ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETOE DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ARROZ TIPOS ARBÓRIO, BRANCO, INTEGRAL, 7 GRÃOS E PARBOILIZADO) PARA O CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DO Sesc/SC**, 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

Nº ITEM	CÓDIGO MXM	DESCRITIVO	MARCAS SUGERIDAS OU SIMILARES	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	E000210	**ARROZ ARBÓRIO - PACOTE 1 KG** Arroz arbório beneficiado, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, destinado ao preparo culinário, especialmente de risotos. Deve apresentar grãos inteiros, arredondados, uniformes, limpos e secos, com coloração característica da variedade, sem impurezas visíveis, como pedras, cascas, carunchos ou outras matérias estranhas. Não deverá apresentar odor forte, estranho, mofo, fermentação ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança.	Delarroz, Paganini, Urbano, Panelaço, Sabor Açoriano ou SIMILAR	1.040	R$ 17,90
02	E000211	**ARROZ BRANCO BENEFICIADO POLIDO - PACOTE 1 KG** Arroz branco beneficiado polido, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, classe longo fino, enquadrado como Tipo 1, destinado ao preparo culinário. Deve apresentar grãos limpos, secos, inteiros, de coloração branca uniforme e com boa padronização de tamanho. Isento de odores estranhos e de alterações sensoriais, como mofo, ranço ou fermentação. Não deverá apresentar sujidades, matérias estranhas, impurezas visíveis ou sinais de infestação por insetos, larvas ou outros contaminantes. O percentual de grãos quebrados deverá ser compatível com a classificação declarada, sem comprometer o rendimento e a apresentação do produto.	La Violetera, Da Casa, Qualitá, Da nossa, Fazenda, Kika, Minutinho, São Bernardo, Pilão ou SIMILAR	3.900	R$ 4,15

03	E000212	**ARROZ INTEGRAL BENEFICIADO - PACOTE 1 KG** Arroz integral beneficiado (descascado/esbramado), próprio para consumo humano, de primeira qualidade, Tipo 1, destinado ao preparo culinário. Deve apresentar grãos limpos, secos, íntegros e com coloração característica do arroz integral, apresentando boa uniformidade e sem excesso de grãos danificados. Odor e sabor próprios, sem mofo, ranço, fermentação ou qualquer odor estranho. Não deverá apresentar sujidades, matérias estranhas, impurezas visíveis, sinais de infestação por insetos, larvas ou teias, nem umidade anormal.	Kiarroz, Fumacense, Urbano, Campeiro, Mais Vita, Ráris, Taeq, Kika, Realengo, Buriti, Olim ou SIMILAR	19.500	R$ 3,90
04	E003421	**ARROZ 7 GRÃOS INTEGRAIS - PACOTE 1 KG** Mistura de cereais e sementes integrais tipo "7 grãos", própria para consumo humano, de primeira qualidade, destinada ao preparo culinário. Deverá apresentar predominância de arroz integral, quando aplicável ao padrão de compra, e composição formada por sete grãos e/ou sementes integrais, com identificação clara no rótulo dos componentes que integram a mistura, sem substituições que descaracterizem o produto e sem inclusão de ingredientes não declarados. Deve apresentar grãos e flocos íntegros e uniformes, limpos e secos, sem excesso de partículas finas, sem empedramento e sem umidade anormal. Odor e sabor próprios, sem mofo, ranço, fermentação ou qualquer odor estranho. Não deverá apresentar sujidades, matérias estranhas, impurezas visíveis, sinais de infestação por insetos, larvas ou teias, nem contaminações macroscópicas.	Ráris, Tio João, Urbano ou SIMILAR	3.120	R$ 18,72
05	E000213	**ARROZ PARBOILIZADO BENEFICIADO - PACOTE 5 KG** Arroz parboilizado beneficiado, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, obtido a partir de grãos submetidos ao processo hidrotérmico de parboilização, apresentando coloração amarelo-palha característica e boa uniformidade. Tipo 1, destinado ao preparo culinário. Deve apresentar grãos limpos, secos, íntegros e com padrão uniforme, sem excesso de quebrados que comprometa o rendimento e a apresentação do produto. Odor e sabor próprios, sem mofo, ranço, fermentação ou qualquer odor estranho. Não deverá apresentar sujidades, matérias estranhas, impurezas visíveis, sinais de infestação por insetos, larvas ou teias, nem umidade anormal.	Fumacense, Urbano, Tio João, Fazenda, Catarinão, Kika, Realengo, Buriti, Safra, Olivo, Pilão ou SIMILAR	13.000	R$ 16,97

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 - As marcas indicadas como sugeridas não implicam, necessariamente, correspondência exata à gramatura especificada no descritivo do item, mas sim que as mesmas já foram testadas e atenderam aos requisitos mínimos de qualidade exigidos pelo Sesc-SC.
2.1.2 - O produto deverá ser ofertado e entregue em estrita conformidade com as especificações constantes no descritivo do item, não sendo admitidas entregas com pesos proporcionais, substituições ou quaisquer variações em relação ao item licitado.
2.1.3 - A presente Licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, 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 item/lote.
2.2 - 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;
2.3 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da solicitação publicada pelo Sesc-SC;
2.4 - 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;
2.5 - 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;
2.6 - 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;
2.7 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;
2.8 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;
2.9 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;
2.10 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.
2.11 - 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.

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 a **nota fiscal de venda** emitida para a Unidade do Sesc SC abaixo relacionada, de acordo com o pedido de compra enviado:

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO	
ENDEREÇO: RUA ALBATROZ, S/Nº (EM FRENTE AO Nº 538), PEDRA BRANCA - CEP 88.137-290 - PALHOÇA/SC - TELEFONE: (48) 3380-1507 AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DE **SEGUNDA A QUINTA-FEIRA**, NO HORÁRIO DAS **08:00 ÀS 11:30**.	CNPJ: 03.603.595/0080-61

3.3 - O pedido mínimo para entrega será de R$ 500,00 (Quinhentos 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 **10 (dez) 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 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;

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:

6.2.1 - Produto marca XXX – Data de Fabricação 01/01/2025 – Data de Validade 01/02/2025. O produto deve ser entregue com 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 - Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
2º - Alimentos perecíveis congelados;
3º - Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
4º - Alimentos não perecíveis;

5. 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.

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 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 da rubrica 339030 - centro de custo 009734040002

Florianópolis, 08 de outubro de 2026.

ADRIANO RODRIGUES PEREIRA
Setor de Materiais e Patrimônio