

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado do Amapá, Pessoa Jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, com sede na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá – AP, CEP 68.902-030, por intermédio de sua Comissão Permanente de Licitações, constituída pela Portaria nº 0115-2024, datada de 05 de dezembro de 2023, torna público, para ciência dos interessados, que, por mediação de seu pregoeiro, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, formato **ELETRÔNICO**, para **REGISTRO DE PREÇO**.

A presente Licitação, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, será integralmente conduzida pelo pregoeiro e regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc/DR/AP, instituído pela Resolução Sesc nº 1.570/2023, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio.

As instruções estabelecidas neste Edital de Licitação determinam os procedimentos que orientarão o presente processo licitatório até a assinatura do respectivo contrato ou documento equivalente. Alegações de desconhecimento destas instruções, bem como das disposições legais acima especificadas, não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer erros ou divergências encontradas em seus documentos de **HABILITAÇÃO** e/ ou **PROPOSTA(S) DE PREÇO(S)**, ressaltando-se que o processo decorrente não é regido pela Lei nº 14.133/2021 (Licitações e Contratos da Administração Pública) ou outra norma similar, exceto pelas aqui referenciadas.

A documentação necessária à **HABILITAÇÃO** e as **PROPOSTAS DE PREÇOS** deverão atender a todas as exigências contidas no Edital. Qualquer descumprimento por parte do proponente implicará na sua inabilitação ou desclassificação.

O edital estará disponível, gratuitamente, nos seguintes endereços eletrônicos:

- a) www.licitacoes-e.com.br.
- b) www.sescamapa.com.br.

1. DA ABERTURA

- 1.1. **Recebimento das Propostas:** Das **08h** do dia **25/03/2024** até às **08h59** do dia **05/04/2024**.
- 1.2. **Abertura das Propostas:** Às **09 horas** do dia **12/04/2024**.
- 1.3. **Início da Sessão Pública de Disputa de Preços:** Às **15 horas** do dia **12/04/2024**.
- 1.4. **Local da Disputa:** sítio eletrônico www.licitacoes-e.com.br.
- 1.5. **Código Licitações-e:** 1041564
- 1.6. **Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação do certame.**

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto deste Pregão é selecionar a proposta mais vantajosa para o Sesc/DR/AP, segundo os critérios estabelecidos neste instrumento convocatório e seus anexos, para o **REGISTRO DE PREÇO PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O SESC/DR/AP**, pelo período de 12 (doze) meses.

- 2.2. O Sesc/DR/AP não está obrigado a adquirir o objeto desta licitação, podendo até realizar contratações com terceiros, se for mais vantajoso a entidade esse procedimento.
- 2.3. As especificações técnicas referentes ao objeto constam no ANEXO I (Termo de Referência) deste edital.
- 2.4. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no portal eletrônico - www.licitacoes-e.com.br - e as especificações técnicas constantes deste edital, prevalecerão estas.
- 2.5. Mesmo em caso de expressa contradição entre as especificações acima citadas, não se alegará indução ao erro, devendo a licitante se atentar unicamente às descrições do objeto contidas neste edital.
- 2.6. Este edital de licitação estará disponível nos sítios do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br - e no www.licitacoes-e.com.br.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 3.1. As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta 3.3.90.30 – Uso de Material de Consumo dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. PODERÃO PARTICIPAR DA LICITAÇÃO:

- 4.1.1. Quaisquer Pessoas Jurídicas de Direito Privado, observada a necessária qualificação, qual seja, a pertinência da atividade mercantil com o objeto desta licitação.

4.2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DA LICITAÇÃO:

- 4.2.1. Pessoa Jurídica que esteja sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), dissolução ou liquidação.
- 4.2.2. Estejam impedidas de licitar ou de contratar com o Sistema Sesc/Senac.
- 4.2.3. Estejam reunidas em consórcio.
- 4.3. Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da licitante o sócio ou dirigente, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social para representá-la, ativa e passivamente, em juízo ou fora dele, ou ainda, o procurador devidamente credenciado.
 - 4.3.1. Entende-se como procurador credenciado aquele com poderes outorgados através de procuração para representar a licitante em processo licitatório, ou ainda, aquele credenciado através da Carta de Credenciamento **ANEXO II** deste edital.

5. CREDECIMENTO

- 5.1. Somente poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** as licitantes devidamente credenciadas junto ao provedor do sistema “Licitações-e” na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br.
- 5.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais a serem fornecidas pelo provedor do sistema quando do credenciamento.
- 5.3. Os interessados deverão obter maiores informações, principalmente sobre a apresentação de documentação e credenciamento de representantes, junto a quaisquer agências do Banco do Brasil S/A ou pelo telefone 4004-0001 para Capitais e Regiões Metropolitanas e 0800 729 0001 demais localidades (Central de Atendimento).
- 5.4. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc/DR/AP responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

- 5.5. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

6. DA CONEXÃO COM O SISTEMA

- 6.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de conexão da licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha privativa (emitida nos termos do subitem 5.2. deste Edital) e subsequente encaminhamento da **Proposta de Preços, exclusivamente** por meio do referido sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos neste Edital;
- 6.2. A empresa Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances;
- 6.3. Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 6.4. No caso de desconexão com o(a) pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;
- 6.4.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do **Pregão Eletrônico** será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) pregoeiro(a) às licitantes, mediante mensagem eletrônica postada no portal eletrônico "licitacoes-e" e no site do Sesc/DR/AP, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

7. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 7.1.1. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última Alteração Contratual, ou a última Alteração Contratual Consolidada, se houver, devidamente registrados em se tratando de Sociedade Empresarial e, no caso de Sociedade Civil ou por Ações, os documentos comprobatórios do mandato de diretoria em exercício ou da eleição de seus administradores.
- 7.1.2. Documentos comprobatórios do **Representante Legal da Licitante**, a fim de comprovar que as assinaturas dos documentos de habilitação são de pessoa com poderes para tal, sabendo que o CPF poderá ser comprovado caso o número de registro conste na Cédula de Identidade.
- 7.1.2.1. Cópia da cédula de identidade e CPF.
- 7.1.2.2. Carta de Credenciamento (**ANEXO II**) ou **Procuração**, com firma reconhecida, acompanhada dos documentos citados no item 7.1.1, caso a licitante se faça representar por procurador ou credenciado.
- 7.1.3. A ausência do credenciamento do representante legal, a não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento, não inabilitará a licitante, mas impedirá o portador da proposta quando for o caso, de se manifestar durante as reuniões.
- 7.1.4. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc/DR/AP, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

7.2. HABILITAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 7.2.1. Provas de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);
- 7.2.2. Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuinte Estadual**, relativo a domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.2.3. Prova de regularidade para com:
- 7.2.3.1. **Fazenda Federal**: Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva, com Efeitos Negativos, relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil. Podendo ser considerado também o novo modelo da certidão expedida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, a qual inclui as contribuições sociais, conforme portaria conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.
- 7.2.3.2. **Fazenda Estadual – ICMS**: - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva, com efeitos negativos, emitida pela Secretaria de Fazenda Estadual, da sede da empresa licitante.
- 7.2.3.3. **Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, emitida pela Caixa Econômica Federal.
- 7.2.3.4. A empresa licitante deverá apresentar **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT**, conforme ordenado pela lei nº 12.440, de 07.07.2011. Esta certidão poderá ser impressa gratuitamente através do site www.tst.jus.br/certidao;
- 7.2.4. Caso as certidões expedidas pelas fazendas federais e estadual sejam positivas, o Sesc/DR/AP se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito negativo, nos termos do art. 206 do código tributário nacional, passado pelo seu emitente.
- 7.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**
- 7.3.1. Comprovar, através de, no mínimo 01 (um), **Atestado de Capacitação Técnica**, ter a empresa executado com qualidade o objeto deste edital. Esse documento deverá ser emitido, em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, estando as informações ali contidas sujeitas a verificação de veracidade por parte do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio;
- 7.3.2. **Declaração de Que Não Emprega Menor de Idade (Anexo V)**, em papel timbrado da empresa vencedora, assinada pelo seu representante legal, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil 1988, que dispõe sobre a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz;
- 7.3.3. **Declaração de Pleno Conhecimento do Edital e seus Anexos (Anexo IV)** e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, em papel timbrado da empresa Licitante e assinado pelo representante legal.
- 7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:**
- 7.4.1. **Certidão Negativa de Falência e Concordata** (conforme a Lei nº 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da Pessoa Jurídica, no prazo máximo de 90 (noventa) dias a contar de sua expedição, ou em data válida indicada na própria certidão.
- 7.4.2. **Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária)** da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal com validade em dia, conforme o que determina a legislação vigente para **COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**.
- 7.5. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS**
- 7.5.1. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou entrelinhas, podendo ser apresentados na ordem em que estão descritos acima, evitando-se folhas soltas e sem identificação;

- 7.5.2. Os documentos poderão ser entregues em original, em cópia autenticada por Cartão ou publicação em órgão da imprensa oficial ou cópia simples acompanhada do respectivo original para conferência pela Comissão Permanente de Licitação;
- 7.5.3. No caso de a Licitante possuir filiais, as documentações apresentadas deverão referir-se apenas a uma das filiais ou apenas à matriz, salvo disposição em contrário, sendo que a contratação será realizada com a pessoa jurídica que apresentou a documentação;
- 7.5.4. Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;
- 7.5.5. A Comissão Permanente de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário;
- 7.5.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que se enquadrem como tal e desejarem obter os benefícios da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão comprovar essa condição mediante Certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º da Instrução Normativa n.º 103, de 30.04.2007;
- 7.5.7. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, atendendo o que determina os art. 42 e 43 da Lei Complementar 123/06;
- 7.5.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual e sucessivos períodos, a critério da comissão, para a regularização da documentação, conforme redação alterada do §1º do Art.43 da LC 147/2014;
- 7.5.9. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem supracitado implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do Serviço Social do Comércio – Sesc, Resolução Sesc nº 1570/2023, sendo facultado à instituição convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;
- 7.5.10. A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação implicará na automática inabilitação do licitante;
- 7.5.11. Os documentos que forem emitidos pela Internet estarão sujeitos à conferência na página eletrônica do órgão emissor. A CPL conferirá a sua autenticidade durante a sessão;
- 7.5.12. Os documentos relacionados nos itens 7.1, 7.2, 7.3 e 7.4 deverão estar devidamente atualizados e dentro dos respectivos prazos de validade. O disposto neste dispositivo não se aplicará ao item 7.3.1.;
- 7.5.13. Todos os documentos de habilitação poderão ser autenticados pela Comissão Permanente de Licitação, com a apresentação dos originais. Os documentos retirados através da internet não necessitarão de autenticação, desde que no mesmo possa ser identificado o órgão emissor e a data de emissão;
- 7.5.14. Serão habilitadas as licitantes que apresentarem todos os documentos em conformidade com as exigências deste Edital dentro do prazo previsto.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 8.1. A **Proposta de Preço Inicial** deverá ser enviada, **exclusivamente**, por meio do sistema eletrônico, observando-se os prazos e condições estabelecidas neste edital.
- 8.2. A **Proposta de Preço Inicial** inserida no sistema eletrônico, durante o período definido neste edital como "**Recebimento (ACOLHIMENTO) das Propostas**", deverá atender aos quantitativos e especificações técnicas, conforme Termo de Referência (**Anexo I**).
- 8.3. A apresentação de proposta eletrônica presumir-se-á o cumprimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, devendo constar no sistema:

8.3.1. VALOR TOTAL DO ITEM.

8.3.2. DESCRIÇÃO DO ITEM.

8.4. Os dados acima deverão ser inseridos em campo próprio da proposta eletrônica. Caso não sejam inseridos, **a proposta poderá ser desclassificada.**

8.5. **É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE.** Caso anexe a proposta, esta não poderá conter a identificação da licitante, como: nome da empresa, CNPJ, assinatura, logomarca etc., bem como nos documentos apensos à mesma; ou qualquer outra informação que infrinja o anonimato da proponente.

8.5.1. Havendo a identificação, a licitante será imediatamente desclassificada.

8.6. Os documentos de habilitação serão solicitados posteriormente à empresa arrematante, após o encerramento da fase de lances.

8.7. O valor proposto englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato ou documento equivalente, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, fretes, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao fornecimento.

8.8. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

8.9. Não serão aceitas propostas distintas provenientes da mesma empresa.

8.10. A Comissão Permanente de Licitações analisará as **PROPOSTAS DE PREÇOS** encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiveram em consonância com o estabelecido pelo presente edital e seus anexos, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

8.11. A Comissão Permanente de Licitações poderá desclassificar, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do edital ou forem manifestamente inexequíveis.

8.12. Serão, ainda, desclassificadas as propostas que sejam omissas, vagas ou que apresentem irregularidades capazes de dificultar o julgamento.

8.13. Da decisão de desclassificar as propostas de preços somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão Permanente de Licitações, a ser enviado, exclusivamente, por meio eletrônico, para o endereço cpl@sescamapa.com.br, acompanhado de justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar do momento em que vier a ser disponibilizado no sistema eletrônico.

8.14. A Comissão Permanente de Licitações decidirá o pedido de reconsideração no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo o pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

8.15. Da decisão da comissão Permanente de Licitações relativa ao pedido de reconsideração **não caberá recurso.**

9. DA ABERTURA DA PROPOSTA DE PREÇOS, DOS LANCES E DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Até o horário previsto neste edital, os interessados poderão inserir ou substituir suas propostas iniciais dentro do sistema.

9.2. Finalizado o período de recebimento das propostas, iniciar-se-á a fase de **“Abertura das Propostas”**, de acordo com o horário previsto no sistema, momento no qual a Comissão de Licitação avaliará a aceitabilidade de cada uma das propostas enviadas, desclassificando aquelas que estejam em desconformidade com as exigências deste edital.

9.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pela Comissão Permanente de Licitação.

- 9.4. Ordenada as propostas, dar-se-á início, no horário e local designados neste edital, à Sessão Pública de Disputa de Lances, da qual somente poderão participar as licitantes que tiveram suas propostas de preços classificadas na fase anterior.
- 9.5. Todas as propostas classificadas serão consideradas como lances na fase da disputa e ordenadas de forma crescente.
 - 9.5.1. Será considerada como primeiro lance a proposta classificada de **MENOR VALOR POR LOTE**.
 - 9.5.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e não havendo lances, prevalecerá como de menor valor a proposta que tiver sido primeiramente registrada no sistema.
- 9.6. Em relação a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, encerrada a etapa de lances, o sistema procederá à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
 - 9.6.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 9.6.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 9.6.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 9.7. Na fase da Sessão Pública de Disputa de Preços, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, isto é, somente serão aceitos novos lances enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 9.8. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema eletrônico.
- 9.9. Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.
- 9.10. **Os lances ofertados serão no VALOR TOTAL DO ITEM, sendo consideradas somente 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as demais.**
- 9.11. Durante o transcurso da “Sessão Pública de Disputa de Preços”, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais licitantes.
- 9.12. O pregoeiro está autorizado, no momento da sessão de lances, a fixar diferença mínima entre lances, sempre respeitando o princípio da razoabilidade.
- 9.13. O tempo normal da etapa de lances da “Sessão Pública de Disputa de Preços” será encerrado, por decisão do pregoeiro, que informará do término com no mínimo 03 (três) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.
- 9.14. Encerrado o tempo normal, terá início ao tempo extra (randômico), que é gerado pelo sistema de forma aleatória, podendo variar de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos.
 - 9.14.1. O tempo extra (randômico) é desconhecido tanto pelos licitantes como pelo pregoeiro.
 - 9.14.2. Face à imprevisão do tempo extra (randômico), os licitantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando-se, assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.
- 9.15. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com o edital ou oferta inexequível, o mesmo poderá ser cancelado pelo pregoeiro através do sistema.

- 9.16. No caso de não haver lances na “Sessão Pública de Disputa de Preços”, serão considerados válidos os valores obtidos na fase de “Abertura das Propostas” entre as propostas classificadas.
- 9.17. Quando houver uma única proposta válida, caberá à Comissão Permanente de Licitação verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- 9.18. O sistema informará a proposta de menor preço por (lote/item) imediatamente após o encerramento da etapa de lances.
- 9.19. É vedada a desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente às sanções previstas neste edital, exceto se a justificativa apresentada durante a etapa de formulação dos lances for aceita pela Comissão Permanente de Licitação.
- 9.20. O sistema eletrônico gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “Sessão Pública de Disputa de Preços” do Pregão Eletrônico.
- 9.21. **Negociação:**
- 9.21.1. O pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento.
- 9.21.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 9.21.3. **A contraproposta deve ser respondida no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, podendo este prazo ser prorrogado, a critério do pregoeiro e mediante solicitação encaminhada no chat. Caso a contraproposta não seja respondida no prazo, a proposta poderá ser recusada.**
- 9.21.4. Não sendo compatível o preço e havendo recusa de contraproposta, o pregoeiro recusará a proposta e direcionará a contraproposta à licitante imediatamente classificada, assim sucessivamente, até a obtenção do preço julgado aceitável.
- 9.21.5. A contraproposta será baseada no valor estimado para aquisição.
- 9.21.6. O Sesc/DR/AP poderá aceitar proposta com preços superiores ao preço estimado, desde que, mediante diligência, verifique-se que as especificações do objeto proposto atendem às características mínimas do objeto licitado, não sendo excessivas e desnecessárias, bem como, seja o preço compatível com o mercado.

10. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO AJUSTADA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 10.1. Encerrada a fase de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, quando solicitada pelo pregoeiro, deverá anexar, ao portal licitacoes-e (www.licitacoes-e.com.br), toda a documentação referente a **Habilitação e Proposta de Preço Ajustada ao Último Lance**, conforme **ANEXO III**, em **até 02 (duas) horas úteis**.
- 10.1.1. Não sendo possível o envio na forma estabelecido anteriormente, a licitante poderá encaminhar a documentação exigida para o e-mail: cpl@sescamapa.com.br, devendo justificar no portal licitacoes-e as dificuldades encontradas.
- 10.2. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado mediante solicitação ao pregoeiro, desde que solicitada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo pregoeiro.
- 10.3. **A Proposta de Preço Ajustada e seus Anexos**, bem como os **documentos de Habilitação**, quando aplicado a estes, e sempre que possível, **deverão ser assinados digitalmente**, desde que a veracidade da assinatura possa ser verificada.
- 10.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema e/ou e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

- 10.4.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais ou cópias autenticadas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 10.4.1.1. Caso solicitado, o documento deverá ser encaminhado à Comissão de Licitações do Sesc/DR/AP, situada na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP, CEP: 68.902-030.
- 10.5. A não apresentação da Proposta de Preços Ajustada e/ou a documentação de Habilitação exigidos, por parte da empresa classificada em primeiro lugar, dentro dos prazos e formas estabelecidos neste edital, acarretará em sua desclassificação e/ou inabilitação, sendo convocados, por ordem de classificação, os demais participantes do processo licitatório.
- 10.6. A arrematante, caso solicitada, deverá incluir, juntamente a sua Proposta de Preços Ajustada, informações adicionais, catálogos e quaisquer outros elementos elucidativos, pertinentes aos serviços/produtos ofertados.
- 10.7. Deverá constar na proposta os dados para depósito em conta, obrigatoriamente, em nome da empresa (nome do banco, nome e número da agência e número da conta corrente), e seu e-mail comercial, para o qual serão enviados comunicados e/ou outras informações pertinentes ao processo.

11. DA PROPOSTA AJUSTADA, DO JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE

- 11.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 11.2. A licitante vencedora deverá ater-se aos quantitativos e especificações técnicas para o item escolhido, em conformidade com Termo de Referência (Anexo I).
- 11.3. A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública de Lances. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 (sessenta) dias.
- 11.4. O frete deverá estar incluso no preço do produto, considerando-se o frete CIF/AP.
- 11.5. A Proposta Comercial Ajustada deverá indicar a marca e/o modelo do produto, bem como as especificações exatas do produto ofertado e não uma reprodução do texto do edital.
- 11.6. Recebido a proposta ajustada, o pregoeiro analisará a melhor proposta classificada quanto a compatibilidade do preço ofertado com o praticado no mercado, bem como o cumprimento das especificações do objeto.
- 11.7. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 11.8. Caso a proposta de preço seja considerada inexequível, com base na realidade do mercado, o pregoeiro poderá diligenciar, convocando a licitante para que demonstre a exequibilidade do seu preço, sob pena de desclassificação.
- 11.8.1. A licitante poderá valer-se de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.
- 11.9. A Comissão poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Sesc/DR/AP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 11.10. É facultado à Comissão Permanente de Licitação promover diligências para sanar falhas formais da proposta e/ou documentos.
- 11.11. O Sesc/DR/AP poderá determinar à licitante vencedora, mediante diligência, que promova ajustes na proposta, se possível, para que reflita corretamente os custos envolvidos na

contratação, desde que não haja majoração do preço unitário e total propostos na fase de lances e/ou negociado.

- 11.12. Não sendo a Proposta Comercial Ajustada aceita ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, a Comissão de Licitação examinará a proposta comercial subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
- 11.13. Havendo discrepância entre os preços unitários e totais da proposta ajustada prevalecerá o valor unitário arrematado; havendo discordância entre o valor da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá aquele que se equivaler ao valor arrematado.
- 11.14. A Comissão Permanente de Licitação desclassificará a licitante que apresentar proposta que:
 - 11.14.1. Não estiver em conformidade com as exigências deste edital e seus anexos.
 - 11.14.2. Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.
 - 11.14.3. Seja omissa ou vaga, bem como a que apresentar irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.
 - 11.14.4. Impuser condições, ressalvas, ofertas de vantagens em relação às condições estabelecidas neste edital e anexos, ou propostas das demais licitantes.
- 11.15. A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital e anexos.
- 11.16. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

12. DO ACRÉSCIMO

- 12.1. No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser acrescido até o limite de 50% (cinquenta por cento), com fundamento do Art. 38 da Resolução Sesc 1.570/2023, que passou a vigorar no dia 02 de janeiro de 2024.
 - 12.1.1. A contratada poderá aceitar o acréscimo ou complemento, nas mesmas condições licitadas, que se fizerem necessários.

13. DA IMPUGNAÇÃO E DOS ESCLARECIMENTOS

- 13.1. No que tange a **impugnação** do presente instrumento, o prazo será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, tendo como horário limite até às 23h59min do último dia do prazo (horário oficial de Brasília/DF), qualquer pessoa física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, mediante petição a ser enviada **exclusivamente** por meio eletrônico, via internet, para o seguinte endereço: cpl@sescamapa.com.br.
- 13.2. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame.
- 13.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao presente instrumento convocatório, deverão ser enviados ao(à) Pregoeiro(a) no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, anteriores a data informada para abertura da sessão pública, tendo como horário limite até às 23h59min do último dia do prazo (horário oficial de Brasília/DF), exclusivamente por meio eletrônico, no endereço cpl@sescamapa.com.br, contendo o número da licitação e as questões a serem esclarecidas, não constituindo, necessariamente, motivos para que se altere a data e horário do pregão.
- 13.4. O tempo de publicação das respostas às impugnações e aos esclarecimentos ficará a critério da CPL e serão disponibilizadas para conhecimento das licitantes e da sociedade em geral no portal www.licitacoes-e.com.br e no sítio do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br.

14. DOS RECURSOS

- 14.1. Encerrada a etapa de lances, as Licitantes deverão consultar regularmente o sistema para verificar quem foi(ram) declarado(s) o(s) vencedor(es) e se estará liberada a opção para interposição de recursos.
- 14.1.1. O prazo para a licitante manifestar sua intenção de interpor recurso, exclusivamente no campo próprio do portal eletrônico (www.licitacoes-e.com.br), será de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data e hora da declaração do vencedor licitante.
- 14.2. Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer, registrando a síntese de suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo, intimados para apresentarem suas contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 14.2.1. Após a manifestação, através do sistema eletrônico, de interpor recurso, a licitante deverá encaminhar as suas razões por meio eletrônico, via Internet, para o endereço cpl@sescamapa.com.br, em nome da Comissão Permanente de Licitação, no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis posteriores ao fim do prazo da intenção de manifestar recurso.
- 14.2.2. Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora dos prazos previstos acima.
- 14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos acima, importará na decadência desse direito, ficando a Comissão Permanente de Licitação autorizada a adjudicar o(s) objeto(s) ao(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es).
- 14.3.1. Para efeito do disposto no parágrafo anterior, manifestação imediata é aquela efetuada via eletrônica – Internet, no período máximo de 24 (vinte e quatro) horas depois de declarado(s) o(s) vencedor(es); e manifestação motivada é a descrição sucinta e clara do fato que motivou a licitante a recorrer.
- 14.4. Observado o disposto no subitem 14.2, os autos do Processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Setor de Licitações e Contratos do Sesc/DR/AP, situado na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP.
- 14.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. Aqueles vícios ou omissões consideradas irrelevantes, facilmente sanáveis ou desprezíveis poderão ser sanados, a critério da comissão, se demonstrada a vantajosidade da proposta.
- 14.6. O recurso contra a decisão da Comissão Permanente de Licitação terá efeito suspensivo.
- 14.7. Havendo recurso, a Comissão Permanente de Licitação, apreciará os mesmos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento, e caso não reconsidere sua posição, caberá à Autoridade Competente a decisão em grau final.
- 14.8. As respostas aos recursos recebidos, com relação ao presente PREGÃO ELETRÔNICO, serão disponibilizadas para consulta de todos os interessados no portal eletrônico - www.licitacoes-e.com.br e no sítio do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br.

15. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

- 15.1. Declarado o licitante vencedor pela Comissão de Licitação, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.
- 15.2. Após homologação e adjudicação do processo pela Administração Regional do Sesc/DR/AP, a empresa vencedora será convidada a retirar a Ordem de Compra - OC e/ou

Assinar Contrato pelo seu preço proposto, irrevogável, assinado pelo Sesc/DR/AP, observadas as condições estipuladas neste edital e seus anexos.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 16.1. O(s) licitante(s) vencedor(es) firmará(ão) com o Sesc/DR/AP **Ata de Registro de Preço** ou documento equivalente, definido como Ordem de Compra - OC, pelo qual se obrigará a fornecer o objeto desta licitação, nas condições constantes do presente edital, anexos, e na **Proposta de Preço**, da empresa que registrar preço.
- 16.2. O prazo para que a licitante vencedora assine a Ata de Registro de Preço ou Instrumento Equivalente será de até 10 (dez) dias ininterruptos, contados da solicitação de assinatura realizada pelo Setor de Contratos do Sesc/DR/AP.
- 16.3. O prazo para assinatura do Termo poderá ser prorrogado mediante solicitação do arrematante, dentro do prazo inicial, e aceito pela Autoridade Competente, sob pena de decair o direito à contratação.
- 16.4. A contratada fica obrigada a manter, durante todo o tempo de vigência do registro de preço, todas as condições de participação e habilitação exigidas na presente licitação, em especial, aquelas relativas à sua regularidade fiscal.
- 16.5. No caso da licitante vencedora, após convocado, não comparecer para assinar o Termo de Registro de Preço ou se recusar a fazê-lo, sem prejuízo das cominações previstas neste edital e seus anexos, poderão ser convocados as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para assinatura em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 16.6. **O prazo de vigência da Ata de Registro será de até 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.**
 - 16.6.1. A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item anterior, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.
 - 16.6.2. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no instrumento convocatório.
- 16.7. **ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA**
 - 16.7.1. O cadastro de reserva tem por finalidade a contratação dos demais licitantes, quando da impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
 - 16.7.2. Será realizado o cadastro de reserva das licitantes que concordarem em fornecer o objeto desta licitação pelo preço proposto pelo primeiro colocado.
 - 16.7.3. Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de mensagem inserida no respectivo item/lote no portal "licitacoes-e" até 24 (vinte e quatro) horas após a convocação.
 - 16.7.4. Ao manifestar o interesse no cadastro de reservas e, via de consequência ser convocado para fornecer os bens/ prestar os serviços que integram o objeto da Ata do Registro de Preços ficará vinculado às obrigações e deveres para o fornecimento.
 - 16.7.5. O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.
 - 16.7.6. Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.
 - 16.7.7. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não for recebido.
 - 16.7.8. Se houver mais de um licitante que aceite fornecer o objeto nas mesmas condições do vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

- 16.7.9.** A convocação dos licitantes respeitará a ordem de classificação constante na Ata de Registro de Preços, e ocorrerá, sucessivamente, no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
- 16.7.10.** A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.
- 16.8. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
- 16.8.1.** O presente Registro de Preço realizado pelo Sesc/DR/AP poderá ser objeto de adesão por outros Departamentos Regionais do Sesc, em quaisquer das unidades da federação, bem como por todo serviço social autônomo.
- 16.8.1.1.** A adesão a este Registro de Preço deverá obedecer aos termos deste edital, bem como os da Resolução nº 1.570/2023 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc) e suas alterações.
- 16.8.2.** O aderente não poderá ultrapassar, em aquisições, a 100% dos quantitativos previstos neste instrumento convocatório.
- 16.8.3.** Caberá ao aderente informar ao gerenciador o seu interesse em aderir ao presente Registro de Preço.
- 16.8.4.** O gerenciador indicará ao aderente o quantitativo de bem/serviço previsto neste instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 16.8.5.** O pedido de adesão ao gerenciador e a contratação da aquisição pelo aderente com o fornecedor deverá ser realizado durante a vigência do registro de preço.
- 16.8.6.** O fornecimento ao aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o gerenciador e com os aderentes anteriores.
- 16.8.7.** Caberá à entidade não participante, que adira ao Registro de Preço, os atos relativos à cobrança do cumprimento, pelo fornecedor, das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais em relação às suas próprias contratações.
- 16.8.8.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o aderente.

17. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO

- 17.1. O prazo de vigência da Ata de Registro será de até 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.**
- 17.1.1.** A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item anterior, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.
- 17.1.2.** Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no instrumento convocatório.

18. DA AMOSTRA

- 18.1.** A contratada deverá apresentar amostra, se solicitada, do produto, de mesma marca constante na proposta de preço, para análise técnica, devendo ser obedecido o prazo máximo de 03 (três) dias úteis para a sua entrega;
- 18.2.** As amostras serão solicitadas via e-mail pela Comissão Permanente de Licitação, conforme solicitação do Setor de Nutrição - SENUT;
- 18.2.1.** As amostras serão analisadas por pelo menos dois profissionais do Setor de Nutrição no prazo de 48 (quarenta e oito horas) horas dentro da especificação solicitada no detalhamento do objeto, bem como se atende com eficácia ao fim a que se destina. A área

especializada emitirá relatório técnico especificando as razões de sua decisão quanto à aprovação ou não das amostras apresentadas.

- 18.2.2. Os produtos apresentados na amostra devem vir em embalagens idênticas as que serão efetivamente entregues;
- 18.2.3. A análise das amostras consiste em avaliar as condições mínimas de apresentação do produto, conservação das embalagens, prazo de validade e demais requisitos previstos na legislação vigente, caso existente e também pela avaliação do estado de conservação do material, a fim de verificar se estão em boas condições para o uso. Também serão verificadas as demais exigências inerentes à descrição de cada produto constante neste Termo de Referência (tais como forma, dimensões, entre outros).
- 18.2.4. Para **ANÁLISE** e **AValiaÇÃO** as amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:
 - 18.2.4.1. Identificação do produto;
 - 18.2.4.2. Marca;
 - 18.2.4.3. Rotulagem;
 - 18.2.4.4. Nome e endereço do fabricante;
 - 18.2.4.5. Data de embalagem;
 - 18.2.4.6. Ingredientes específicos;
 - 18.2.4.7. Tabela nutricional;
 - 18.2.4.8. Medidas e peso líquido do produto;
 - 18.2.4.9. Número de lote e data de validade (tempo de vida útil);
 - 18.2.4.10. Avaliação funcional do produto onde será considerado rendimento, densidade e aceitabilidade.
- 18.3. A amostra deverá ser enviada em tamanho padrão de posterior entrega, a fim de que possamos aferir com precisão a especificação do objeto Caso haja reprovação do item por parte da área técnica ou a não entrega tempestiva da amostra:
 - 18.3.1. A Licitante terá sua proposta desclassificada somente no item reprovado e ou entregue fora do prazo;
 - 18.3.2. A Licitante que tiver seu item reprovado terá o prazo de 30 (trinta) minutos para manifestação de recurso no sistema do licitacoes-e;
 - 18.3.3. Em sequência, deverá no prazo de 02 (dois) dias úteis, encaminhar as razões recursais, para análise da Comissão Permanente de Licitação;
- 18.4. Decorrido os prazos recursais e não havendo manifestação da Licitante, o item reprovado e ou entregue fora do prazo será negociado com a empresa subsequente, levando em consideração a ordem de classificação;
- 18.5. As amostras deverão estar em perfeito estado de conservação;
- 18.6. As amostras não serão devolvidas;
- 18.7. As amostras deverão ser entregues na sala da Comissão Permanente de Licitação do Sesc/DR/AP, sito a Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol – Macapá/AP e as despesas decorrentes desta entrega serão de responsabilidades da Licitante Vencedora;
- 18.8. A amostra será julgada pelos critérios definidos no Anexo I deste edital;
- 18.9. A decisão resultante do processo de análise e avaliação de produtos será comunicada a Licitante Vencedora antes do julgamento.

19. DAS PENALIDADES

- 19.1. Quando participar da licitação, o proponente estará sujeito às penalidades pelos atos de seu preposto ou representante, inclusive depois de assinado o Termo de Registro de Preço por: conduta inapropriada, recusa da proposta, falha, irregularidade, não cumprimento de

prazo, outros casos a critério do Sesc que venham a frustrar ou inviabilizar o objeto da presente licitação;

- 19.2. A recusa injustificada da licitante em assinar a Ata ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, podendo acarretar às licitantes as seguintes penalidades:
 - 19.2.1. Perda do direito a contratação;
 - 19.2.2. Suspensão do direito de licitar ou contratar com a contratante pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 19.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas, dará ao contratante o direito de penalizar com:
 - 19.3.1. Advertência;
 - 19.3.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
 - 19.3.3. Multa moratória de 0,2 (dois) décimos por dia de atraso no cumprimento da obrigação;
 - 19.3.4. Baixa no Termo de Registro de Preço;
- 19.4. A licitante deixará de ter o seu preço registrado quando:
 - 19.4.1. Descumprir as condições assumidas no instrumento por ela assinado;
 - 19.4.2. Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado no mercado;
 - 19.4.3. Quando justificadamente, não for mais do interesse do Sesc;
- 19.5. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade;
- 19.6. Diante da inexecução total ou parcial do objeto deste instrumento contratual, decorrente de dolo ou culpa da CONTRATADA, fica garantido a CONTRANTE o direito à rescisão unilateral do contrato sem direito a indenização de qualquer natureza à parte que deu ensejo a inexecução;
- 19.7. Fica estabelecido que a rescisão se dê, imediata e independentemente de qualquer aviso, extrajudicial ou interpelação judicial, no seguinte caso:
 - 19.7.1. Falência ou dissolução da contratada;
- 19.8. Verificada a recusa em assinar o Termo de Registro de Preço, a contratante poderá convocar as Licitantes remanescentes, obedecendo à ordenação final.

20. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

- 20.1. O fornecimento do objeto desta licitação será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc/DR/AP, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra - OC, expedida pela Coordenadoria de Materiais e Patrimônio - CMPT do Sesc/DR/AP;
 - 20.1.1. O prazo para entrega poderá ser prorrogado, desde que fato superveniente impossibilite o seu cumprimento, devendo constar da justificativa a comprovação do fato e a nova data prevista para entrega, decidindo o Sesc/DR/AP pela sua razoabilidade e proporcionalidade;
- 20.2. Os objetos deste edital deverão ser entregues devidamente embalados, acondicionados e transportados com segurança e sob a responsabilidade da contratada, nos seguintes locais:
 - 20.2.1. Sesc Araxá – Rua Jovino Dinoá, nº 4311 – Bairro Beiril, Macapá - AP;
 - 20.2.2. Sesc Centro – Rua Tiradentes, nº 998 – Bairro Centro, Macapá - AP
 - 20.2.3. Em conformidade com data e horário especificados na Ordem de Compra (OC)
- 20.3. O recebimento dos produtos será feito da seguinte forma:
 - 20.3.1. **Recebimento Provisório** ocorrerá no ato de entrega, no Setor Requisitante, para conferência de quantidade e qualidade;

- 20.3.2. Recebimento definitivo** ocorrerá no ato de entrega, no Setor Requisitante, para conferência individual e detalhada, a fim de comprovar a realização do fornecimento em conformidade com as condições do instrumento contratual;
- 20.3.3.** No caso de o produto ser considerado insatisfatório às condições do material recebido provisoriamente ou em desconformidades com o edital, o produto deverá ser recolhido e substituído no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação;
- 20.4.** O aceite do objeto licitado pelo Sesc/DR/AP não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente;
- 20.5.** O objeto deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga, não sendo aceitos, de imediato, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação ou avarias;
- 20.6.** O fornecedor deverá entregar o produto rigorosamente dentro do prazo estipulado e dentro do prazo de validade de acordo com as especificações constantes neste edital e termo de referência;
- 20.7.** A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga ou outra situação que não possa ser imputada ao Sesc/DR/AP;
- 20.8.** O Sesc/DR/AP se reserva o direito de rejeitar, de imediato, os itens que apresentarem as seguintes características, sem quaisquer ônus ao Sesc/DR/AP:
- 20.8.1.** Produtos em desconformidades com a Ordem de Compra (OC);
- 20.8.2.** Embalagens danificadas e/ou lacres violados.
- 20.9.** Todos os produtos deverão estar acompanhados da Nota Fiscal, a qual discriminará os itens e suas especificações, em conformidade com a OC – Ordem de Compra;
- 20.10.** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

21. DO TRANSPORTE

- 21.1.** A CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar o veículo que atenda as demandas das entregas que será utilizado para o transporte, para contestação das condições do mesmo no Setor de Nutrição;
- 21.2.** Devendo estes apresentar as seguintes características/peculiaridades:
- 21.2.1.** Carros fechados, em perfeito estado de conservação e higiene, para o transporte de alimentos perecíveis;
- 21.2.2.** O veículo de transporte deve garantir a integridade, qualidade e temperatura ideal, a fim de manter a qualidade dos produtos.
- 21.2.3.** O compartimento da carga deve ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.
- 21.3.** Caso o veículo não esteja em condições de transporte dos itens de hortifrutigranjeiros, a **CONTRATADA** será informada através do Setor de Compras e deverá dispor de outro veículo que atenda a demanda no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 21.4.** Em hipótese alguma será permitido o transporte em carro aberto, expondo os alimentos a riscos químicos, físicos e biológicos.

22. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 22.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/DR/AP:**
- 22.1.1.** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;

- 22.1.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
 - 22.1.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
 - 22.1.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
 - 22.1.5. Efetuar o pagamento pelo fornecimento realizado, após devidamente atestada a nota fiscal/fatura, de acordo com as condições e preços pactuados, em até 15 dias úteis;
 - 22.1.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas;
 - 22.1.7. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.
- 22.2. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA:**
- 22.2.1. Fornecer o pessoal necessário para realizar a entrega dos produtos, os quais não terão, em hipótese nenhuma, vínculo empregatício com a Sesc/DR/AP;
 - 22.2.2. Toda entrega deverá ser acompanhada de comprovante para controle interno, o qual deverá ser devidamente assinado pelo colaborador responsável, designado pelo setor;
 - 22.2.3. Os materiais deverão ser entregues devidamente embalados, acondicionados e transportados com segurança e sob a responsabilidade da contratada, nos seguintes locais:
 - 22.2.4. Sesc Araxá – Rua Jovino Dinoá, nº 4311 – Bairro Beiril, Macapá - AP;
 - 22.2.5. Sesc Centro – Rua Tiradentes, nº 998 – Bairro Centro, Macapá - AP.
 - 22.2.6. A Licitante vencedora se obriga a fornecer os produtos deste termo ao Sesc/DR/AP, a partir da Ordem de Compra – OC, emitida pela Coordenadoria de Material e Patrimônio;
 - 22.2.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
 - 22.2.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14, 17 e 18 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - 22.2.9. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste termo, inclusive locomoção, seguro de acidentes, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
 - 22.2.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
 - 22.2.11. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolada no Setor de Protocolo do Sesc/DR/AP, dirigida ao fiscal do contrato, no prazo de 24h (vinte e quatro) horas anterior à data prevista para a execução da obrigação;
 - 22.2.12. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhista em vigor, especialmente no que se refere ao pessoal;
 - 22.2.13. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir;
 - 22.2.14. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação, apresentando os documentos

com validade em dia que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do contrato, quais sejam:

- 22.2.14.1.** Certidão Conjunta Relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 22.2.14.2.** Certidões de Regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital, conforme o tipo de prestação;
- 22.2.14.3.** Certidão de Regularidade do FGTS; e
- 22.2.14.4.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 22.2.15.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação;
- 22.2.16.** A entrega dos gêneros de hortifrutigranjeiros obedecerá ao cronograma emitido pelo Setor de Nutrição e poderá ocorrer de segunda a sexta, porém respeitando a antecedência de 03 (três) dias corridos;
- 22.2.17.** A entrega será provisória no setor requisitante para simples conferência de quantidade e material;
- 22.2.18.** A entrega será definitiva no mesmo setor, com conferência individual e detalhada, a fim de comprovar a realização do serviço em conformidade com as condições do instrumento contratual, a contar do recebimento da Ordem de Compra (OC) emitido pelo Setor de Compras do Sesc/DR/AP e enviado ao e-mail indicado na proposta apresentada;
- 22.2.19.** Fornecer produtos livres de quaisquer tipos de vício ou características que venham a prejudicar o desenvolvimento das atividades do Sesc/DR/AP;
- 22.2.20.** Manter atualizados junto ao Setor de Contratos de Sesc/DR/AP seu endereço e telefone de contato;
- 22.2.21.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 22.2.22.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;
- 22.2.23.** Fornecer o objeto/produto com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes, decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excludentes os casos de força maior ou caso fortuito;
- 22.2.24.** Em caso de fornecimento de produtos com defeitos de fabricação ou mesmo danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos à contratada, devendo a mesma substituí-los de imediato por outro, da mesma marca e especificações contidas neste termo, sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços;
- 22.2.25.** Garantir a boa qualidade dos produtos, objeto deste termo, os quais devem estar de acordo com as normas vigentes;
- 22.2.26.** Repor, às suas expensas, os itens nos quais forem constatadas irregularidades, imediatamente após notificação feita pelo Sesc/DR/AP e sem ônus para a CONTRATANTE.

23. PAGAMENTO

- 23.1.** O pagamento à licitante vencedora será efetuado de forma parcelada de acordo com as Ordens de Compra efetuado em moeda corrente nacional, através de depósito ou transferência bancária, por sistema online ou cheque nominal a empresa (de acordo com as normas do Sesc/DR/AP), devendo se ser informado, obrigatoriamente, na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;
- 23.1.1.** As Notas fiscais deverão vir acompanhadas das certidões de regularidade fiscal exigidas no Termo de Referência;

- 23.1.1.1. Ao proprietário da empresa mediante apresentação do contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ;
- 23.1.1.2. Ou, procurador mediante apresentação da procuração, contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ.
- 23.2. A contratante terá o prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal e após ter sido atestada e correspondente ao fornecimento no Sesc/DR/AP.
- 23.3. Caso não haja expediente no Sesc/DR/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;
- 23.3.1. As empresas que tiverem seu CNAE previsto no Protocolo ICMS nº 42, de 03 de julho de 2009, deverão emitir a nota fiscal conforme legislação vigente.
- 23.4. O Sesc/DR/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que não estejam acompanhadas dos documentos que comprovem quitação de obrigações concernentes à certidão Negativa de Débitos do INSS, certificado de Regularidade do FGTS, Prova de Regularidade relativos a Tributos e Contribuições Federais, Certidão de débitos trabalhistas e ainda autorizações em cumprimento a legislação vigente. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento apontados pela fiscalização.
- 23.4.1. O SESC/AP poderá suspender o pagamento após notificação ao CONTRATADO enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento apontado pela fiscalização. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária;
- 23.5. A inobservância de quaisquer condições de pagamento não gera ao Sesc/AP o dever de pagar.

24. DA FISCALIZAÇÃO

- 24.1. O acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto serão realizados pelo Setor de Nutrição do Sesc/DR/AP;
- 24.2. Serão registrados junto à nota, a assinatura do recebedor e o horário de entrega dos produtos;
- 24.3. O Setor de Nutrição do Sesc/DR/AP atestará, no documento fiscal correspondente, a entrega dos materiais nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à contratada;
- 24.4. O recebimento definitivo do objeto desta licitação somente se efetivará com a atestação referida no item anterior;
- 24.5. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do Sesc/DR/AP deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;
- 24.6. Além do acompanhamento e da fiscalização da entrega do objeto, o fiscal poderá, ainda, sustar qualquer material entregue em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária;
- 24.7. No caso de defeitos, imperfeições ou tamanhos e gramaturas não condizentes com este termo, os mesmos serão recusados, cabendo a adjudicatária substituí-los por outros com as mesmas características exigidas no edital, no prazo a ser determinado pelo Setor de Nutrição.
- 24.8. O Sesc/DR/AP reserva-se o direito de não receber os produtos com atraso ou em desacordo com as especificações e condições constantes neste edital e termo de referência, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato e aplicar o disposto na Resolução Sesc nº 1570/2023.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 25.1. As Licitantes deverão examinar cuidadosamente os termos e condições da presente Licitação, para que tenham ciência de todos os detalhes que possam afetar de algum modo o fornecimento do objeto desta licitação;
- 25.2. As empresas licitantes assumem todos os custos de preparação de suas propostas e o Sesc/DR/AP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;
- 25.3. As empresas licitantes são responsáveis pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados na proposta;
- 25.4. Após a apresentação da PROPOSTA DE PREÇO escrita, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Sesc/DR/AP;
- 25.5. É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover **diligências** destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar no ato da Sessão Pública;
- 25.6. Simples omissões ou irregularidades irrelevantes, sanáveis ou desprezíveis, a exclusivo critério da Comissão Permanente de Licitação, e que não causem prejuízo ao Sesc/DR/AP e as Licitantes, poderão ser relevadas;
- 25.7. Na contagem dos prazos estabelecidos na presente Licitação excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento;
- 25.8. Os prazos estabelecidos nesta licitação só se iniciam e vencem nos dias em que houver expediente no Sesc/DR/AP;
- 25.9. A licitante homologada vencedora, depois de receber a Ordem de Compra (OC), deverá devolvê-la ao Sesc/DR/AP, assinada, em até 10 (dez) dias úteis de seu recebimento, do contrário, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se as penalidades previstas; podendo ser convidada a assiná-la as demais licitantes, na ordem de classificação geral, com igual prazo e condições propostas pela primeira homologada vencedora;
- 25.10. O Sesc/DR/AP reserva-se o direito de rejeitar a(s) proposta(s) que não atender(em) às especificações do presente edital, contratar a totalidade do objeto ora licitado ou somente parte dele, em função de conveniência administrativa, sem que deste ato caiba direito a qualquer espécie de recurso, indenização ou reclamação da(s) proponente(s), bem como cancelar a presente licitação de ofício ou por interposição de recursos de terceiros;
- 25.11. A empresa licitante poderá obter informações sobre o objeto da licitação e outros elementos de caráter legal ou interpretação necessária ao perfeito conhecimento desta licitação junto a Comissão Permanente de Licitação, de segunda à sexta feira, no horário das 8h às 12h e das 14h às 18h, através do fone (96) 3241- 4440, ramal 246, e-mail: cpl@sescamapa.com.br;
- 25.12. O Sesc/DR/AP não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos por ele em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Sesc/DR/AP quanto do emissor, bem como se exime de qualquer responsabilidade quanto aos esclarecimentos, avisos de alterações e inclusões no edital e seus anexos, uma vez que cabe aos licitantes o acompanhamento das alterações no Portal Eletrônico do Sesc www.sescamapa.com.br, no link Licitações;
- 25.13. A apresentação da proposta e habilitação indicará que o Proponente conhece e aceita todo o conteúdo deste edital, seus anexos e normativos;
- 25.14. Os casos não previstos neste edital serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação, com base na legislação vigente;

25.15. Este edital, seus anexos, Ordem de Compra (OC) e/ou Contrato e a proposta da empresa vencedora, formam entre si um único documento.

26. DOS ANEXOS

26.1. O dossiê para esta Licitação constituir-se-á dos seguintes documentos:

26.1.1. ANEXO I - Termo de Referência;

26.1.2. ANEXO II - Carta de Credenciamento;

26.1.3. ANEXO III - Modelo de proposta;

26.1.4. ANEXO IV - Declaração de conhecimento do edital e seus anexos;

26.1.5. ANEXO V - Declaração de que não emprega menor;

26.1.6. ANEXO VI - Declaração de dados bancários.

26.1.7. ANEXO VII - Minuta da Ata de Registro de Preço

Macapá-AP, 25 de março de 2024.

Êmilie Cristine Alves Pereira
Diretora Regional
Sesc/DR/AP

Amanda Karina de Souza Pereira
Presidente da CPL
Sesc/DR/AP

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

DATA: 28/08/2023	TERMO DE REFERÊNCIA Nº 007/2023
Sector de Nutrição - SENUT	

1. OBJETO:

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a seleção e contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros de acordo com os quantitativos e especificações relacionadas no detalhamento do objeto deste termo de referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação de que trata este Termo de Referência, visa o atendimento da produção de lanches e refeições nas Unidades Sesc Araxá, Sesc Centro e Sesc Santana com o abastecimento continuado de produtos hortifrutigranjeiros por período de 12 (doze) meses visando ofertar lanches, refeições e demais serviços do setor com qualidade e segurança alimentar e nutricional.

3. FUNDAMENTAÇÃO

3.1. O referido termo será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema “S” a Resolução SESC nº 1570/2023.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta 3.3.90.30 – Uso de Material de Consumo dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Comprovar, através de, no mínimo 01 (um), Atestado de Capacitação Técnica, ter a empresa executado com qualidade do objeto deste Termo. Esse documento deverá ser emitido, em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, estando as informações ali contidas sujeitas a verificação de veracidade por parte do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio.

6. DETALHAMENTO DO OBJETO

6.1. Categoria 1 – Folhas, flores e hastes

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
01	ACELGA Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1200	KG
02	ALECRIM Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes deterioradas, pesando aproximadamente 150 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 150 GRAMAS	30	KG
03	ALFACE AMERICANA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	300	KG
04	ALFACE REGIONAL Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2500	KG
05	ALFACE ROXA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2000	KG
06	BRÓCOLIS Cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante.	700	KG
07	CHEIRO VERDE (COENTRO E CEBOLINHA)	500	KG

	Fresco. Sem defeitos, folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Estar isento de sinais de apodrecimento, sujidades e insetos. MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS.		
09	CHICÓRIA Fresco. Sem defeitos, folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Estar isento de sinais de apodrecimento, sujidades e insetos. MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 45 GRAMAS.	200	KG
10	COUVE MANTEIGA Maço com 4 folhas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, folha firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
11	ESPINAFRE Hortaliça com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente. Isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.	60	KG
12	HORTELÃ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 300 GRAMAS	70	KG
13	JAMBU Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	80	KG
14	MANJERICÃO Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 300 GRAMAS	50	KG
15	REPOLHO ROXO Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	1500	KG
16	REPOLHO VERDE DESCASCADO Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem	3000	KG

	manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.		
--	--	--	--

6.2. Categoria 2 – Frutos e grãos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
17	ABÓBORA Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	3500	KG
18	ABOBRINHA Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1000	KG
19	CHUCHU EXTRA De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1200	KG
20	FELJÃO VERDE DE CORDA Ser fresco. Livre de enfermidades, sujidades e insetos. Não apresentar lesão física ou mecânica que afete a aparência.	500	KG
21	MAXIXE Apresentando grau de maturação sem cor amarela do tamanho uniforme sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e fermentos ou defeitos.	400	KG
22	PEPINO Deverá ser de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos da ANVISA.	3500	KG
23	PIMENTÃO AMARELO Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500	KG
24	PIMENTÃO VERDE Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	800	KG

25	PIMENTÃO VERMELHO Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500	KG
26	PIMENTINHA REGIONAL Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	900	KG
27	QUIABO Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Estado de maturação adequado (não estar muito maduro e nem muito verde). Embalado em sacolas tipo rede de 1 KG.	350	KG
28	TOMATE Tipo Salada, com peso médio aproximado de no mínimo 90 g, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	3000	KG
29	TOMATE CEREJA Tomate cereja, tamanho médio, com aproximadamente 15 a 20g/ cada, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	600	KG

6.3. Categoria 3 – Raízes, Bulbos e Tubérculos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
30	ALHO Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	800	KG
31	ALHO-PORÓ Hortaliça de primeira, com diâmetro equatorial do talo menor que 20mm: apresentando folhas longas, largas, suculentas e verdes, com caule branco comestível, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como amarelado ou fermento, devendo ser entregue em embalagem contendo identificação.	80	KG
32	BATATA DOCE Frescas de ótima qualidade, sem folhas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor	1000	KG

	típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.		
33	BATATA INGLESA Lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	6500	KG
34	BETERRABA Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	3500	KG
35	CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, bolores ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes.	5000	KG
36	CEBOLA ROXA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, bolores ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes.	1000	KG
37	CENOURA Sem folhas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	6000	KG
38	GENGIBRE Caulo grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade.	60	KG
39	MACAXEIRA LIMPA Com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, livres de enfermidades. Totalmente descascada e limpa. Embalado a vácuo, contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagens não furadas, não estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	1500	KG

6.4. Categoria 4 –Frutas

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
40	ABACATE De primeira qualidade, casca lisa, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação e conservação em condições adequadas, pronto para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	1200	KG
41	ABACAXI TIPO PEROLA Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	1600	KG
42	BANANA DA TERRA De primeira qualidade, casca lisa, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação e conservação em condições adequadas, pronto para o consumo. Com ausência de sujidades.	1000	KG
43	BANANA PRATA De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estado de maturação adequado para o consumo, em pencas.	1500	KG
44	KIWI In natura, de primeira qualidade, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte	50	KG
45	LARANJA Tipo Pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	1500	KG
46	LIMÃO De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	3000	KG
47	LIMÃO SICILIANO Fruta com apresentação adequada, madura, mas não passado e/ ou deeriorada e íntegra.	200	KG
48	MAÇÃ VERMELHA, Tipo Fuji. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, apresentando coloração da casca vermelha e traços verde-amarelados com estrias e polpa amarelo clara,	5300	KG

	o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, amassado ou defeito de polpa.		
49	MAMÃO TIPO HAVAÍ Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e livre de sujidades, parasitas e larvas.	3000	KG
50	MANGA ROSA Selecionada de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação.	3500	KG
51	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	4500	KG
52	MELÃO De primeira qualidade, sem manchas, maturação adequada para o consumo, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, textura e consistência de fruta fresca, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio de 1,2kg por unidade.	3000	KG
53	MILHO VERDE IN NATURA. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelo forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	60	KG
54	MORANGO Selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação, medindo entre 30 e 50 mm.	100	KG
55	TANGERINA MEXERICA Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Não apresentar defeitos graves como: mofo, podridão peduncular, estar aberta, dano físico profundo, manchas graves. Coloração tipo C3/ C4; Com diâmetro de aproximadamente 6,2 cm.	1800	KG

56	UVA ITÁLIA NACIONAL De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	700	KG
57	UVA RUBI Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes, sem a presença de mofo.	800	KG
58	UVAS-PASSAS Uva passa desidratada sem sementes. Do tipo escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.	300	KG

6.5. Categoria 5 – Ovos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
59	OVO DE CODORNA Ovos de codorna cartela plástica com 30 unidades classe A, íntegro, sem sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e for mato característico.	200	CARTELA
60	OVO DE GALINHA Classe A, tipo 2 ou grande. Com peso mínimo de 55g/ unidade. Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; Acondicionados em embalagem com descrição de prazo de validade, classificação, tipagem e informações nutricionais.	3200	CARTELA

6.6. Categoria 6 - Outros

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
61	GOMA DE TAPIOCA FRESCA Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	1000	KG
62	MANIVA Folhas de mandioca triturada, pré-cozida e congelada. Embalada em saco plástico resistente e transparente, não furadas, invioladas, livres de	200	KG

	impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
64	MASSA DE MACAXEIRA Primeira qualidade, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	150	KG
65	TUCUPI Derivado da Mandioca, acondicionado em embalagens de 2 litros. Embalagens deverá esta íntegra, limpa e sem a presença de odores estranhos ao produto. Deverá conter a data de fabricação e validade do produto.	160	LITROS

7. DO PRAZO

7.1. O fornecimento de hortifrutigranjeiros que trata este Termo de Referência deverá ser executado parceladamente no período de 12 (doze) meses, em conformidade com a legislação vigente, com previsão de entregas nas unidades de alimentação.

7.2. O prazo mínimo para a entrega dos produtos é de até 72 (setenta e duas) horas úteis, a contar de solicitação formal via e-mail procedida pelo Setor de Compras do Sesc à CONTRATADA.

8. DO TRANSPORTE

8.1. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar o veículo que atenda as demandas das entregas que será utilizado para o transporte, para contestação das condições do mesmo no Setor de Nutrição; devendo estes apresentar as seguintes características/peculiaridades:

8.2. Carros fechados, em perfeito estado de conservação e higiene, para o transporte de alimentos perecíveis;

8.3. O veículo de transporte deve garantir a integridade, qualidade e temperatura ideal, a fim de manter a qualidade dos produtos.

8.4. O compartimento da carga deve ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.

8.5. Caso o veículo não esteja em condições de transporte dos itens de hortifrutigranjeiros, a CONTRATADA será informada através do Setor de Compras e deverá dispor de outro veículo que atenda a demanda no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

8.6. Em hipótese alguma será permitido o transporte em carro aberto, expondo os alimentos a riscos químicos, físicos e biológicos.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Efetuar o recebimento e avaliação dos produtos, verificando se os mesmos estão em conformidade com o solicitado;

9.2. Comunicar imediatamente à CONTRATADA, quando da inspeção dos produtos, se estes apresentarem qualquer irregularidade;

9.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições estabelecidas no contrato, mediante nota atestada pela Encarregada do Setor de Nutrição;

9.4. Entregar os itens em perfeito estado de conservação e sem sujidades.

9.5. No caso de defeitos ou imperfeições nos produtos, os mesmos serão recusados, cabendo a adjudicatária substituí-los por outros com as mesmas características exigidas no Edital, no prazo a ser determinado pelo Setor de Nutrição.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada obriga-se a:

10.1. Cumprir os prazos previstos ou outros que venham a ser fixados pelo SESC;

10.2. Observar, atender, respeitar, cumprir e fazer cumprir a legislação pátria vigente, de modo a favorecer e a buscar a constante melhoria dos produtos, preservando o SESC de qualquer demanda ou reivindicação que seja de responsabilidade da contratada;

10.3. A Contratada deverá fornecer os produtos solicitados nas quantidades e no prazo estipulado pelas Ordens de Compras emitidas via solicitação formal do Setor de Compras do SESC, onde estará descrito a hora e o endereço do local de entrega;

10.4. A entrega dos gêneros de hortifrutigranjeiros obedecerá ao cronograma emitido pelo Setor de Nutrição e poderá ocorrer de segunda a sexta, porém respeitando a antecedência de 03 dias corridos;

10.5. Os materiais deverão ser entregues devidamente embalados, acondicionados e transportados com segurança e sob a responsabilidade da contratada, nos seguintes locais:

- Lanchonete Sesc Araxá – Rua Jovino Dinoá, nº 4311 – Bairro Beírol, Macapá - AP;
- Cozinha Sesc Centro – Rua Tiradentes, nº 998 – Bairro Centro, Macapá – AP;

10.6. Toda entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal, devidamente assinado pelo colaborador responsável, designado pelos setores;

10.7. A entrega será provisória, no setor requisitante para a devida conferência de quantidade e qualidade do material;

10.8. A entrega será definitiva no mesmo setor, com conferência individual e detalhada, a fim de comprovar a realização do serviço em conformidade com as condições do instrumento contratual;

10.9. O aceite do objeto pelo Sesc Amapá, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos serviços, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Instrumento, verificadas posteriormente.

10.10. A contratada deve manter seu endereço atualizado, conforme registro no CNPJ, assim como contato telefônico e, sempre notificar a Instituição sobre qualquer mudança em tais dados.

11. HABILITAÇÃO:

11.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio de

apresentação de no mínimo 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

11.1.2. Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante, conforme o que determina a legislação vigente para **COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**.

11.1.3. Certificado de dedetização realizado por empresa especializada em controle de pragas (comprovação de aplicação semestral, válida).

11.2. REGULARIDADE FISCAL

11.2.1. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação em dia, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal resultante do fornecimento do contrato, quais sejam:

- a) Prova de regularidade relativa aos Tributos Estaduais e de Dívida Ativa do Estado;
- b) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidões de regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital, conforme o tipo de prestação;
- d) Certidão de regularidade do FGTS;
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas.

12. FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO

12.1. O acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto, serão realizados pelo Setor de Nutrição, que recusará o recebimento se o objeto for entregue em desconformidade com esta previsão;

12.2. Serão registrados junto à nota, a assinatura do recebedor e o horário de entrega dos produtos;

12.3. O Setor de Nutrição do SESC Amapá, atestará, no documento fiscal correspondente, a entrega dos materiais nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à contratada;

12.4. O recebimento definitivo do objeto desta licitação somente se efetivará com a atestação referida no item anterior;

12.5. O SESC Amapá reserva-se o direito de não receber os produtos com atraso ou em desacordo com as especificações e condições constantes neste termo de referência, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato e aplicar o disposto na Resolução Sesc nº 1570/2023;

12.6. No caso de defeitos, imperfeições ou tamanhos e gramaturas não condizentes com este termo, os mesmos serão recusados, cabendo a adjudicatária substituí-los por outros com as mesmas características exigidas no Edital, no prazo a ser determinado pelo Setor de Nutrição.

13. PENALIDADES

13.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades:

13.1.1. Perda do direito à contratação;

13.1.2. Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, quando for o caso.

13.2. O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades:

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

13.2.3. Multa moratória de 0,2% (dois décimos) por cento ao dia de atraso no cumprimento da obrigação;

13.2.4. Rescisão unilateral por parte do Sesc/AP;

13.2.5. Suspensão de licitar com o Sesc por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.3. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento a CONTRATADA será efetuado de forma parcelada de acordo com as Ordens de Compra, em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online (de acordo com as normas do Sesc/AP), obrigatoriamente deverá ser informado na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;

14.3. O CONTRATANTE terá o prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos documentos correspondente ao serviço executado;

14.4. Caso não haja expediente no Sesc/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;

14.5. O Sesc/AP poderá suspender o pagamento, após notificação ao CONTRATADO, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

15. DA VIGÊNCIA:

15.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.

16. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

16.1. A proposta terá validade de no mínimo, 60 (sessenta) dias.

Vanessa Amaro Bezerra

Nutricionista CRN7 8037

Encarregada de Nutrição

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO

(MODELO)

Em atendimento ao disposto no item **7.1.2** da Licitação na modalidade **Pregão nº 24/0007-PG**, credenciamos o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., para que represente nossa empresa nesta Licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, propostas e contratos, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-lo e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na Licitação.

Macapá-AP,de.....de 2024.

(assinatura do representante legal da empresa)
(nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: este documento deverá estar datado, ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante, estar devidamente assinado por seu representante legal e reconhecido.

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA
(em papel timbrado da empresa)

Ao
Serviço Social do Comércio - Sesc/DR/AP
Comissão Permanente de Licitação
Edital de Pregão nº 24/0007-PG

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:
ENDEREÇO:	
CIDADE/ESTADO:	CEP:
TELEFONE:	E-MAIL:
NOME DA PESSOA QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO E OU ORDEM DE COMPRA	
RG:	CPF:

DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO	
BANCO:	
AGÊNCIA:	
CONTA CORRENTE:	

A presente proposta tem como objeto o **(descrever objeto)**, de acordo com as especificações mínimas obrigatórias constantes no termo de referência do Pregão nº. **24/0007-PG** do Departamento Regional do Sesc/DR/AP.

Item	Quant.	Unid.	Marca	Descrição	Valor Unitário	Valor Total

Valor Global da Proposta: R\$ _____ (_____)

1. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
2. Tipo de frete: CIF-Macapá;
3. Prazo limite de entrega: 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra - OC

Informamos, por oportuno, que nos preços acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes do fornecimento do objeto desta licitação, bem como, já estão inclusos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e seguros (se for o caso), deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta e indiretamente nesta proposta.

LOCAL DE ENTREGA: SESC ARAXÁ, ALMOXARIFADO, sito a Rua Jovino Dinoá, 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP, CEP 68.902-030.

Local, data

Assinatura do representante legal.
PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL E SEUS ANEXOS
(MODELO)**

(Nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 24/0007-PG**, tomou conhecimento e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, bem como, expressar que o preço ofertado engloba todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete (CIF-Macapá), seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre (o objeto desta licitação) _____ e a obrigatoriedade em realizar a entrega, conforme solicitado pelo Setor de Compras e Contratos do Sesc/DR/AP.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

OBSERVAÇÃO: A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação e Proposta”, depois de elaborada em papel timbrado da licitante e devidamente assinada.

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE
(MODELO)**

Declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 24/0007-PG**, que em atendimento ao disposto no **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal/88**, não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 14 (quatorze) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz.

Declara, finalmente, que possui as condições operacionais necessárias à perfeita execução do objeto.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

OBSERVAÇÃO: A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação e Proposta”, depois de elaborada em papel timbrado da licitante e devidamente assinada.

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS (em papel timbrado da empresa)

A empresa _____, CNPJ: _____, com sede _____, DECLARA junto ao Sesc/DR/AP, que os dados bancários destinados ao recebimento de valores referentes ao fornecimento de material ou serviço prestado ao Sesc/DR/AP, são os informados abaixo:

PESSOA JURÍDICA CONTA CORRENTE		PESSOA JURÍDICA POUPANÇA	
BANCO Nº		BANCO Nº	
AGÊNCIA Nº		AGÊNCIA Nº	
CONTA CORRENTE Nº		CONTA POUPANÇA Nº	
VARIAÇÃO/OPERAÇÃO Nº		VARIAÇÃO/OPERAÇÃO Nº	
CNPJ Nº		CNPJ Nº	
DEPÓSITO IDENTIFICADO	SIM () NÃO ()		
CHAVE PIX			

E-mail:

Responsável Setor Financeiro:

O DEPÓSITO SERÁ EFETUADO CONFORME OS DADOS BANCÁRIOS INFORMADOS NESTA DECLARAÇÃO.

Obs.: Em caso de mudança das informações para depósito, fica o fornecedor responsável por encaminhar nova declaração para atualizar os dados.

Local e data:

Assinatura do Representante Legal da Empresa
ou Rubrica com Carimbo.

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0007-PG

ANEXO VII

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO AMAPÁ**, instituição de direito privado sem fins lucrativos, instituída pelo Decreto Federal nº 61.836, de 05 de dezembro de 1967, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, localizada na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beírol, CEP 68.902-030, Macapá-AP, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Senhor **LADISLAO PEDROSO MONTE**, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade nº 47102-SSP/AP e CPF nº 060.008.352-72, resolve-se, registrar os preços, conforme as condições estabelecidas a seguir:

1. DA FUNDAMENTAÇÃO:

2. O presente termo será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, a Resolução Sesc nº 1.570/2023, de 20 de setembro de 2023.

3. DO OBJETO:

- 3.1. O objeto da presente Ata de Registro de Preço é o **FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS** para reposição de estoque do Sesc/AP.
- 3.2. Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preço, o Sesc/AP poderá contratar o objeto desta Ata com terceiros, desde que seja comprovada a vantagem na referida contratação.

4. DA VIGÊNCIA:

- 4.1. A vigência deste Instrumento tem duração de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura;
- 4.2. A Ata de Registro de Preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item 4.1, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação;
- 4.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, poderão ser restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no instrumento convocatório.

5. DA CLÁUSULA INTEGRANTE:

- 5.1. Constituem partes integrantes desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no **Processo Licitatório Sesc/DR/AP nº 24/0007- PG** e seus anexos, bem como as propostas de preço por item e documentos apresentados pelos participantes, devendo ser mantida a validade desses documentos durante toda a vigência deste instrumento, sendo facultado ao Sesc/DR/AP solicitar, a

qualquer momento, a apresentação dos documentos de forma a verificar se o participante ainda mantém as condições de habilitação.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 6.1. As despesas decorrentes do objeto desta Ata de Registro de Preço correrão à conta 3.3.90.30– Material de Consumo, dos recursos dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

7. DO REGISTRO DE MENOR PREÇO:

- 7.1. O valor total do Registro de Preço é de **R\$ XXXXXXXX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX);
- 7.2. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

RAZÃO SOCIAL: XXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX

ENDEREÇO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

VALOR TOTAL: R\$ XXXXXXXXXX
(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

8. DETALHAMENTO DO OBJETO:

8.1. Categoria 1 – Folhas, flores e hastes

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
01	ACELGA Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1200	KG
02	ALECRIM Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes deterioradas, pesando aproximadamente 150 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 150 GRAMAS	30	KG
03	ALFACE AMERICANA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	300	KG

04	<p>ALFACE REGIONAL Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	2500	KG
05	<p>ALFACE ROXA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	2000	KG
06	<p>BRÓCOLIS Cabeças, de boa textura e grande número de ramificações laterais, coloração verde brilhante.</p>	700	KG
07	<p>CHEIRO VERDE (COENTRO E CEBOLINHA) Fresco. Sem defeitos, folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Estar isento de sinais de apodrecimento, sujidades e insetos. MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS.</p>	500	KG
09	<p>CHICÓRIA Fresco. Sem defeitos, folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Estar isento de sinais de apodrecimento, sujidades e insetos. MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 45 GRAMAS.</p>	200	KG
10	<p>COUVE MANTEIGA Maço com 4 folhas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, folha firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	1500	KG
11	<p>ESPINAFRE Hortaliça com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente. Isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.</p>	60	KG
12	<p>HORTELÃ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades,</p>	70	KG

	parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 300 GRAMAS		
13	JAMBU Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	80	KG
14	MANJERICÃO Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300 o maço, com folhas íntegras. MAÇO COM 300 GRAMAS	50	KG
15	REPOLHO ROXO Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	1500	KG
16	REPOLHO VERDE DESCASCADO Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	3000	KG

8.2. Categoria 2 – Frutos e grãos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
17	ABÓBORA Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	3500	KG
18	ABOBRINHA Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1000	KG
19	CHUCHU EXTRA De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1200	KG
20	FELJÃO VERDE DE CORDA Ser fresco. Livre de enfermidades, sujidades e insetos. Não apresentar lesão física ou mecânica que afete a aparência.	500	KG
21	MAXIXE Apresentando grau de maturação sem cor amarela do tamanho uniforme sabores próprios, livres de	400	KG

	sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.		
22	PEPINO Deverá ser de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos da ANVISA.	3500	KG
23	PIMENTÃO AMARELO Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500	KG
24	PIMENTÃO VERDE Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	800	KG
25	PIMENTÃO VERMELHO Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500	KG
26	PIMENTINHA REGIONAL Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	900	KG
27	QUIABO Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Estado de maturação adequado (não estar muito maduro e nem muito verde). Embalado em sacolas tipo rede de 1 KG.	350	KG
28	TOMATE Tipo Salada, com peso médio aproximado de no mínimo 90 g, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	3000	KG
29	TOMATE CEREJA Tomate cereja, tamanho médio, com aproximadamente 15 a 20g/ cada, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	600	KG

8.3. Categoria 3 – Raízes, Bulbos e Tubérculos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
30	ALHO Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	800	KG
31	ALHO-PORÓ Hortaliça de primeira, com diâmetro equatorial do talo menor que 20mm: apresentando folhas longas, largas, suculentas e verdes, com caule branco comestível, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como amarelado ou ferimento, devendo ser entregue em embalagem contendo identificação.	80	KG
32	BATATA DOCE Frescas de ótima qualidade, sem folhas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	1000	KG
33	BATATA INGLESA Lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	6500	KG
34	BETERRABA Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	3500	KG
35	CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, bolores ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes.	5000	KG
36	CEBOLA ROXA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, bolores ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes.	1000	KG
37	CENOURA Sem folhas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	6000	KG
38	GENGIBRE	60	KG

	Caule grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade.		
39	MACAXEIRA LIMPA Com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, livres de enfermidades. Totalmente descascada e limpa. Embalado a vácuo, contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagens não furadas, não estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	1500	KG

8.4. Categoria 4 –Frutas

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
40	ABACATE De primeira qualidade, casca lisa, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação e conservação em condições adequadas, pronto para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	1200	KG
41	ABACAXI TIPO PEROLA Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	1600	KG
42	BANANA DA TERRA De primeira qualidade, casca lisa, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação e conservação em condições adequadas, pronto para o consumo. Com ausência de sujidades.	1000	KG
43	BANANA PRATA De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estado de maturação adequado para o consumo, em pencas.	1500	KG
44	KIWI In natura, de primeira qualidade, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte	50	KG
45	LARANJA Tipo Pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da	1500	KG

	espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.		
46	LIMÃO De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	3000	KG
47	LIMÃO SICILIANO Fruta com apresentação adequada, madura, mas não passado e/ ou deteriorada e íntegra.	200	KG
48	MAÇÃ VERMELHA, Tipo Fuji. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, apresentando coloração da casca vermelha e traços verde-amarelados com estrias e polpa amarelo clara, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, amassado ou defeito de polpa.	5300	KG
49	MAMÃO TIPO HAVAI Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e livre de sujidades, parasitas e larvas.	3000	KG
50	MANGA ROSA Selecionada de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação.	3500	KG
51	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	4500	KG
52	MELÃO De primeira qualidade, sem manchas, maturação adequada para o consumo, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, textura e consistência de fruta fresca, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio de 1,2kg por unidade.	3000	KG
53	MILHO VERDE IN NATURA. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelo forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	60	KG
54	MORANGO	100	KG

	Selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação, medindo entre 30 e 50 mm.		
55	<p>TANGERINA MEXERICÁ Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Não apresentar defeitos graves como: mofo, podridão peduncular, estar aberta, dano físico profundo, manchas graves.</p> <p>Coloração tipo C3/ C4; com diâmetro de aproximadamente 6,2 cm.</p>	1800	KG
56	<p>UVA ITÁLIA NACIONAL De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.</p>	700	KG
57	<p>UVA RUBI Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes, sem a presença de mofo.</p>	800	KG
58	<p>UVAS-PASSAS Uva passa desidratada sem sementes. Do tipo escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.</p>	300	KG

8.5. Categoria 5 – Ovos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
59	<p>OVO DE CODORNA Ovos de codorna cartela plástica com 30 unidades classe A, íntegro, sem sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e for mato característico.</p>	200	CARTELA
60	<p>OVO DE GALINHA Classe A, tipo 2 ou grande. Com peso mínimo de 55g/ unidade. Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem</p>	3200	CARTELA

	com descrição de prazo de validade, classificação, tipagem e informações nutricionais.		
--	---	--	--

8.6. Categoria 6 – Outros

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
61	GOMA DE TAPIOCA FRESCA Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	1000	KG
62	MANIVA Folhas de mandioca triturada, pré-cozida e congelada. Embalada em saco plástico resistente e transparente, não furadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	200	KG
64	MASSA DE MACAXEIRA Primeira qualidade, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	150	KG
65	TUCUPI Derivado da Mandioca, acondicionado em embalagens de 2 litros. Embalagens deverá esta íntegra, limpa e sem a presença de odores estranhos ao produto. Deverá conter a data de fabricação e validade do produto.	160	LITROS

9. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

- 9.1. A entrega do objeto deste instrumento deverá ser de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e será realizada **em até 03 (três) dias úteis**, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra – OC, expedido pelo Setor de Compras do Sesc/DR/AP. Todos os produtos deverão no ato da entrega estar acompanhados de Nota Fiscal e do comprovante de entrega (cautelas) e conter os itens entregues conforme especificações solicitadas;
- 9.2. A CONTRATADA deverá entregar o produto rigorosamente dentro do prazo e horário estipulado na Ordem de Compra – OC e de acordo com as especificações constantes nesta ata de registro;
- 9.3. O objeto deste instrumento deverá ser entregue conforme a necessidade e, de acordo com a indicação de endereço e horário na Ordem de Compra – OC, nos seguintes locais:
 - a) **Sesc Araxá** - Rua Jovino Dinoá, nº 4311 – Bairro Beírol, Macapá – AP,
 - b) **Sesc Centro** - Rua Tiradentes, nº 998 – Bairro Centro, Macapá – AP.

- 9.4.** O recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas:
- 9.4.1. **Recebimento Provisório**, ocorrerá no ato da entrega, no ato de entrega, no Setor Requisitante para conferência de quantidade e qualidade;
- 9.4.2. **Recebimento definitivo**, ocorrerá no ato da entrega, no Setor Requisitante, para conferência individual e detalhada, a fim de comprovar a realização do fornecimento em conformidade com as condições do instrumental contratual;
- 9.5.** Todos os produtos deverão estar acompanhados da Nota Fiscal, a qual discriminará os itens e suas especificações;
- 9.6.** No caso de o produto ser considerado insatisfatório às condições do material recebido provisoriamente ou em desconformidades com o presente instrumento contratual, o produto deverá ser recolhido e substituído no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação;
- 9.7.** O objeto deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga. Não sendo aceitos, de imediato, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação ou avarias.
- 9.8.** O aceite do objeto licitado pelo Sesc/DR/AP, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente;
- 9.9.** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura;
- 9.10.** O Sesc se reserva o direito de rejeitar, de imediato, os itens que apresentarem as seguintes características, sem quaisquer ônus ao Sesc:
- 9.10.1. Produtos Similares;
- 9.10.2. Embalagens danificadas e/ou lacres violados;

10. DO TRANSPORTE

- 10.1.** A CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar o veículo que atenda as demandas das entregas que será utilizado para o transporte, para contestação das condições do mesmo no Setor de Nutrição; devendo estes apresentar as seguintes características/peculiaridades: Carros fechados, em perfeito estado de conservação e higiene, para o transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis;
- 10.2.** O veículo de transporte deve garantir a integridade, qualidade e temperatura ideal, a fim de manter a qualidade dos produtos;
- 10.3.** O compartimento da carga deve ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza;
- 10.4.** Caso o veículo não esteja em condições de transporte dos itens a CONTRATADA será informada através do Fiscal do Contrato indicado pelo Sesc/DR/AP e deverá dispor de outro veículo que atenda a demanda no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 10.5.** Em hipótese alguma será permitido o transporte em carro aberto, expondo os alimentos a riscos químicos, físicos e biológicos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 11.1.1. Cumprir fielmente com todas as condições ora pactuadas, nesta ata, e de acordo com as exigências do termo de referência;
- 11.1.2. Fornecer o objeto conforme especificações desta ata de registro de preços e de sua proposta, atendendo a qualidade e quantidade especificadas neste documento;
- 11.1.3. Fornecer o pessoal necessário para realizar a entrega dos produtos, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com a Sesc/DR/AP em nenhuma hipótese;
- 11.1.4. A contratada obriga-se a fornecer os produtos deste termo ao Sesc/DR/AP, a partir da ordem de compra emitida pela Coordenadoria de Material e Patrimônio;
- 11.1.5. Fornecer o objeto/produto com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes, decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excludentes os casos de força maior ou caso fortuito;
- 11.1.6. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os itens fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 11.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e art. 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no instrumento convocatório, ou nos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.1.8. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação do objeto desta ata, inclusive locomoção, seguro de acidentes, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 11.1.9. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;
- 11.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto licitado;
- 11.1.12. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a responsabilidade assumida, sem prévia e expressa anuência do Sesc/DR/AP;
- 11.1.13. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolizada no **Setor de Protocolo do Sesc Amapá**, dirigida ao fiscal do contrato, no prazo de 48h (quarenta e oito) horas antes à data prevista para a execução da obrigação;

- 11.1.14. Em caso de fornecimento de produtos com defeitos de fabricação ou mesmo danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos ao fornecedor, devendo a mesma substituí-lo de imediato por outro, da mesma marca e especificações contidas neste termo, sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços;
- 11.1.15. Checar duas vezes ao dia, uma pela manhã e outra pela tarde, a caixa de entrada e a caixa de spam do e-mail indicado na proposta apresentada com vistas a verificar a existência de Ordem de Compra – OC emitido pelo Setor de Compras do Sesc/AP e, recebido a OC, acusar recebimento do documento;
- 11.1.16. A nota fiscal deverá ser entregue ao colaborador/fiscal deste contrato, lotado no setor de nutrição/SESC/DR/AP, devidamente acompanhada dos documentos que comprovam a regularidade fiscal e trabalhista, a fiel execução do objeto e demais exigidos neste instrumento, todos em duas vias, sendo que uma via de cada documento será encaminhada para atestação e pagamento e a outra cópia será devolvida à contratada com recebimento em cada página;
- 11.1.17. Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos itens solicitados;

11.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 11.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.2.3. Notificar a Contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;
- 11.2.4. Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento do material, no prazo e condições estabelecidas na presente ata;
- 11.2.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a CONTRATADA entregar fora das especificações exigidas.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 12.1. O pagamento a contratada será efetuado, em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online à empresa (de acordo com as normas do Sesc/AP), devendo ser informado, obrigatoriamente, na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;
- 12.2. A contratante terá o prazo máximo de até **15 (quinze) dias úteis** para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal e após ter sido atestada e correspondente ao fornecimento no Sesc/DR/AP e acompanhada dos documentos de regularidade fiscal e demais documentos referentes ao cumprimento da execução do contrato;
- 12.3. Caso não haja expediente no Sesc/DR/AP no dia do vencimento da nota fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;
- 12.4. O Sesc/DR/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que NÃO estejam

acompanhadas dos documentos que comprovem quitação das obrigações. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar enquanto houver pendência de obrigação que tenha sido imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento apontado pela fiscalização. Cessadas essas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária;

- 12.5. O recebimento da nota não configura o aceite da nota fiscal, devendo, para tanto, ter a atestação do fiscal do contrato;
- 12.6. O Sesc/DR/AP poderá suspender o pagamento, após notificação ao CONTRATADO, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária;
- 12.7. As empresas que tiverem seu CNAE previsto no Protocolo ICMS nº 42, de 03 de julho de 2009, deverão emitir a nota fiscal conforme legislação vigente.

13. DA REGULARIDADE FISCAL:

- 13.1. A CONTRATADA fica obrigada manter-se durante toda a execução deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do objeto contratado e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quais sejam:
 - 13.1.1. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
 - 13.1.2. Certificado de Regularidade do FGTS;
 - 13.1.3. Prova de Regularidade relativa a tributos e contribuições Federais e Estaduais;
 - 13.1.4. Certidão negativa de Débitos trabalhistas – CDNT.

14. DA FISCALIZAÇÃO:

- 14.1. A fiscalização do presente instrumento será exercida pelo **Setor de Nutrição do Sesc/DR/AP**, que receberá e atestará nota fiscal/fatura, ficando a CONTRATADA responsável por todo e qualquer dano causado ao patrimônio do Sesc/DR/AP ou a terceiros decorrente do não recebimento e cumprimento das disposições previstas neste instrumento contratual;
- 14.2. O representante do Sesc/DR/AP anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ata, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou impropriedades observadas;
- 14.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do Sesc/DR/AP deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;
- 14.4. Caberá ao fiscal do contrato requisitar que a CONTRATADA realize a imediata substituição do item que não estiver em consonância com os parâmetros

estabelecidos neste instrumento, na – Ordem de Compra ou no edital, se obrigando, a CONTRATADA, a realizar a troca, não restando qualquer ônus à CONTRATANTE;

- 14.5.** O fiscal obterá da CONTRATADAS informações explícita de validade dos produtos de modo a verificar a sua efetiva utilização;
- 14.6.** Obter da Contratada a garantia explícita dos produtos de modo a verificar a sua efetiva utilização;
- 14.7.** A comunicação feita entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE será mediante e-mail, contato telefônico e correspondência oficial.

15. DAS PENALIDADES:

- 15.1.** A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo legalmente fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar a Contratada as seguintes penalidades:
 - 15.1.1. Perda do direito à contratação;
 - 15.1.2. Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, quando for o caso;
- 15.2.** Verificada a recusa em assinar a Ata de Registro de Preço, o Sesc/DR/AP poderá convocar as Licitantes remanescentes, obedecendo à ordenação final;
- 15.3.** A contratada deixará de ter o seu preço registrado quando:
 - 15.3.1. Descumprir as condições assumidas no instrumento por ela assinado;
 - 15.3.2. Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado no mercado;
 - 15.3.3. Quando justificadamente, não for mais do interesse do Sesc;
- 15.4.** O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades:
 - 15.4.1. Advertência;
 - 15.4.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
 - 15.4.3. Multa moratória de 0,2 (dois) décimos por dia de atraso sobre o valor total do contrato;
 - 15.4.4. Baixa no Termo de Registro de Preço;
 - 15.4.5. Suspensão de licitar com o Sesc/DR/AP por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 15.5.** As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade.

16. CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

- 16.1.** Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o SESC/AP, para a execução do serviço objeto deste instrumento contratual, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e RG, e-mail, contato, entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual;
- 16.2.** É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

- 16.3.** As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual;
- 16.4.** As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD;
- 16.5.** A CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo SESC/AP;
- 16.6.** A CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao SESC/AP, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

17. DA RENÚNCIA OU ALTERAÇÃO DE DISPOSITIVOS CONTRATUAIS:

- 17.1.** Toda alteração, supressão, renúncia ou ato que importe na mudança nos termos desta Ata ou na aplicação dos seus dispositivos deverá constar em Termo Aditivo, o qual deverá ser assinado por todos os signatários desta Ata, exceto aqueles que tiverem seu registro de preço removido. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra não importa em alteração deste instrumento, nem induz à novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessação da falta ou cumprimento integral de tal obrigação.

18. DA ABRANGÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇO:

- 18.1.** A presente Ata de Registro de Preço será utilizada pelo Serviço Social do Comércio – Departamento Regional do Amapá, podendo se estender outra pessoa jurídica, pertencente ao Sistema “S” ou outros Departamentos Regionais do Sesc.

19. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO:

- 19.1.** A contratada deverá protocolar no setor de protocolo deste SESC/DR/AP documento formal pleiteando o reequilíbrio econômico-financeiro, especificando com clareza seus argumentos, fatos e documentos comprobatórios;
- 19.2.** Nos casos de **reajuste de preços**, consignado na ata/contrato, serão corrigidos mediante formalização do pedido pela CONTRATADA, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta, pela variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses;
- 19.2.1.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será

contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

- 19.3.** Nos casos **revisão de preços**, independentemente de prazos, não se pautando em índices específicos ou setoriais, a contratada deverá comprovar a alteração dos custos e insumos do contratado mediante apresentação de planilhas e documentos que demonstrem que, diante de fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, restou alterada a proporção entre encargos e vantagens originalmente prevista na proposta apresentada à época da licitação, não sendo suficiente a mera alegação de que houve a majoração dos preços pelo fornecedor.

20. DA COMPLEMENTAÇÃO OU ACRÉSCIMO:

- 20.1.** No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado da Ata de registro de preço poderá ser aumentado até o limite de 50% (cinquenta por cento), com fundamento do Art. 38 da Resolução Sesc 1.570/2023;
- 20.2.** A contratada poderá aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos que se fizerem necessários.

21. DA CONVOCAÇÃO DOS DEMAIS FORNECEDORES:

- 21.1.** O participante desta ata poderá requerer ao setor gerenciador da Ata de Registro de Preços, por escrito, o cancelamento do seu registro de preço quando o preço de mercado se tornar superior ao registrado ou por outro motivo superveniente ao firmamento da ata, devendo, para tanto, apresentar documentação comprobatória do fato alegado.
- 21.2.** Solicitada a retirada do registro de preço, antes da convocação para retirada da Ordem de Compra – OC, o participante fica isento da aplicação de penalidade;
- 21.3.** Diante da solicitação de remoção de registro de preço, poderá o SESC/DR/AP convocar os demais participantes, na ordem de classificação, objetivando que estes realizem o serviço pelo preço da proposta vencedora;
- 21.4.** É facultado ao SESC/DR/AP, ainda que não tenha sido proposto o reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro, revogar a Ata de Registro de Preços somente no que tange ao item cujo valor tenha sido rejeitado pelo participante.

22. DO FORO:

- 22.1.** Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Amapá, para nele resolverem quaisquer questões ou atos oriundos do presente instrumento e em decorrência, renunciando qualquer outro por mais privilegiado que for.

E por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para efeitos legais, firmam em 02 (duas) vias, o presente instrumento.

Macapá – AP, _____ de _____ de 2024.

(...)

Presidente do Conselho Regional do
Sesc/DR/AP

CONTRATANTE

(...)

Proprietário da Empresa

CONTRATADA

(...)

Fiscal do contrato – Sesc/DR/AP

(...)

Gestor do contrato – Sesc/DR/AP

Testemunhas:

1. _____

CPF:

2. _____

CPF: