

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE KIT-LANCHE**  
**PROJETO ESPORTE SESC EM AÇÃO**

**DADOS DO SOLICITANTE:**

**Nome:** Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

**Lotado:** Gerente de Programação e Controle de Recursos

**Departamento:** Gerência de Programação e Controle de Recursos

**DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:**

**Entidade:** SESC (Serviço Social do Comércio)

**Unidade:** Sesc Campinas, Sesc Façalville, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Jataí

**Critério de julgamento:** Menor Preço por Lote

**Formato:** Eletrônico – Registro de Preços

**1. DO OBJETO**

1.1 Registro de Preço para aquisição de kit-lanches para atender as demandas do Projeto Esporte Sesc em Ação, nas Unidades Sesc Campinas, Sesc Façalville, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Jataí, pelo período de 12 (doze) meses.

**2. ITENS E QUANTITATIVOS**

LOTE 1 - SESC CAMPINAS / GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	<b>KIT LANCHE 1:</b> KIT COM DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS), UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	16.000
2	<b>KIT LANCHE 2:</b> KIT COM UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES DE SABORES (80 a 90 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	16.000
3	<b>KIT LANCHE 3:</b> KIT COM UM (1) PÃO FRÂNCES MÉDIO (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 a 130 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	16.000
4	<b>KIT LANCHE 4:</b> KIT COM UMA (1) ROSCA CASEIRA (HÚNGARA) MÉDIA (70 a 100 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	16.000
5	<b>BANANA PRATA</b>	UND	32.000
6	<b>MAÇÃ FUJI</b>	UND	32.000
LOTE 2 - SESC FAIÇALVILLE / GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
7	<b>KIT LANCHE 1:</b> KIT COM DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS), UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	7.000
8	<b>KIT LANCHE 2:</b> KIT COM UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES DE SABORES (80 a 90 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	7.000

9	<b>KIT LANCHE 3:</b> KIT COM UM (1) PÃO FRANCES MÉDIO (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 a 130 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	7.000
10	<b>KIT LANCHE 4:</b> KIT COM UMA (1) ROSCA CASEIRA (HÚNGARA) MÉDIA (70 a 100 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	7.000
11	<b>BANANA PRATA</b>	UND	14.000
12	<b>MAÇÃ FUJI</b>	UND	14.000
<b>LOTE 3 - SESC UNIVERSITÁRIO / GOIÂNIA</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
13	<b>KIT LANCHE 1:</b> KIT COM DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS), UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	12.600
14	<b>KIT LANCHE 2:</b> KIT COM UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES DE SABORES (80 a 90 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	12.600
15	<b>KIT LANCHE 3:</b> KIT COM UM (1) PÃO FRANCES MÉDIO (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 a 130 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	12.600
16	<b>KIT LANCHE 4:</b> KIT COM UMA (1) ROSCA CASEIRA (HÚNGARA) MÉDIA (70 a 100 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	12.600
17	<b>BANANA PRATA</b>	UND	25.200
18	<b>MAÇÃ FUJI</b>	UND	25.200
<b>LOTE 4 - SESC ANÁPOLIS</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
19	<b>KIT LANCHE 1:</b> KIT COM DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS), UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	2.160
20	<b>KIT LANCHE 2:</b> KIT COM UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES DE SABORES (80 a 90 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	2.160
21	<b>KIT LANCHE 3:</b> KIT COM UM (1) PÃO FRANCES MÉDIO (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 a 130 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	2.160
22	<b>KIT LANCHE 4:</b> KIT COM UMA (1) ROSCA CASEIRA (HÚNGARA) MÉDIA (70 a 100 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	2.160
23	<b>BANANA PRATA</b>	UND	4.320
24	<b>MAÇÃ FUJI</b>	UND	4.320
<b>LOTE 5 - SESC JATAÍ</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
25	<b>KIT LANCHE 1:</b> KIT COM DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS), UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	19.150
26	<b>KIT LANCHE 2:</b> KIT COM UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES DE SABORES (80 a 90 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.	KIT	19.150

27	<b>KIT LANCHE 3: KIT COM UM (1) PÃO FRANCES MÉDIO (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 a 130 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.</b>	KIT	19.150
28	<b>KIT LANCHE 4: KIT COM UMA (1) ROSCA CASEIRA (HÚNGARA) MÉDIA (70 a 100 GRAMAS) PRONTO PRA CONSUMO, UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML.</b>	KIT	19.150
29	<b>BANANA PRATA</b>	UND	38.300
30	<b>MAÇÃ FUJI</b>	UND	38.300

## 2.1. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

### 2.1.1. KIT LANCHE 1: DOIS (2) PÃES DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (40 a 50 GRAMAS) E UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML. (ITENS 01, 07, 13, 19, 25)

#### Dois (2) Pães De Queijo Tradicionais Pronto Para Consumo – Tamanho Médio (40 a 50 Gramas):

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato oval e peso médio de 40 a 50 g.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, atóxica ou em saco de papel, os pães de queijo devem ser embalados individualmente (duas unidades em cada saco).

#### Um (1) Suco Diversos Sabores (Uva, caju, laranja, maracujá, morango, goiaba, acerola e pêssego) De 200 ML – Gelado:

**Ingredientes Obrigatórios:** Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado, temperatura entre 4° a 8°C.

**Rotulagem:** de acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil.

**Embalagem primária:** Embalagens cartonadas, compostas por papel, alumínio e plástico.

### 2.1.2. KIT LANCHE 2: UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES (SABORES CENOURA OU LARANJA OU CHOCOLATE OU COCO) – TAMANHO (80 A 90 GRAMAS) E UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML. (ITENS 02, 08, 14, 20, 26)

#### Uma (1) Fatia De Bolo Simples (Sabores Cenoura Ou Laranja Ou Chocolate Ou Coco) – Tamanho (80 A 90 Gramas):

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, açúcar, leite, ovos e fermento químico.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ser entregue em pedaços de aproximadamente 80 a 90 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou com tempo de cozimento insuficiente. É permitida a fabricação de bolo com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução vigente. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com as Resoluções da Anvisa.

**Embalagem primária:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, as fatias de bolo devem ser embaladas individualmente.

#### Um (1) Suco Diversos Sabores (Uva, caju, laranja, maracujá, morango, goiaba, acerola e pêssego) De 200 ML – Gelado:

**Ingredientes Obrigatórios:** Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado, temperatura entre 4° a 8°C.

**Rotulagem:** de acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil.

**Embalagem primária:** Embalagens cartonadas, compostas por papel, alumínio e plástico

### 2.1.3. KIT LANCHE 3: UM (1) PÃO FRANCÊS (50 a 60 GRAMAS) COM CARNE MOÍDA (120 A 130 GRAMAS) PRONTO PARA CONSUMO (ITENS 03, 09, 15, 21, 27)

#### Um (1) Pão Francês (50 a 60 gramas):

**Ingredientes principais:** Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

**Características gerais:** Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução vigente. O padrão microbiológico também deve obedecer a legislação vigente.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente.

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em saco de papel, o pão deve ser embalado individualmente contendo como recheio carne moída.

**· Carne Moída (120 A 130 Gramas):**

Carne bovina patinho, moída. Deve ser refogada com óleo vegetal, sal, alho, e molho de tomate.

**Aspectos Sensoriais:** Textura, cor, sabor e odor característicos do produto.

**· Um (1) Suco Diversos Sabores (Uva, caju, laranja, maracujá, morango, goiaba, acerola e pêssego) De 200 ML – Gelado:**

**Ingredientes Obrigatórios:** Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado, temperatura entre 4° a 8°C.

**Rotulagem:** de acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil.

**Embalagem primária:** Embalagens cartonadas, compostas por papel, alumínio e plástico

**2.1.4. KIT LANCHE 4: UMA (1) ROSCA HÚNGARA – TAMANHO MÉDIO (70 a 100 GRAMAS) E UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML. (ITENS 04, 10, 16, 22, 28)**

**· Uma (1) Rosca Húngara – Tamanho Médio (70 a 100 Gramas):**

**Ingredientes Obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelizada com coco ralado.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução vigente. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com as Resoluções da Anvisa.

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em saco de papel, as roscas devem ser embaladas individualmente.

**· Um (1) Suco Diversos Sabores (Uva, caju, laranja, maracujá, morango, goiaba, acerola e pêssego) De 200 ML – Gelado:**

**Ingredientes Obrigatórios:** Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

**Aspectos Sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado, temperatura entre 4° a 8°C.

**Rotulagem:** de acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil.

**Embalagem primária:** Embalagens cartonadas, compostas por papel, alumínio e plástico.

**2.1.5. 1 (UMA) BANANA PRATA (ITENS 05, 11, 17, 23, 29)**

Fruto alongado, tipo prata, cor da casca amarelada, podendo apresentar algumas poucas manchas escurecidas, características da fruta. Interior branco amarelado, de sabor adocicado, no grau de maturação adequado para o consumo. Características organolépticas próprias do fruto. Isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.

**2.1.6. 1 (UMA) MACÃ FUJI (ITENS 06, 12, 18, 24, 30)**

De primeira qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

**2.1.7.** Considerando a sazonalidade da produção e colheita de frutas, elas podem ser substituídas por outras frutas da estação, desde que previamente aprovado pelo responsável técnico ou fiscal do contrato.

**2.1.8.** Ressalta-se que o termo KIT neste processo refere-se ao conjunto de itens necessários e obrigatórios para compor o lanche do aluno e não pela razão de virem concentrados em única embalagem. Ou seja, são kits fixos sem a possibilidade de alteração do pedido e sem a necessidade de serem acondicionados em única embalagem. Foram porcionados de forma adequada a ingestão nutricional mínima para as faixas etárias atendidas pelo projeto. Por fim, informa-se que os itens do respectivo KIT serão recebidos e organizados pela Unidade Sesc quando da distribuição para os alunos.

### **3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

**3.1.** O Sesc Goiás possui em seu *Programa de Trabalho - Resolução Sesc 734/2024* o Projeto Esporte Sesc em Ação em algumas Unidades Sesc, em que são ofertadas atividades esportivas, a partir do viés lúdico e da educação não-formal, que estimulam o melhor rendimento físico, técnico, motor, mental e social dos estudantes de 4 a 17 anos que pertencem a famílias com renda familiar até 3 (três) salários-mínimos nacionais, buscando ampliar o repertório social, humano, cultural, ético e moral dessas crianças e adolescentes, possibilitando uma formação esportiva inclusiva e não mercantilizada.

Para que o Sesc Goiás faça jus ao compromisso de manter e gerar condições favoráveis e qualificadas para prestação de seus serviços finalísticos esportivos referente ao Projeto Esporte Sesc em Ação faz-se necessário o contínuo investimento em profissionais, programação e insumos.

Desta forma, para que os alunos deste projeto possam alcançar o rendimento e o desenvolvimento desejado se faz necessária o fornecimento de lanches de composição nutricional minimamente recomendada para tal faixa etária, sendo de fornecimento diário, para que os alunos possam se alimentar corretamente e desenvolver plenamente as atividades esportivas.

O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos.

O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12

meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de contratação de kit-lanche por um período de 12 meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

#### **4. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS**

**4.1.** O processo de seleção será realizado por lotes, conforme tabela constante na cláusula 2. deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**4.2.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

**4.3.** Cada produto deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

**4.4.** A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

**4.5.** No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

**4.6.** As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

#### **5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

##### **5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**5.1.1.** Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) atestado/declaração, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo bens de natureza compatível com o(s) objeto(s) do(s) lotes(s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 30% (trinta por cento) do previsto para cada item arrematado.

**5.1.2.** Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do lote dentre os atestados pelo menos 1 (um) deles deverá comprovar o fornecimento do quantitativo que represente no mínimo 15% (quinze por cento) do previsto no(s) item(s) arrematado(s).

**5.1.3.** Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

#### **6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**6.1.** A Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n.º 1593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

**6.1.1.** O objeto tenha sido prestado regularmente;

**6.1.2.** A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

**6.1.3.** A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

**6.1.4.** Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

**6.1.5.** A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC Goiás e SENAC Goiás.

**6.1.6.** Exista dotação orçamentária;

**6.1.7.** Exista previsão no contrato acerca da prorrogação.

**6.2.** A CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos de entrega:

**6.2.1.** As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada conforme necessidade das unidades demandantes, após a emissão da Ordem de Compra a Unidade Sesc fará os pedidos por e-mail ou telefone.

**6.3.** Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

**6.4.** Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente.

**6.5.** O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada.

**6.6.** As condições de entrega e acondicionamento dos produtos por parte dos fornecedores devem atender diretrizes e normas regulamentadoras da Anvisa.

**6.7.** Os itens deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Anvisa que seja aplicáveis ao objeto.

**6.8.** Os itens de panificação deverão estar prontos para consumo imediato, enquanto os sucos deverão estar com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data de entrega e refrigerados, isto é, com temperatura entre 4º a 8ºC.

**6.9.** A temperatura máxima aceitável para os sucos poderá ser monitorada no momento do recebimento.

**6.10.** A entrega dos sucos deverá ser diversificada, de modo que não se repita os sabores durante a semana.

**6.11.** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deveram ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 2 (duas) horas após a notificação.

**6.12.** As entregas deverão ser da seguinte forma:

a) Lote 1 – 1 vez ao dia (entrega até 9h), de segunda-feira a quinta-feira.

- b) Lote 2 – 2 vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda-feira a quinta-feira.  
c) Lote 3 – 2 vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda-feira a quinta-feira.  
d) Lote 4 – 2 vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda-feira a quinta-feira.  
e) Lote 5 – 2 vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda-feira a quinta-feira.

## 7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

### a) UNIDADE SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) - LOTE 1

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia/GO. CEP: 74.520-070

Horário de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira)

Contato: (62) 3522-6405

### b) SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) - LOTE 2

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, qd. 234 e 235, Setor Façalville, Goiânia/GO, CEP:74350-010.

Telefone: (62)3522-6310/6311

### c) SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) - LOTE 3

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO, CEP: 74610-100.

Telefone: (62) 3522-6106

### d) SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) - LOTE 4

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/nº, Bairro Jundiá, Anápolis/GO, CEP: 75110-180

Telefone: (62) 3902-6900 / (62) 3902-6901

### e) UNIDADE SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) - LOTE 5

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria, Jataí/GO. CEP: 75.800-110. Horário de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira)

Contato: (64) 3605-0100

## 8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Registro de Preços para aquisição de kit-lanche	Parcelado	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF

8.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela CONTRATADA à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidades com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstante que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas neste Termo de Referência;

8.5.2. não produziu os resultados acordados;

8.5.3. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao SESC o pagamento pelo objeto regularmente executado.

**8.8.** O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;

**8.8.1.** No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;

**8.9.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%.

## **9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE**

**9.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**9.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, 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.

**9.3.** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

**9.4.** Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**9.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

**9.6.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preço.

**9.7.** Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.

**9.8.** Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

**9.9.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, Ata de Registro de Preço e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.

**9.10.** A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de Ata de Registro de Preço.

**9.11.** Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência.

**9.12.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

**9.13.** Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências.

**9.14.** Suspender a entrega dos produtos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

**9.15.** A contratante será responsável pelo recebimento e organização dos kits quando da distribuição para os alunos.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1.** Entregar os produtos no prazo especificado neste Termo de Referência.

**10.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SESC Goiás e SENAC Goiás em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

**10.3.** Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.

**10.4.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato ou documento equivalente.

**10.5.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto.

**10.6.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

**10.7.** Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preço.

**10.8.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

**10.9.** Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

**10.10.** A empresa deverá estar devidamente habilitada para o fornecimento dos alimentos, considerando as condições e ressalvas pertinentes prevendo também a realização da entrega dos mesmos em condições adequadas.

**10.11.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preço ou Contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

**10.12.** Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços ou contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal quanto ao fornecimento do produto.

**10.13.** Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento do objeto pela CONTRATANTE.

**10.14.** Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1.** A contratada não poderá transferir a terceiro, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

## **12. DO REAJUSTE**

**12.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**12.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses, será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**12.3.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**12.4.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**12.5.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**12.6.** Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

## **13. DAS PENALIDADES**

**13.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

**13.1.1.** Por atraso injustificado:

a) Advertência,

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

**13.1.2.** Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

**13.2.** Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

**13.2.1. FALTAS LEVES:** hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

**13.2.2. FALTAS MÉDIAS:** pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

**13.2.3. FALTAS GRAVES:** caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

**13.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS:** caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

**13.3.** De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

<b>FALTA</b>	<b>GRAU</b>
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

**13.4.** A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas no item 10 deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>GRAU</b>
1 .Fornecimento de produto que acarrete danos aos clientes do Sesc.	4
2 .Entrega de produto fora as especificações e que não atenda exigências deste documento.	4
3 .Atraso no fornecimento dos produtos.	3
4 .Não substituição de itens recusados.	4



5. Interrupção no fornecimento que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SESC.

4

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente:

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.6. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

13.7. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

13.8. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1.593/2024; e Resolução SENAC nº. 1.270/2024.

b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;

c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;

d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal de contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou

e) demais casos apurados em processo administrativo.

13.10. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.10.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 13.9, “a”;

13.10.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.9, “b”; “c” e “d”;

13.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.9, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar na cláusula 13.9 “a”.

13.13. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.14. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.15. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.16. Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado no Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.17. Na hipótese prevista no item 13.16, poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

13.18. O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

#### 14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DA PROTEÇÃO DE DADOS

14.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14.2. A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência desta Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA FECOMÉRICO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

14.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente ou a execução das atividades ligadas a Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente;

14.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para

permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

**14.5.** As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

**14.6.** A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela ENTIDADE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a ENTIDADE.

**14.7.** A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

**14.8.** A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio do e-mail de sua respectiva DPO ( [dpo@sescgo.com.br](mailto:dpo@sescgo.com.br) ou [dpo@go.senac.br](mailto:dpo@go.senac.br)), nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente.

**14.9.** A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail de sua respectiva DPO ( [dpo@sescgo.com.br](mailto:dpo@sescgo.com.br) ou [dpo@go.senac.br](mailto:dpo@go.senac.br)), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (I) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (II) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (III) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução da Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente.

**14.10.** A CONTRATADA compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente.

**14.11.** A ENTIDADE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

**14.12.** Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

**14.13.** A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente.

**14.14.** Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente.

**14.15.** A CONTRATADA se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (I) a ENTIDADE solicitar; (II) por rescisão contratual; (III) com o término de vigência da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

**14.16.** Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

**14.17.** Fica assegurado à ENTIDADE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à Proteção de Dados.

## 15. INDICAÇÃO DE FISCAL, SUPLENTE E GESTOR

**15.1.** Sugere-se a designação como fiscais, suplentes e gestores de contrato os colaboradores abaixo indicados:

SESC CAMPINAS	
<b>GESTOR</b> Nome: Claudia de Castro O. Montes Matrícula: 1702 CPF: xxx.xxx.xxx-68 Cargo/função: Gerente Sesc Campinas	<b>SUPLENTE</b> Vinicius Anchieta Gobbo Matrícula: 10819 CPF: xxx.xxx.xxx -68 Cargo/função: Assessor Técnico III
<b>FISCAL</b> Diego Ribeiro de Amorim Matrícula: 6287 CPF: xxx.xxx.xxx-52 Cargo/ função: Chefe do Setor de Recreação e DFE	
SESC FAIÇALVILLE	

<p><b>GESTOR</b> Rosângela Nascimento de Morais Matrícula: 9984 CPF: xxx.xxx.xxx-30 Cargo/ função: Gerente Sesc Faiçalville</p>	<p><b>SUPLENTE</b> Nome: Luiza Pereira Barbosa Capelli Cargo: Profissional de Educação Física CPF: xxx.xxx.xxx -13 Matrícula: 9425</p>
<p><b>FISCAL</b> Nome: Christiane da Costa Guimarães Matrícula: 4757 CPF: xxx.xxx.xxx -53 Cargo/função: Responsável Técnica DFE</p>	
<b>SESC UNIVERSITÁRIO</b>	
<p><b>GESTOR</b> Gabriela Trindade Carcie Matrícula: 11427 CPF: xxx.xxx.xxx -58 Cargo: Assistente Administrativo III</p>	<p><b>SUPLENTE</b> Luiza Paula Arantes Sampaio Matrícula: 10069 CPF: xxx.xxx.xxx -68 Cargo/ função: Assistente Administrativo III</p>
<p><b>FISCAL</b> Francielle Aparecida Dias da Cruz Matrícula: 8943 CPF: xxx.xxx.xxx -69 Cargo/função: Assessor Técnico III</p>	
<b>SESC ANÁPOLIS</b>	
<p><b>GESTOR</b> Nome: Paulo Vitor de Lima Matrícula: 10561 CPF: xxx.xxx.xxx -68 Cargo/função: Gerente Adjunto</p>	<p><b>SUPLENTE</b> Arlline Camimura Paiva Pereira Matrícula: 10202 CPF: xxx.xxx.xxx -06 Cargo: Assistente Administrativo II</p>
<p><b>FISCAL</b> Jean Carlos Martins Matrícula: 6653 CPF: xxx.xxx.xxx -53 Cargo/ função: Chefe de setor - Recreação/DFE</p>	
<b>SESC JATAÍ</b>	
<p><b>GESTOR</b> Nome: Rodrigo Cabral de Carvalho Matrícula: 12488 CPF: xxx.xxx.xxx -40 Cargo/função: Gerente Sesc Jataí</p>	<p><b>SUPLENTE</b> Leana Augusta Queiroz da Silva Matrícula: 12435 CPF: xxx.xxx.xxx -88 Cargo: Assistente Administrativa</p>
<p><b>FISCAL</b> Juliana Carneiro Guimarães Matrícula: 10256 CPF: xxx.xxx.xxx -00 Cargo/ função: Responsável Técnica DFE</p>	

ELABORADOR POR:

**Ana Carolina Bento de Oliveira**

Analista de Mercado da Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-06 | Matrícula: 12307

APROVADO POR

**Bruno Fernandes Ramos**

Líder da Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-40 | Matrícula: 10582

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Gerente de Programação e Controle de Recursos

CPF: xxx.xxx.xxx-10 | Matrícula: 10336



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Bento De Oliveira**, **Administrativo**, em 11/02/2025, às 11:16, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos**, **Líder de Seção**, em 11/02/2025, às 11:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**, **Gerente**, em 12/02/2025, às 14:44, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0114521** e o código CRC **0F14C43E**.

