

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Este Termo de Referência tem por objetivo estabelecer as especificações técnicas, os critérios de aceitabilidade, os prazos, as condições de fornecimento e demais detalhes necessários para a aquisição de cestas de alimentos destinados ao **Programa Sesc Mesa Brasil do Sesc-ES**, para serem utilizadas no desenvolvimento do projeto **Territórios Solidários no ano de 2025**.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O projeto trata de ações socioeducativas em territórios vulneráveis, no contexto Segurança Alimentar e Nutricional, da soberania e cultura alimentar, práticas sustentáveis, oferta de alimentos. As ações são desenvolvidas durante o ano, pela Atividade Segurança Alimentar e Apoio Social, voltadas para os públicos adulto e infantil, no sentido de mitigar os efeitos da vulnerabilidade desses territórios e da insegurança alimentar e fome e fomentando o fortalecimento de vínculos comunitários.

2.2 O objetivo geral do projeto é desenvolver ações socioeducativas voltadas aos públicos adulto e infantil, em territórios vulneráveis e comunidades tradicionais, que contribuam para a mitigação da insegurança alimentar e nutricional com seus diferentes níveis, muito presente nos territórios vulneráveis, além de favorecer a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

2.3 Os objetivos gerais do projeto Território Solidários são:

2.3.1 Realização de ações educativas que promovam o debate sobre garantia de direitos e permitam um olhar mais apurado para o território e suas potencialidades: alternativas de acesso à alimentação segura e de qualidade, geração de renda, aproveitamento integral de alimentos e respeito à cultura e tradições alimentares;

2.3.2 Promover, participar e incentivar redes comunitárias que possibilitem articular ações e projetos de enfrentamento e combate à insegurança alimentar e nutricional, sobretudo a fome;

2.3.3 Incentivar a criação e manutenção de hortas comunitárias e quintais produtivos;

2.3.4 Desenvolver e incentivar ações de gerenciamento de resíduos.

2.4 Esse projeto foi oferecido ao Regional Espírito Santo pelo Departamento Nacional do Sesc, uma vez que aqui é desenvolvido o Sesc Mesa Brasil e a Atividade Desenvolvimento Comunitário, na perspectiva de ampliar o debate sobre o alimento/comida que se coloca no centro da composição das relações interpessoais e também a sua falta como fator danoso à nutrição e desagregador.

2.5 A elaboração das hortas comunitárias é um eixo transversal do projeto, além de uma estratégia de articulação comunitária e visa, além de ofertar o alimento, conscientizar sobre a importância do plantio, da partilha e da troca, assim como melhorar a responsabilidade e a democracia nos sistemas alimentares e o valor do conhecimento local e tradicional das pessoas. As hortas buscarão recuperar a noção da agricultura familiar e de subsistência, estimulando as pessoas a criarem suas próprias hortas em casa, sob os princípios da agroecologia, que deve ser reconhecida como um paradigma (se não o paradigma) para a transformação dos sistemas alimentares ao lado de recomendações viáveis para apoiar a transição agroecológica. O direito à alimentação deve estar no centro de todos os aspectos desse projeto, com atenção para a responsabilidade compartilhada de todos os atores envolvidos.

2.6 Do ponto de vista comunitário, a comida não apenas tem o papel de nutrir ou aplacar a fome, mas tem elementos que se constituem como pilares da sociabilidade, da afetividade e também do adoecimento, tanto pelo excesso quanto pelo total falta de vontade de comer. Ela também situa coletivos ou comunidades constituindo formas identitárias e socioeconômicas de se inserir na sociedade. O que se come e bebe pode ser o que define uma comunidade socialmente. O acesso à comida e à sua origem também diz sobre o território e o local de pertencimento de seus moradores. Outro fator importante que orbita a comida e sua relação com a comunidade é a possibilidade de afetos ao redor do alimento e o espaço corpóreo que projeta o sujeito para o mundo.

2.7 As cestas básicas adquiridas serão distribuídas pelo Programa Sesc Mesa Brasil em cumprimento de umas das suas finalidades precípuas: a assistência, visando melhorar as condições de vida da coletividade, especialmente das classes menos favorecidas.

2.8 A realização do presente processo de aquisição será regida pela **Resolução Sesc nº 1.593/24 de 02 de maio de 2024**, publicada no Sítio Eletrônico Oficial em 02 de maio de 2024.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1 As especificações técnicas dos itens, bem como suas respectivas quantidades, objeto deste Termo de Referência, estão detalhadamente descritas a seguir:

Quantidade: 800 (oitocentos) unidades de cestas básicas, com os 10 (dez) itens apresentados, com no mínimo 6 (seis) meses de validade, conforme especificações abaixo:

ITEM		UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO DO ITEM E QUANTIDADE
1	Açúcar cristal	KG	Sacarose obtida por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo-de-cana por tratamento físico-químico com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem, resfriamento e peneiramento do produto. Textura em grânulos finos e coloração uniforme, do branco ao bege. Sabor característico. Isento de impurezas, empedramento, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. Embalagem plástica hermética, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação da marca, procedência, nome empresarial com registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável do produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. 1 pacote de 5 quilos.
2	Arroz branco agulhinha tipo 1	KG	Arroz agulhinha beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1, sem glúten, contendo, no mínimo, 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de unidade. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Grãos inteiros e soltos após o cozimento. Isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais, mofos e insetos. Embalagem plástica hermética, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação da marca, classificação – tipo, classe e subgrupo, procedência, nome empresarial com registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável do produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e

			vencimento. No caso de produto importado, deve conter na embalagem as seguintes informações: país de origem e nome empresarial, endereço e CNPJ do importador. 1 pacote de 5 quilos.
3	Feijão carioquinha	KG	Carioca/carioquinha, tipo 1, de primeira qualidade, safra nova. Grãos novos, inteiros e sãos, sem defeito e quebraduras. Isentos de outros tipos de feijões e grãos, de material terrosos, sujidades, parasitas, larvas e insetos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, grupo, classe – de acordo com a Lei Federal nº 9.972, de 25/05/2000, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. No caso de produto importado, deve conter na embalagem as seguintes informações: país de origem e nome empresarial, endereço e CNPJ do importador. 1 pacote de 1 quilo.
4	Óleo de soja	KG	Refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Contendo dados do produto: identificação, marca do fabricante, procedência – nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. 1 embalagem de 900 ml.
5	Sal refinado	KG	Cloreto de sódio cristalizado/sal refinado adicionado obrigatoriamente de iodo, de acordo com a Lei nº 6,150, de 3/12/1974. Deve conter um teor mínimo de 15 miligramas de iodo por quilograma de produto, com um limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma. O sal refinado é produto submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos de magnésio e cálcio. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5 % na peneira nº 20, com 0,84 mm de abertura, e à retenção de 90 % na peneira número 140 com 0,105 mm de abertura. Rotulagem de acordo com legislações vigentes, contendo dados do produto: identificação, marca, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço da empresa, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.

			Embalagem plástica primária de 1 kg, resistente e vedada. 1 pacote de 1 quilo.
6	Café	KG	Café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo. Conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável por ABIC / PQC. O produto deve apresentar certificado de pureza da ABIC / PQC em plena validade. A empresa deve apresentar registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de acordo com a Portaria nº 570 de maio de 2022. Rotulagem de acordo com legislações vigentes, contendo dados do produto: identificação, marca, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço da empresa, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. 1 embalagem com peso líquido de 250 gramas.
7	Farinha de Mandioca Crua	KG	Obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada e em seguida moída e peneirada. Fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso, insetos, larvas e parasitas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Características: aspecto fina e seca, cor branca a levemente creme, sabor e odor característicos. Embalagem primária, saco plástico hermético, resistente, atóxico, lacrado, contendo dados do produto: identificação, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço da empresa, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. 1 pacote de 1 quilo.
8	Carne seca (carne bovina salgada e desidratada)	KG	Carne bovina salgada e desidratada (carne seca), de primeira qualidade, proveniente de cortes magros (coxão duro, patinho, etc.). Embalada a vácuo ou em embalagem plástica selada, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima no ato da entrega: 6 (seis) meses. Ausência de aditivos químicos nocivos à saúde e corantes artificiais. Textura, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração. 1 embalagem de 500 gramas.
9	Amendoim descascado	KG	Amendoim descascado, tipo 1, grão inteiro, sem casca, limpo, seco, isento de impurezas, cor uniforme, odor e sabor característicos. livre de mofo, insetos e odores estranhos. Amendoim de

			<p>qualidade alimentar, próprio para consumo humano. Embalagem de 500 gramas, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: plástica, hermética, transparente ou opaca, resistente para garantir a integridade do produto até a entrega. entrega. 1 embalagem de 500 gramas.</p>
10	Leite em pó integral	KG	<p>Instantâneo, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%. Isento de gordura trans. Pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite líquido. No seu rótulo deverá ter informações sobre ausência de glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Deverão estar envasados em recipientes de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. Embalagem em embalagem aluminizada contendo dados do produto: identificação, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ e endereço da empresa, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. 1 embalagem de 400 gramas.</p>

3.2 Para a elaboração deste Termo de Referência, os cálculos para as quantidades basearam-se no quantitativo de famílias da instituição social escolhida para o desenvolvimento do projeto.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 As cestas básicas devem ser entregues em fardos com plásticos transparentes resistentes.

A embalagem plástica utilizada deve ser feita de material que garanta a integridade e inocuidade dos componentes e permitam o empilhamento adequado para armazenamento e transporte, conforme critérios estabelecidos pela empresa produtora das Cestas de Alimentos, sendo vedada a reutilização de embalagens.

4.2 As embalagens das cestas deverão ser rotuladas em caracteres nítidos de forma indelével, no idioma português, e a data de validade, facilmente legível, será considerada, para título de informação na embalagem, o componente da cesta que tenha o menor prazo de validade.

- 4.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor;
- 4.4 Somente poderão ser obtidos, processados, embalados, armazenados componentes que:
- 4.1.1 estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;
 - 4.1.2 tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;
 - 4.1.3 tenham sido rotulados de acordo com a legislação vigente e atendam à legislação metrológica do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO);
 - 4.1.4 não possuam embalagens abertas e/ou violadas ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original;
 - 4.1.5 possam ser mantidos nas condições estabelecidas pelo fabricante;
 - 4.1.6 Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e legível, as seguintes informações, de acordo com legislação vigente e atendam à legislação metrológica do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO):
 - a) Nome do produto e marca;
 - b) Identificação da origem (razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante e/ou distribuidor e/ou importador, no caso de alimentos importados);
 - c) Data de validade ou prazo de validade acompanhado da data de fabricação e identificação do lote (quando aplicável);
 - d) Lista de ingredientes;
 - e) Peso / Conteúdo líquido;
 - f) Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem.
- 4.5 Os produtos devem ser produzidos com matérias-primas de boa procedência, acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, que confirmam aos produtos a proteção adequada e, estas devem manter-se íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento;
- 4.6 Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;
- 4.7 Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade, que seja de no mínimo 06 (seis) meses, após a data da entrega;
- 4.8 Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigentes do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária;
- 4.9 Os materiais entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.
- 4.10 O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste termo e na proposta, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 Os fornecedores interessados deverão apresentar, juntamente com sua proposta, documentação comprobatória de sua qualificação técnica.

5.2 Para ser considerado habilitado quanto à qualificação técnica, o fornecedor deverá atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência e no edital de licitação, os quais poderão incluir, mas não se limitarão a:

a) 2 (dois) Atestados de Capacidade Técnica: Atestado(s) de fornecimento(s) emitido(s) por entidade(s) de direito público ou privado comprovando a aptidão da licitante para o fornecimento do(s) produto(s) idêntico(s) ou similar(es) aos objetos licitados, devidamente assinado e, preferencialmente, em papel timbrado da empresa ou órgão tomador do fornecimento;

b) 2 (duas) notas fiscais de venda dos produtos.

5.3 A avaliação da qualificação técnica dos fornecedores será realizada pela comissão de licitação e/ou área técnica, que poderá solicitar esclarecimentos ou complementações à documentação apresentada, quando necessário.

5.4 As exigências de qualificação técnica estabelecidas neste Termo de Referência, tem por objetivo garantir a contratação de fornecedores qualificados e aptos a executar os fornecimento de acordo com as necessidades da contratante.

5.5 A contratante reserva-se o direito de solicitar informações adicionais ou realizar diligências para verificar a veracidade e adequação das informações apresentadas pelos fornecedores, visando assegurar a lisura e transparência do processo licitatório.

6. OBRIGAÇÕES/RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DAS PARTES ENVOLVIDAS (CONTRATADA E CONTRATANTE)

6.1 A contratante deve fornecer todas as informações referentes aos locais e horários para entrega das cestas básica para a contratada em um prazo mínimo de 96 horas.

6.2 A contratante poderá fazer vistoria, para comprovação de atividade da contratada, por meio de visita in loco à sede da empresa.

6.3 A contratante ficará responsável por fornecer espaço físico para o armazenamento dos produtos que farão a composição das cestas básicas, se atentando ao prazo de validade dos componentes, que não poderá ser inferior a seis (06) meses.

6.4 A contratante poderá solicitar uma amostra da cesta montada com os produtos fornecidos pelo arrematante no momento do julgamento da proposta ou para vistoriar a qualidade e verificar se a cesta atende as especificações técnicas solicitadas.

- 6.5 A contratante poderá solicitar prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei.
- 6.6 A constante poderá solicitar prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT.
- 6.7 A contratante poderá solicitar Alvará Sanitário expedido pela Secretaria Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante vencedora. **Não será aceito dispensa de alvará sanitário para este tipo de atividade.**
- 6.8 A contratante poderá solicitar Alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante vencedora, **não será aceito dispensa de alvará de funcionamento para este tipo de atividade.**
- 6.9 A contratada deverá emitir Nota Fiscal contendo **peso total bruto e líquido** das cestas básicas.
- 6.10 A contratada será responsável por transportar, carregar e descarregar as cestas básicas no espaço indicado pela Contratante.
- 6.11 A Contratada deverá apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento das cestas básicas, no momento da entrega.
- 6.12 Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.
- 6.13 O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste termo e na proposta, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório.
- 6.14 Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a Contratada será acionada para recolher e substituir ou reparar no prazo indicado pelo Sesc em Minas. Todo o ônus do recolhimento e substituição é de responsabilidade da Contratada.
- 6.15 A Contratada será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega no local estabelecido pela contratante.
- 6.16 A contratada deve manter registro que permita a rastreabilidade das cestas de alimentos e similares. Este registro deve conter no mínimo as seguintes informações:
- 6.16.1 número de série do selo;
 - 6.16.2 data de produção e validade do produto;
 - 6.16.3 comprador do produto.
- 6.17 A empresa contratante deve apresentar condições adequadas para a montagem das cestas, seguindo seguintes critérios:

- 6.17.1 Apresentação de Manual de Boas Práticas específico para atividade desenvolvida;
- 6.17.2 Apresentação de procedimento de sistemas de controle e ferramentas de garantia da qualidade, a exemplo do desenvolvido com base nos princípios do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC, de acordo com legislação específica;
- 6.17.3 Projeto completo da edificação onde as cestas de alimentos e similares e seus componentes são manuseados;
- 6.17.4 Procedimento de armazenamento dos componentes das cestas de alimentos e similares;
- 6.17.5 Procedimento de Controle Integrado de Pragas;
- 6.17.6 Relação das cestas de alimentos e similares que serão produzidas;
- 6.17.7 Relação da legislação aplicável para:
- 6.17.8 Metodologia de APPCC;
- 6.17.9 Manual de Boas Práticas específico para atividade desenvolvida;
- 6.17.10 Registro dos componentes das cestas de alimentos e similares;
- 6.17.11 Rotulagem dos componentes das cestas de alimentos e similares;
- 6.17.12 Controle metrológico dos componentes das cestas de alimentos e similares.
- 6.17.13 Identificação do Responsável Técnico bem como a comprovação de sua habilitação para a função.

5. DA ENTREGA DO OBJETO E EXECUÇÃO

5.1 A empresa arrematante do certame deverá considerar o prazo máximo de entrega total dos itens sendo de até **15 (quinze) dias consecutivos** após emissão e recebimento da Ordem de Compra.

5.2 Os produtos referentes ao certame deverão ser **entregues e faturados** de acordo com os dados a seguir:

a) Programa Sesc Mesa Brasil ES

Razão Social: Serviço Social do Comércio Sesc AR ES
Endereço: Rua São Jorge, nº 100, Galpão, bairro Vila Capixaba,
Cariacica/ES. CEP: 29.148-104
Tel. (27) 3246-3400
E-mail: mesabrasil@es.sesc.com.br
CNPJ: 05.305.785/0014-49

5.3 A responsabilidade pela entrega dos itens será integralmente atribuída ao fornecedor contratado. O fornecedor será responsável por assegurar que os serviços sejam de acordo com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato firmado.

5.4 O fornecedor deverá adotar todas as medidas necessárias para garantir que a entrega ocorra dentro dos prazos estipulados, em conformidade com as condições de qualidade e segurança exigidas. Além disso, é de responsabilidade do fornecedor garantir que os itens sejam adequadamente embalados e protegidos durante o transporte, de modo a evitar danos ou perdas.

5.5 Em caso de atraso na entrega ou de não conformidade com as especificações técnicas, o fornecedor será passível de sanções conforme previsto no contrato, incluindo a aplicação de multas ou outras medidas cabíveis.

5.6 As despesas com devoluções de produtos em não conformidade com as especificações contidas neste Anexo correrão por conta do fornecedor.

5.7 Os itens serão **recebidos provisoriamente**, a partir da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.8 Os itens serão **recebidos definitivamente** no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, após a verificação da qualidade e quantidade do material.

5.9 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6. DA ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1 O licitante arrematante deverá enviar a **proposta comercial ajustada**, a qual deve incluir, obrigatoriamente, a descrição detalhada do item cotado, abrangendo todas as especificações mínimas estipuladas no presente instrumento. Além disso, sempre que possível, o licitante deverá anexar o manual técnico dos produtos. Em caso de impossibilidade, deverá fornecer catálogos, folders, folhetos ou quaisquer outros documentos que possibilitem a avaliação das especificações mencionadas na Proposta Comercial.

6.1.1 Todos os documentos supracitados devem ser apresentados em língua portuguesa.

6.1.2 A Equipe de apoio da área requisitante avaliará os respectivos documentos e após a análise será emitido relatório contendo o resultado num prazo de até **02 (dois) dias úteis**.

7. DA ENTREGA DO OBJETO E EXECUÇÃO

7.1 - **O prazo máximo de entrega dos itens, a partir do recebimento da Ordem de Compra, será de acordo com o cronograma descrito no item 5.1 deste termo**, sendo que a quantidade mínima estabelecida pelo Sesc para solicitação de qualquer item deste termo é de **01 (uma) unidade**, não cabendo a vencedora do certame acumular Ordens de Compra para entregar o material solicitado. Não sendo indicado na proposta comercial prazo de entrega diferenciado, fica subentendido o prazo aqui estabelecido.

7.2 A empresa arrematante do certame deverá considerar o prazo máximo de entrega total dos produtos, sendo de acordo com o item 5.1, após emissão e recebimento da Ordem de Compra.

7.3 A responsabilidade pela entrega dos materiais será integralmente atribuída ao fornecedor contratado. O fornecedor será responsável por assegurar que os itens sejam de acordo com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato firmado.

7.4 O fornecedor deverá adotar todas as medidas necessárias para garantir que a entrega ocorra dentro dos prazos estipulados, em conformidade com as condições de qualidade e segurança exigidas. Além disso, é de responsabilidade do fornecedor garantir que os materiais sejam adequadamente embalados e protegidos durante o transporte, de modo a evitar danos ou perdas.

7.5 Em caso de atraso na entrega ou de não conformidade com as especificações técnicas, o fornecedor será passível de sanções conforme previsto no contrato, incluindo a aplicação de multas ou outras medidas cabíveis.

7.6 As despesas com devoluções de produtos em não conformidade com as especificações contidas neste Anexo correrão por conta do fornecedor.

8. DA ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

8.1 O licitante arrematante deverá enviar a **proposta comercial ajustada**, a qual deve incluir, obrigatoriamente, a descrição detalhada do item cotado, abrangendo todas as especificações mínimas estipuladas no presente instrumento.

9. DA GARANTIA DO CONTRATO E DO PRODUTO

9.1 O fornecedor contratado será o único responsável pela execução integral dos serviços descritos neste instrumento, não podendo delegar a terceiros quaisquer das atividades previstas, sem prévia autorização do Sesc.

9.1.1 Fica expressamente vedada a subcontratação, total ou parcial, dos serviços objeto deste termo por parte do fornecedor contratado, sem prévia autorização do Sesc.

9.2 A Contratada poderá subcontratar apenas o serviço de logística e transporte dos itens.

10. PROPOSTA COMERCIAL

10.1 O valor da proposta deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, utilizando-se 2 (duas) casas decimais para o valor cadastrado, desprezando-se as demais. Deverão ser incluídos no valor todos os custos inerentes que compõem a contratação, todas as despesas diretas e indiretas em geral e, ainda, demais condições de fornecimento oriundas do objeto e condições estabelecidas neste termo de referência, tais como exemplo, tributos, locomoção, hospedagem, passagens, diárias, material de trabalho etc., incluindo o prazo de validade da proposta.

10.2 A Proposta deverá ser apresentada sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro.

10.3 Mesmo que o critério de julgamento seja o de menor preço, serão também analisados os preços unitários de acordo com os valores praticados no mercado.

11. DO PAGAMENTO

11.1 A contratada deverá considerar que o pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a entrega/apresentação da nota fiscal e aceite definitivo dos produtos.

11.2 O pagamento será realizado preferencialmente através de boleto bancário emitido pela empresa contratada, com os valores devidos fixando-se data de vencimento conforme entendimento entre as partes.

11.2.1 Os dados como CNPJ, Razão Social, etc. contidos no boleto bancário emitido pela empresa fornecedora deverão ser os mesmos informados na proposta comercial e documentos de habilitação enviados ao Sesc na fase classificatória do certame.

11.3 Na impossibilidade de emissão de boleto bancário pela empresa arrematante deverão ser informados na nota fiscal os dados para depósito em conta, sendo de responsabilidade da contratada a informação correta dos dados para pagamento.

11.3.1 O Sesc não se responsabilizará por informações incorretas de dados bancários fornecidos pela empresa contratada.

11.4 A contratada deverá programar o vencimento de seu boleto bancário, pois o Sesc prioriza os pagamentos às quartas-feiras.

11.5 É vedada a realização de pagamento sem a prévia entrega do produto devidamente aceito pela Unidade requisitante.

11.6 Ocorrendo erros na apresentação das Notas Fiscais, as mesmas serão devolvidas à licitante vencedora para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação das novas Notas Fiscais/boleto bancário.

11.7 O Sesc/ES não permite ao fornecedor abdicar, transferir, dar em garantia, nem negociar com terceiros quaisquer direitos ou parte dos direitos resultantes deste certame, nem ceder eventual posição jurídica perfeita decorrente deste fornecimento sem o prévio consentimento de nossa parte.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 A contratada compromete-se a executar o objeto do presente contrato com zelo, diligência, eficiência e observância das normas técnicas pertinentes.

12.1.1 A contratada deverá fornecer todos os recursos materiais, humanos e técnicos necessários para a execução adequada dos serviços contratados, arcando com todos os ônus decorrentes.

12.2 A contratada se compromete a manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de licitação e na proposta apresentada, bem como a comunicar à contratante quaisquer alterações que possam comprometer sua capacidade técnica, financeira ou jurídica.

12.3 A contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos produtos.

12.4 A contratada é responsável pela qualidade dos itens entregues, devendo corrigir, sem ônus adicional para a contratante.

12.5 A contratada deverá manter sigilo sobre todas as informações confidenciais a que tiver acesso em decorrência da execução do contrato, não as divulgando a terceiros sem autorização prévia da contratante.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 A contratante deverá fornecer à contratada todas as informações e documentos necessários para a correta execução dos serviços contratados, dentro dos prazos estabelecidos no contrato.

13.2 A contratante deverá efetuar os pagamentos à contratada nos prazos e condições estabelecidos no contrato, mediante a apresentação de fatura ou documento equivalente, de acordo com as normas contidas no edital de licitação e na legislação pertinente.

13.3 A contratante deverá designar um representante, devidamente autorizado, para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, fornecendo à contratada as informações e orientações necessárias para o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

13.4 A contratante é responsável por comunicar à contratada quaisquer alterações que possam afetar a execução do contrato, incluindo mudanças nas especificações dos serviços ou nos prazos de entrega.

14. GESTÃO/FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1 Fica designado o funcionário abaixo qualificado, como "**Gestor do Contrato**", que será responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução do contrato.

- a) Função: Coordenadora
- b) Matrícula Funcional: 08594
- c) Setor: Sesc Mesa Brasil

14.1.1 O Gestor de Contrato será responsável pela administração completa do contrato ao longo de seu ciclo de vida.

14.1.2 Caberá ao Gestor de Contrato desempenhar um papel proativo e abrangente na gestão eficaz e estratégica.

14.2 Fica designado o funcionário abaixo qualificado, como "**Fiscal do Contrato**", que será responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução do contrato.

- a) Função: Assistente Administrativo
- b) Matrícula Funcional: 09595
- c) Setor: Sesc Mesa Brasil

14.2.1 O Fiscal do Contrato terá como atribuições acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, verificando o cumprimento das obrigações por parte do contratado.

14.2.2 Caberá ao Fiscal do Contrato emitir relatórios periódicos sobre a execução do contrato, apontando eventuais irregularidades, problemas ou não conformidades identificadas.

14.2.3 O Fiscal do Contrato poderá requisitar ao contratado informações, documentos e demais esclarecimentos necessários para o adequado acompanhamento da execução contratual.

14.2.4 Em caso de constatação de irregularidades ou descumprimento das obrigações contratuais por parte do contratado, o Fiscal do Contrato deverá comunicar imediatamente à autoridade competente para as devidas providências.

14.3 A contratante reserva-se o direito de realizar verificações e fiscalizações periódicas para garantir o cumprimento das especificações técnicas estabelecidas, podendo solicitar amostras, testes ou inspeções conforme julgar necessário.

15. DAS PENALIDADES

15.1 É igualmente vedado à contratada a conduta ou omissão que configure inobservância à legislação vigente, à boa-fé objetiva, ou aos deveres anexos do contrato, tais quais a informação, fidelidade, respeito, probidade, cooperação e confiança.

15.2 Pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas, a contratante poderá aplicar à contratada, separadas ou cumulativamente, as seguintes sanções:

15.2.1 Multa moratória calculada no percentual de 0,33% ao dia, limitada a 10% sobre o valor do material, serviço, etapa ou marco contratual entregue em atraso, no caso de descumprimento dos prazos previstos neste Contrato, em seus anexos ou nos demais documentos e cronogramas formalizados ao longo da vigência contratual;

a. A multa moratória apurada será descontada diretamente do pagamento do serviço ou fornecimento entregue em atraso, independente de notificação prévia da contratada e da aplicação das demais penalidades estipuladas nesta cláusula;

b. Para fins de cálculo da multa moratória, a etapa de mobilização do contrato, quando prevista, terá seu valor correspondente a 10% do valor total do contrato;

c. A multa moratória cobrada pelo contratante poderá ser devolvida, sem qualquer correção, ao final do contrato, caso a contratada cumpra o objeto contratado.

15.2.2 Multa por inadimplemento parcial de até 10%, e por inadimplemento total de até 25% do valor do contrato ou do lote se o inadimplemento for limitado ao lote;

15.2.3 Rescisão unilateral por inadimplemento da contratada;

15.2.4 O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao contratante o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o contratante, por prazo não superior a 3 (três) anos.

16. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

16.1 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos ou da proposta comercial implica em aceitação plena e total das condições e exigências deste

instrumento e seus anexos, a veracidade, autenticidade das informações constantes na proposta e nos documentos apresentados.

Documento assinado digitalmente
 **VANESSA BAPTISTA MASSINI**
Data: 09/06/2025 16:51:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vanessa Baptista Massini
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

Cariacica/ES, 09 de junho de 2025.