

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Este Termo de Referência tem por objeto estabelecer as especificações técnicas, os critérios de aceitabilidade, os prazos, as condições de fornecimento e demais disposições necessárias para a **aquisição de alimentos, destinados ao projeto 'Reforço Nutricional do Café da Manhã – Público Infantil', em atendimento à demanda do Programa Mesa Brasil – MBS, do Sesc/ES.**

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A atuação do Mesa Brasil vai além da doação de alimentos, ou seja, também desenvolve ações educativas direcionadas aos beneficiários, profissionais e voluntários das entidades sociais cadastradas e aos colaboradores das empresas doadoras, contribuindo para a construção de conhecimentos relacionados às políticas públicas estruturantes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e de assistência social (SESC, 2017).

2.2 O projeto Reforço Nutricional propõe realizar aporte nutricional do café da manhã/lanche da tarde de crianças e/ou adolescentes atendidas pelas entidades sociais beneficiadas pelo SMB, realizando a aquisição de alimentos de elevado valor nutricional, usualmente consumidos em desjejuns e lanches, a fim de complementar estas importantes refeições do dia. A ação se destina também a realizar a capacitação de manipuladores de alimentos e equipes técnicas. Ações dessa natureza voltadas para a promoção de uma alimentação adequada e saudável é uma importante estratégia para a garantia de SAN.

2.3 As ações da rede Sesc Mesa Brasil são baseadas no conceito ampliado de Segurança Alimentar e Nutricional, que define a condição de SAN como “o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem prejuízo de acesso aos demais direitos sociais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006 - Lei 11.346). A alimentação é um direito social garantido pela Constituição Brasileira, assim como educação, saúde, trabalho, moradia, lazer, segurança, previdência social, proteção à maternidade e à infância e a assistência aos desamparados, estando todos estes direitos fortemente relacionados, mas todos completamente dependentes do acesso a uma alimentação adequada, que forneça de forma regular e permanente, a energia e os nutrientes necessários para a manutenção da saúde e o desenvolvimento físico, emocional e social saudáveis, preservando os hábitos culturais e a soberania alimentar. A atuação da rede de parceiros do Programa Sesc Mesa Brasil está diretamente relacionada com a ampliação de uma das dimensões de SAN, o acesso à alimentação adequada e saudável, e as ações educativas desenvolvidas são essenciais para a promoção de saúde e práticas alimentares que de fato promovam o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA). As principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos

vulneráveis da população, como em indígenas, quilombolas, crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Assim, promover a inclusão de alimentos adequados e saudáveis na rotina alimentar das crianças, além de ações educativas para a promoção e divulgação de conhecimentos sobre saúde, alimentação e nutrição, são importantes estratégias para disseminar e incentivar práticas que contribuam para a SAN desse público que está em processo de desenvolvimento e formação de comportamentos e hábitos.

2.4 Ao introduzirmos alimentos adequados e saudáveis na rotina alimentar, estaremos promovendo o incremento nutricional de pequenas refeições (desjejum/lanche) e ações de educação alimentar e nutricional, incentivando a formação de hábitos alimentares saudáveis em crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

2.5 A quantidade prevista neste documento é resultado da elaboração de cardápios elaborados por Nutricionistas do Programa, de acordo com o público participante (100 pessoas) e quantidade de meses (8 meses) de oferta desses alimentos ao público da instituição social escolhida para desenvolvimento do projeto.

2.6 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 alimentos, bem como suas respectivas quantidades e periodicidade de entrega, objeto deste Termo de Referência, estão detalhadamente descritas a seguir:

LOTE ÚNICO					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNID	QUANT
Grupo 1 – Hortifrutigranjeiros (frutas e tubérculos)	1	AIPIM OU MANDIOCA	Aipim (mandioca) in natura, com aproximadamente 80% de maturação, devendo apresentar casca íntegra e firme, sem cortes, rachaduras, brotações, manchas escuras ou sinais de deterioração. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	160
	2	MAMÃO FORMOSA	Mamão Formosa in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	KG	288

	3	MAÇÃ GALA	Maçã tipo gala in natura com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra e lisa, consistência firme, livre de podridão. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	416
	4	MELÃO	Melão amarelo in natura com 80 a 90% de maturação, doce, de primeira qualidade, graúdo, consistência firme, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido com polpa firme e íntacta.	KG	228
	5	BANANA DA TERRA	Banana-da-terra in natura, com aproximadamente 80% de maturação, devendo apresentar casca íntegra e firme, sem rachaduras, amassamentos ou sinais de deterioração. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	192
	6	BANANA PRATA	Banana tipo prata in natura com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	504
	7	PERA WILLIANS	Pêra Willians in natura com 80 % de maturação, deve apresentar casca firme, sem cortes, rachaduras ou manchas pardas. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	288
	8	UVA ROXA CRINSOM	Uva Crimson roxa sem sementes in natura, com aproximadamente 80% de maturação, devendo apresentar bagos firmes, íntegros e bem aderidos ao cacho, sem rachaduras, amassamentos ou manchas. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	64
	9	BATATA DOCE	Batata-doce in natura, com aproximadamente 80% de maturação, devendo apresentar casca íntegra e firme, sem cortes, rachaduras, brotações, manchas escuras ou sinais de deterioração. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	144
	10	MANGA PALMER	Manga Palmer in natura: com 80 % de maturação firmes, sem partes moles ou que apresentem manchas ou áreas escuras na casca. Com 60 a 70% de maturação, cor, tamanho adequados, sem manchas.	KG	64
Grupo 2 - Laticínios e	1	MANTEIGA COM SAL	Manteiga com sal, obtida exclusivamente a partir do creme de leite pasteurizado e sal, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto. Isenta de gorduras vegetais, gorduras	UNID	96

derivados			trans, amidos, conservantes e outras matérias estranhas à sua composição. Produto de procedência nacional, acondicionado em embalagem de 500 g, íntegra e adequada ao transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser produzido, armazenado e transportado em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 500 g.		
	2	LEITE INTEGRAL UHT	Leite integral UHT: ingredientes: leite integral. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Produto destinado à alimentação escolar, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 1 litro (1 L).	LITRO	1440
	3	CREME DE RICOTA	Creme de ricota: ingredientes: ricota e creme de leite e/ou leite, fermentos lácteos e estabilizante permitido. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Produto destinado à alimentação escolar, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 200 g.	UNID	240
	4	QUEIJO MINAS	Queijo minas frescal: com faces planas, consistência macia, cor interna branca, isento de sujidades, mofo e odor desagradável, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado. Embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível próprio para uso alimentar que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias. Deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8°C. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Peso mínimo de 1kg por embalagem.	UNID	128
	5	QUEIJO MUÇARELA	Queijo mussarela (fatiado) – características: a base de leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo, fatiado, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de	UNID	128

			fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 2 meses. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Peso mínimo de 1kg por embalagem.		
	6	REQUEIJÃO CREMOSO	Requeijão cremoso tradicional: de 1ª qualidade, cremoso, ingredientes: deve conter leite, fermento lácteo, sal e creme de leite, somente. Sem adição de amidos ou outros espessantes. Não contém glúten. Embalagem: íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, data de fabricação e data de validade mínima 2 meses. Embalagem de 400g.	UNID	120
	7	IOGURTE SABOR COCO	iogurte sabor coco: ingredientes: leite, preparo de fruta sem adição de açúcares, fermento lácteo e estabilizante para iogurte. Não conter açúcar adicionado, sendo permitidos apenas os açúcares naturalmente presentes no leite e nas frutas. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade mínima de 30 dias e quantidade do produto. Embalagem de 1.000 g.	UNID	544
	8	IOGURTE SABOR MORANGO	iogurte de morango: ingredientes: leite, preparo de fruta sem adição de açúcares, fermento lácteo e estabilizante para iogurte. Não conter açúcar adicionado, sendo permitidos apenas os açúcares naturalmente presentes no leite e nas frutas. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade mínima de 30 dias e quantidade do produto. Embalagem de 1.000 g.	UNID	544
	9	OVOS	Ovo de galinha tamanho médio – características: ovo de galinha, tamanho médio, peso entre 50 a 55 g, cor: branco, classe a, sem rachaduras, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 30 dias. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 360 unidades.	CAIXA (360 UND)	27
Grupo 3 - Congelados	1	POLPA DE FRUTA (MANGA)	Polpa de manga: ingredientes: manga 100%, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, sendo permitidos apenas os açúcares naturalmente presentes na fruta. Produto obtido a partir de frutas maduras, sãs e limpas, congelado e mantido sob temperatura adequada, apresentando cor, sabor e aroma característicos, livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas, odores ou sabores anormais. Embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto.	UNID	1280

			Embalagem contendo 100 g.		
	2	POLPA DE FRUTA (GOIABA)	Polpa de goiaba: ingredientes: goiaba 100%, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, sendo permitidos apenas os açúcares naturalmente presentes na fruta. Produto obtido a partir de frutas maduras, sãs e limpas, congelado e mantido sob temperatura adequada, apresentando cor, sabor e aroma característicos, livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas, odores ou sabores anormais. Embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Embalagem contendo 100 g.	UNID	640
	3	POLPA DE FRUTA (GRAVIOLA)	Polpa de graviola: ingredientes: graviola 100%, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, sendo permitidos apenas os açúcares naturalmente presentes na fruta. Produto obtido a partir de frutas maduras, sãs e limpas, congelado e mantido sob temperatura adequada, apresentando cor, sabor e aroma característicos, livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas, odores ou sabores anormais. Embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Embalagem contendo 100 g.	UNID	640
Grupo 4 - Alimentos desidratados	1	UVAS PASSAS	Uvas-passas: ingredientes: uvas-passas. Produto obtido a partir de uvas maduras, desidratadas, apresentando coloração característica, textura macia, sabor adocicado próprio, livres de matérias estranhas, impurezas, insetos, larvas, mofo, odores ou sabores anormais. Embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 250 g.	UNID	256
Grupo 5 - Pães	1	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Pão de forma integral: ingredientes: farinha de trigo integral como primeiro ingrediente, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação. Produto com miolo macio, textura uniforme, sabor característico, sem mofo, odores ou sabores estranhos. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Embalagem contendo 500 g.	UNID	960

Grupo 6 - Gêneros Alimentícios (alimentos não perecíveis)	1	ATUM SÓLIDO ENLATADO EM ÓLEO	Atum sólido enlatado: ingredientes: atum, óleo comestível, água e sal. Produto obtido a partir de peixe fresco, limpo e selecionado, apresentando consistência sólida, textura firme e coloração característica, livre de fragmentos estranhos, odores ou sabores anormais. Não conter adição de conservantes artificiais. Embalagem metálica íntegra, hermeticamente fechada, não estufada, sem amassados ou sinais de violação, devendo conter: identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 170 g.	UNID	95
	2	CACAU 100%	Cacau em pó 100% – características: produto em pó fino, solúvel, composto exclusivamente por cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, aromatizantes, corantes ou conservantes. Isento de lactose. Embalagem contendo obrigatoriamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser produzido, acondicionado, armazenado e transportado de acordo com as normas técnicas vigentes da ANVISA. Pacote contendo no mínimo 400g.	UNID	180
	3	ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal de soja – características: óleo de soja (geneticamente modificada a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis.), e antioxidantes: tbhq e ácido cítrico, sem glúten, isento de impurezas, de procedência nacional. Acondicionado em garrafa plástica pet, lacrada. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 900 ml.	UNID	16
	4	SAL	Sal refinado iodado – características: a base de cloreto de sódio e iodato de potássio, apresentando-se em cristais de granulação uniforme, sabor salino (salgado), isento de impurezas, de procedência nacional. embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem contendo 1 kg.	UNID	4
	5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Aveia em flocos finos: ingredientes: aveia em flocos finos. Produto obtido a partir de grãos de aveia selecionados, limpos e laminados, próprio para consumo humano. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega, além da quantidade	UNID	480

			do produto. Embalagem contendo entre 165g a 250g.		
	6	FERMENTO QUÍMICO	Fermento químico em pó: ingredientes: fermento químico em pó. Produto próprio para consumo humano. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, além da quantidade do produto. Embalagem contendo 200 g.	UNID	40

3.2 As entregas deverão ocorrer a partir da assinatura do contrato, conforme cronograma previamente estabelecido, observando-se as quantidades totais estimadas e as necessidades da Contratante. As periodicidades poderão ser semanais, quinzenais ou mensais, sendo da seguinte forma:

3.2.1 Itens com **entregas semanais**: Aipim/mandioca, mamão, maçã, melão, banana prata, pêra, uva, manga, banana da terra, batata doce e pão de forma integral;

3.2.2 Itens com **entregas quinzenais**: uvas passas, leite, creme de ricota, queijo minas, muçarela, iogurtes (coco, morango), ovos, polpas de frutas (manga, goiaba e graviola);

3.2.3 Itens com **entregas mensais**: atum enlatado, cacau 100%, óleo de soja, sal, aveia em flocos finos, fermento químico, manteiga e requeijão cremoso.

3.3 Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de frescor, qualidade e integridade, devidamente acondicionados em embalagens adequadas ao tipo de produto, conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e os Protocolos de Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos, de modo a preservar suas características microbiológicas e sanitárias, garantindo a segurança alimentar durante todo o transporte até o local de entrega.

3.4 Os itens deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para o transporte de alimentos, lacradas, com a identificação do produto preparado, fazendo constar a data de preparação/embalagem e validade.

3.5 Para a elaboração deste Termo de Referência, os cálculos para as quantidades basearam-se nos cardápios elaborados pelas Nutricionistas do Programa, considerando o per capita pelo número de pessoas atendidas e dias de desenvolvimento, permitindo assim, maior precisão no planejamento e garantindo alinhamento às práticas e necessidades do projeto Reforço Nutricional.

3.6 Os quantitativos indicados neste Termo de Referência correspondem às quantidades inicialmente contratadas e deverão ser integralmente fornecidos pela CONTRATADA, conforme condições e prazos estabelecidos neste Contrato. Ressalva-se que tais quantitativos poderão ser acrescidos, de acordo com a necessidade da CONTRATANTE, nos termos do Regulamento de Compras e Contratações do SESC/ES (Resolução 1593/2024).

3.7 Eventuais acréscimos de quantitativos, quando devidamente justificados pela área demandante, poderão ser realizados mediante formalização de termo aditivo, observando-se os limites e critérios estabelecidos na Resolução 1593/2024.

3.8 A CONTRATADA reconhece que os quantitativos inicialmente fixados neste Contrato são de execução obrigatória, e que poderão ser ampliados conforme demanda da CONTRATANTE, mediante justificativa e formalização, nos termos do Regulamento de Compras e Contratações do SESC/ES – Resolução 1593/2024, não lhe cabendo recusa ou exigência de integralidade prévia como condição para cumprimento contratual.

4. CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO DOS ALIMENTOS

4.1 O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado pela CONTRATADA em veículos apropriados e compatíveis com a natureza dos produtos, devidamente higienizados e em conformidade com a legislação sanitária vigente, inclusive normas municipais, estaduais e federais. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes adequados, de forma a garantir a integridade e segurança dos produtos, especialmente quanto à temperatura ideal — ambiente, refrigerada ou congelada — conforme o tipo do gênero alimentício transportado.

4.1.1 O condutor e o ajudante responsáveis pelas entregas deverão observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e segurança alimentar, sendo obrigatório o uso de uniforme limpo, sapato fechado e demais Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), conforme exigências dos órgãos de fiscalização sanitária.

4.2 A CONTRATADA deverá garantir o pleno atendimento às normas de segurança alimentar e de boas práticas durante toda a vigência contratual, incluindo aquelas que vierem a ser atualizadas ou instituídas no curso da execução do contrato.

4.2.1 O acondicionamento dos alimentos deverá preservar a qualidade físico-química e a segurança microbiológica dos produtos, sendo vedado o uso de recipientes ou meios de transporte que comprometam sua integridade, validade ou propriedades nutricionais.

4.2.2 Em caso de interdição das instalações da CONTRATADA por autoridade sanitária, mediante lavratura de auto de infração ou medida cautelar, o Sesc Mesa Brasil ES poderá, a seu critério, proceder à imediata rescisão contratual, sem prejuízo da adoção de demais providências cabíveis, inclusive sanções administrativas e responsabilização por eventuais danos.

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, os quais poderão incluir, mas não se limitarão a:

a) Cópia do Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento, expedido pela autoridade competente, válido na data da apresentação da proposta, que autorize a empresa a exercer atividades compatíveis com o objeto da licitação.

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 serviços 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. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1 O prazo de vigência do Contrato será de **8 (oito) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, contados a partir da data de sua assinatura, nos termos do art. 33 da Resolução SESC nº 1.593/2024.

6.1.1 O prazo de vigência poderá ser prorrogado mediante acordo formal entre as partes e justificativa da área demandante, desde que mantidas as condições contratuais originais, observada a vantajosidade da contratação e respeitado o limite máximo de 10 (dez) anos estabelecido pelo regulamento citado.

6.1.2 Considerando a natureza do objeto — aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis — a prorrogação deverá observar a continuidade do abastecimento das ações sociais e assistenciais do Programa Mesa Brasil, conforme planejamento operacional da CONTRATANTE e disponibilidade orçamentária.

6.2 A prorrogação será formalizada por meio de termo aditivo, com antecedência mínima do término da vigência, mediante justificativa técnica que demonstre a necessidade da continuidade do fornecimento e a manutenção do interesse público envolvido.

6.3 O encerramento do Contrato não exime a CONTRATADA do cumprimento das obrigações pendentes, especialmente quanto à entrega de bens, execução de serviços já iniciados, e à responsabilidade por eventuais danos decorrentes da execução contratual.

7. DA ENTREGA DO OBJETO E EXECUÇÃO

7.1 O prazo máximo para a entrega dos produtos, contado a partir do recebimento da Ordem de Compra pela contratada, será de 10 (dez) dias consecutivos.

7.1.1 As entregas deverão ser realizadas na Unidade do Sesc Mesa Brasil, exclusivamente nos horários compreendidos entre 8h e 11h e das 13h às 16h, em dias úteis. 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

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

7.3 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 alimentos sejam adequadamente embalados e protegidos durante o transporte, de modo a evitar danos ou perdas.

7.3.1. A contratada deverá assegurar o adequado controle de temperatura durante todas as etapas de transporte, manuseio e entrega dos produtos, garantindo a manutenção da cadeia de frio, conforme especificações abaixo:

I – Os produtos refrigerados deverão ser transportados e entregues em temperatura controlada entre 1°C e 8°C;

II – Os produtos congelados deverão ser transportados e entregues em temperatura igual ou inferior a -12°C;

III – A contratada deverá dispor de equipamentos adequados e em perfeito funcionamento para monitoramento contínuo da temperatura, bem como manter registros devidamente atualizados, que poderão ser solicitados pela contratante a qualquer tempo;

IV – O descumprimento das faixas de temperatura estabelecidas implicará na recusa do recebimento dos produtos, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis previstas no contrato.

7.4 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.

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

7.6 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.

7.7 Os itens serão **recebidos definitivamente** no prazo de até 02 (dois) dias úteis, após a verificação da qualidade e quantidade do material.

7.8 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 2 (dois) dias úteis e para produtos perecíveis, incluindo, mas não se limitando a frutas, laticínios e itens congelados, a substituição deverá ocorrer em até 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da notificação da contratante, às custas da contrada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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.

8.2 Nos casos em que não for possível a avaliação adequada da proposta comercial ou dos itens ofertados em relação ao objeto do Termo de Referência, ou em que houver dúvidas quanto à sua adequação, o setor requisitante poderá, de forma discricionária, realizar diligências junto ao fornecedor proponente para obter os esclarecimentos necessários.

9. DA GARANTIA DO CONTRATO E DO PRODUTO

9.1 A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução integral do objeto deste Termo, consistente no fornecimento dos gêneros alimentícios, não podendo delegar a terceiros quaisquer das obrigações assumidas, sem prévia e expressa autorização do Sesc.

9.2 Fica vedada a subcontratação total do objeto contratual.

9.3 A subcontratação parcial somente poderá ocorrer para atividades acessórias relacionadas à logística e transporte dos gêneros alimentícios, desde que previamente autorizada pela CONTRATANTE.

9.4 A eventual autorização de subcontratação não exime a CONTRATADA de sua responsabilidade integral pela execução do contrato.

9.5 A CONTRATADA garante que todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente:

- I – Às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência;
- II – às normas de vigilância sanitária aplicáveis;
- III – à legislação vigente, incluindo, quando aplicável, regulamentos da ANVISA, MAPA e demais órgãos competentes.

9.6 Os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições de:

- qualidade;
- higiene;
- conservação;
- acondicionamento;
- transporte;
- e consumo,

sendo vedado o fornecimento de itens:

- I – Vencidos ou com prazo de validade incompatível com o consumo;
- II – deteriorados, adulterados ou contaminados;
- III – com avarias nas embalagens que comprometam sua integridade;
- IV – fora das especificações contratadas.

9.7 A CONTRATADA deverá assegurar que os produtos sejam transportados e entregues em conformidade com as condições adequadas de conservação, inclusive no que se refere à manutenção da cadeia de frio, quando aplicável.

9.8 Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza e com o período estimado de consumo pela CONTRATANTE, não sendo aceitos itens com vida útil remanescente reduzida.

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, durante toda a vigência do contrato, 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 alimentos.

12.4 A contratada é responsável pela qualidade dos alimentos 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: Nutricionista
- b) Matrícula Funcional: 12392
- 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.

Cariacica/ES, 02 de fevereiro de 2026.

Vanessa Baptista Massini
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO SESC AR ES