ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETOE DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **AQUISIÇÃO DE HOTIFRUTIGRANJEIROS HIGIENIZADO PARA ATENDER AS UNIDADES DO SESC/SC EM ARARANGUÁ E TUBARÃO**, pelo período de 12 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 produtos informados no Termo de Referência são estimadas para utilização durante o período de 12 meses.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1 - O presente Termo de Referência destina-se a aquisição de **HOTIFRUTIGRANJEIROS HIGIENIZADO** para atender as unidades do Sesc/SC em ARARANGUÁ E TUBARÃO, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOTE 1: ARARANGUÁ

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total	VALOR ESTIMADO UNITÁTIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
1	ABÓBORA DESCASCADA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	50	R$ 11,94	R$ 597,00
2	ABÓBORA CABOTIÁ COM CASCA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM CUBOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 12,47	R$ 6.235,00
3	ACELGA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	300	R$ 15,67	R$ 4.701,00
4	AGRIÃO HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	300	R$ 28,03	R$ 8.409,00
5	ALHO in natura inteiro descascado - Pacote 1 Kg	KG	500	R$ 49,90	R$ 24.950,00
6	ALFACE AMERICANA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 31,71	R$ 15.855,00
7	ALFACE CRESPA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 28,26	R$ 14.130,00
8	ALFACE LISA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 29,17	R$ 14.585,00
9	ALFACE ROXA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 30,67	R$ 15.335,00
10	BATATA DOCE DESCASCADA HIGIÊNIZADA (processo de desinfecção com solução clorada livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte)) - KG	KG	200	R$ 14,15	R$ 2.830,00
11	BATATA DOCE HIGIENIZADA, com casca cortada em cubos de 3 cm - KG	KG	1000	R$ 14,35	R$ 14.350,00

12	BATATA INGLESA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM CUBOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 17,15	R$ 17.150,00
13	BATATA INGLESA HIGIENIZADA E DESCASCADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1500	R$ 16,95	R$ 25.425,00
14	BATATA SALSA PICADA HIGIENIZADA- KG - (PROCESSO DE DESINFECÇÃO COM SOLUÇÃO CLORADA), LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE - PACOTE 1KG	KG	1000	R$ 23,15	R$ 23.150,00
15	BATATA SALSA INTEIRA HIGIENIZADA- KG - (PROCESSO DE DESINFECÇÃO COM SOLUÇÃO CLORADA), LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE - PACOTE 1KG	KG	1000	R$ 22,85	R$ 22.850,00
16	BRÓCOLIS CHINÊS HIGIENIZADO - Somente floretes verdes, processo de desinfecção com solução clorada, livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	1000	R$ 33,06	R$ 33.060,00
17	CEBOLA BRANCA DESCASCADA - Livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	2000	R$ 15,55	R$ 31.100,00
18	CENOURA DESCASCADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1500	R$ 14,75	R$ 22.125,00
19	CHICÓRIA ITALIANA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	200	R$ 23,90	R$ 4.780,00
20	COUVE FLOR HIGIENIZADA - somente o florete, sem folhas, processo de desinfecção com solução clorada, livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	1000	R$ 31,61	R$ 31.610,00
21	COUVE FOLHA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 27,05	R$ 27.050,00
22	COUVE FOLHA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM TIRAS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	2000	R$ 27,84	R$ 55.680,00
23	ESPINAFRE HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	200	R$ 28,70	R$ 5.740,00
24	JARDINEIRA DE LEGUMES HIGIENIZADOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 28,31	R$ 28.310,00
25	MISTURA DE LEGUMES PARA YAKISSOBA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 29,35	R$ 14.675,00

26	RADITE HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 28,66	R$ 14.330,00
27	RÚCULA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 34,95	R$ 17.475,00

Valor de referência do lote: R$ 496.487,00 (Quatrocentos e noventa e seis mil, quatrocentos e oitenta e sete reais)

LOTE 2: TUBARÃO

ITENS	DESCRIÇÃO	Unidade de compra	Quantidade Total	VALOR ESTIMADO UNITÁTIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
1	ABÓBORA DESCASCADA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	3000	R$ 11,94	R$ 35.820,00
2	ABÓBORA CABOTIÁ COM CASCA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM CUBOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	4000	R$ 12,47	R$ 49.880,00
3	ACELGA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 15,67	R$ 7.835,00
4	AGRIÃO HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 28,03	R$ 14.015,00
5	ALHO in natura inteiro descascado - Pacote 1 Kg	KG	300	R$ 49,90	R$ 14.970,00
6	ALFACE AMERICANA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 31,71	R$ 31.710,00
7	ALFACE CRESPA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 28,26	R$ 28.260,00
8	ALFACE LISA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 29,17	R$ 29.170,00
9	ALFACE ROXA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1000	R$ 30,67	R$ 30.670,00
10	BATATA DOCE DESCASCADA HIGIÊNIZADA (processo de desinfecção com solução clorada livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte)) - KG	KG	800	R$ 14,15	R$ 11.320,00
11	BATATA INGLESA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM CUBOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	3000	R$ 17,15	R$ 51.450,00
12	BATATA INGLESA HIGIENIZADA E DESCASCADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1200	R$ 16,95	R$ 20.340,00

13	BATATA SALSA INTEIRA HIGIENIZADA- KG - (PROCESSO DE DESINFECÇÃO COM SOLUÇÃO CLORADA), LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE - PACOTE 1KG	KG	600	R$ 22,85	R$ 13.710,00
14	BRÓCOLIS CHINÊS HIGIENIZADO - Somente floretes verdes, processo de desinfecção com solução clorada, livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	1600	R$ 33,06	R$ 52.896,00
15	CEBOLA BRANCA DESCASCADA - Livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	800	R$ 15,55	R$ 12.440,00
16	CENOURA DESCASCADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 14,75	R$ 7.375,00
17	COUVE FLOR HIGIENIZADA - somente o florete, sem folhas, processo de desinfecção com solução clorada, livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - KG	KG	1000	R$ 31,61	R$ 31.610,00
18	COUVE FOLHA HIGIENIZADA E PROCESSADA EM TIRAS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	1500	R$ 27,84	R$ 41.760,00
19	ESPINAFRE HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 28,70	R$ 14.350,00
20	JARDINEIRA DE LEGUMES HIGIENIZADOS (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	800	R$ 28,31	R$ 22.648,00
21	MISTURA DE LEGUMES PARA YAKISSOBA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 29,35	R$ 14.675,00
22	RADITE HIGIENIZADO (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 28,66	R$ 14.330,00
23	RÚCULA HIGIENIZADA (processo de desinfecção com solução clorada), livre de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Pacote 1 kg - KG.	KG	500	R$ 34,95	R$ 17.475,00

Valor de referência do lote: R$ 568.709,00 (Quinhentos e sessenta e oito mil, setecentos e nove reais)

2.2 - 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;
2.2.1 – 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 Unidades 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 as Unidades do Sesc SC abaixo relacionadas, de acordo com o pedido de compra enviado:

LOTE 1: ARARANGUÁ	
Avenida Sete de Setembro, 755 - Centro - 88900-015 - Araranguá/SC	CNPJ: 03.603.595/0058-01

LOTE 2: TUBARÃO	
Rua Antônio Hulse, nº 411 – Dehon - CEP 88704-220 - Tubarão/SC	CNPJ: 03.603.595/0009-53

3.3 - O pedido mínimo para entrega será de R$ 300,00 (Trezentos 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 **05 (cinco) 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 gerais dos veículos dos fornecedores – Os veículos devem ser fechados, com cobertura para proteção da carga, mantendo os alimentos protegidos de poeira e outros contaminantes. Devem ser exclusivos para transporte de alimentos, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
b) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
c) Temperatura dos veículos dos fornecedores, quando aplicável;
d) Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, identificação, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;
e) Integridade e higiene da embalagem;
f) Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
g) 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, quando necessário;
h) Características específicas de cada produto;

i) Controle microbiológico e físico-químico, quando necessário, podendo ser realizado por laboratório próprio ou terceirizado;

j) 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, quando necessário;

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 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 - Produtos perecíveis resfriados e refrigerados;
2º - Produtos perecíveis congelados;
3º - Produtos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
4º - Produtos não perecíveis.

5. 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 Item 4 do Edital em questão, juntamente com os demais documentos de habilitação.

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 e veículos 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 001807060002 e 003107060002.

Florianópolis, 06 de novembro de 2026.

KARLA CRISTINA ROSA
SMP