREIRA**  
Setor de Materiais e Patrimônio