

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL
GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para a aquisição de materiais de limpeza, destinados ao atendimento das necessidades dos restaurantes e lanchonetes das Unidades do Sesc-AR/DF, contemplando, para os itens 1 e 3 ao 9 do Grupo 1, o fornecimento, em regime de comodato, dos respectivos sistemas de dosagem e diluição, incluindo dosadores, diluidores e dispensers, quando aplicável, em conformidade com as condições, especificações e exigências estabelecidas neste documento.

1.2. O objeto desta licitação será dividido em grupos, formado por dois ou mais itens, conforme tabela abaixo, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.2.1. Considerando a diversidade de produtos demandados, bem como a similaridade técnica e funcional entre eles, aliada à afinidade quanto às condições de fornecimento, armazenamento e logística, os itens constantes deste Termo de Referência foram organizados em grupos, de modo a otimizar a gestão da contratação, garantir maior eficiência operacional e preservar a competitividade do certame.

1.2.2. A formação de grupos garante ao Sesc-AR/DF a melhor gestão administrativa e dos resultados, bem como torna a licitação mais compreensível para as licitantes premiando a qualidade e efetividade da disputa, sendo oneroso impor à Instituição o controle de diversas empresas do mesmo segmento em inúmeros eventos distintos que o Sesc-AR/DF realiza, ocasionando prejuízo operacional e administrativo para equipe.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
GRUPO 1			
1	Sanitizante de Hortifruti com Diluidor <u>Finalidade:</u> Limpar e sanitizar frutas, legumes e verduras. Eficiência contra Escherichia Coli,	Unidade	168

	Enterococcus Faecium. Não precisa de enxágue. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 100%, 25°C: 0,5 1,5 Densidade, 20°C: 1,069 1,335g/cm3. b) Químicas: ÁCIDO LÁTICO, tensoativo aniônico, acidulante/acidificante e veículo. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.		
2	Polidor de Inox <u>Finalidade:</u> Limpeza e polimento de superfícies metálicas. Fórmula deve ser rica em óleo mineral e livre de solventes. Formar uma camada protetora que repele a água e previne a penetração de substâncias agressivas. Permita acabamento brilhante de longa duração. Não deixa resíduo pegajoso. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido, Densidade, 25°C: 0,825 0,990g/cm3. b) Químicas: Óleo Mineral. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 1L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.	Unidade	60
3	Detergente Desincrustante Desengordurante com Diluidor (Limpeza Pesada) <u>Finalidade:</u> Detergente/Desincrustante desengordurante. Limpador e desengordurante para limpeza pesada de fogões, fornos, grelhas, exaustores de fogão, superfícies de melamina, fritadeiras,	Unidade	85

	pisos, dutos de ventilação engordurados e equipamentos de cozinha. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 100%, 12,5 - 14,0. Densidade, (20°C): 1,055 1,146 g/cm³. b) Químicas: Hidróxido de sódio, Corante e Veículo <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.		
4	Detergente com Diluidor para Lavagem de Painéis <u>Finalidade:</u> Detergente de lavagem manual de louça, utilizado para lavagem de louças, bancadas. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 6,8 - 8,0. b) Químicas: Ácidos sulfônicos. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.	Unidade	2.500
5	Detergente com Dosador para Máquina de Lavagem de Louças - Detergente Alcalino para Lavagem <u>Finalidade:</u> Detergente líquido, desenvolvido especialmente para a lavagem mecânica de utensílios de cozinha. Fórmula concentrada, alcalina, para agir na remoção de gorduras leves, médias e pesadas. O produto deve remover as sujidades mais difíceis, como gordura pesada, proteína e amidos contidos nos alimentos, que outros detergentes comuns não tiram.	Unidade	168

	O produto deve conter agentes condicionadores de água que ajudam a reduzir manchas e riscos. Sua aplicação deve ser exclusiva para máquinas de lavar louças, removendo sujidades de alimentos, películas esbranquiçadas em copos de vidro e manchas de batom. Deve ser apropriado para ser utilizado em dosador. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado Físico: líquido. Odor: característico pH 1 %: 13,0 - 14,0. Densidade (25 C 0): 1,205 - 1,300 g/cm3. b) Químicas: Agente alcalino: hidróxido de sódio. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalylean; Unilever.		
6	Secante para Louças com Dosador (Auxiliar de Secagem para Máquina de Lavar Louças) <u>Finalidade:</u> Secagem rápida dos utensílios, deixando-os brilhantes, sem manchas ou estrias. Reduz a formação de gotas de água nas louças evitando o aparecimento de manchas. Acelera o tempo de secagem. Elimina o uso do pano de prato evitando que o material lavado seja contaminado ou quebrado. Não espuma. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado Físico: líquido. Densidade (25°C): 0,900 1,100g/cm3.	Unidade	90

	b) Químicas: Podendo conter: Álcool laurílico etoxilado e propoxilado ou HEDP. Corantes e Veículo. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.		
7	Detergente alcalino clorado desincrustante de Uso Geral com Diluidor para Indústrias Alimentícia <u>Finalidade:</u> Detergente clorado para limpeza e alvejamento de peças, equipamentos, pisos, paredes e utensílios em geral (incluindo açougue). <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 1% (25°C): 11- 14. Densidade (25°C): 1.075 - 1,220 g/mL. b) Químicas: Ativo hipoclorito de sódio, agente alcalino hidróxido de potássio. <u>Embalagem:</u> Bombona plástica com 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.	Galão	170

8	Detergente Alcalino com Diluidor <u>Finalidade:</u> Desengordurante para rápida e eficiente remoção de gorduras caramelizadas e queimadas provenientes de assados e cozidos. Que possa ser usado em superfícies de alumínio. Biodegradável. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 1%, 25°C: 11,5 – 13,5. Densidade (25°C): 1,120 – 1,175 g/cm3. b) Químicas: Hidróxido de Potássio e Veículo. <u>Embalagem:</u> Frasco plástico de 5L. Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.	Galão	50
9	Sabonete Antisséptico para Higiene das Mãos (Sabonete Líquido Neutro sem Cheiro) com Dispenser Saboneteira <u>Finalidade:</u> Higienização e assepsia das mãos. Ação antisséptica, com ação comprovada contra Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa. Que não resseque a pele, mesmo com o uso contínuo. <u>Características mínimas:</u> a) Físicas: Estado físico: Líquido pH 100% (25°C): 6,0 – 8,0. Densidade (25°C): 1,000 – 1,040g/cm3. b) Químicas: Triclosan. <u>Embalagem:</u> Cartuchos de 750mL (volume aproximado). Marcas definidas: Ecolab; Kalyclean; Unilever.	Unidade	350
GRUPO 2			

10	Esponja de Aço Inox <u>Finalidade:</u> Indicada para limpeza pesada, é feita de filamento de aço inox. Resistente, durável, não solta farpas, não risca, além de ser ecologicamente correta, pois é 100% reciclável. Utilizada para remoção de sujeira como ferros, grelhas, assadeiras, churrasqueiras, painéis de alumínio, painéis de ferro fundido, construção civil, limpeza pesada em geral. <u>Embalagem:</u> Embalagem com 3 unidades. Marca de referência: Flashlimp, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Pacote	700
11	Esponja Dupla Face <u>Finalidade:</u> Indicada para limpeza leve (lado amarelo) e média (lado verde). Utilizada para limpeza de superfícies em geral, como utensílios e equipamentos de restaurantes e cozinhas industriais. Uso: Limpeza em geral. <u>Embalagem:</u> Pacote com 4 unidades. Marca de referência: 3M (Scotch Brite), admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Pacote	1.700
12	Fibra Limpeza Pesada <u>Finalidade:</u> Uso para limpeza em geral em cozinhas industriais, restaurantes e similares e indústrias de alimentos. Medidas aproximadas: 260mmx100mm. <u>Embalagem:</u> Pacote com 10 unidades. Marca de referência: Bettanin, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Pacote	400
13	Rodo 40 cm <u>Finalidade:</u> Uso para limpeza e retirada de líquidos de pisos. Rodo de 40 cm de borracha flexível com cabo de alumínio de, no mínimo, 1,30m.	Unidade	40

14	Rodo 60 cm <u>Finalidade:</u> Uso para limpeza e retirada de líquidos de pisos. Rodo de 60 cm de borracha flexível com cabo de alumínio de, no mínimo, 1,30m.	Unidade	40
15	Vassoura <u>Finalidade:</u> Uso para limpeza de pisos. Vassoura de cerdas sintéticas, com base em plástico medindo aproximadamente 60 cm x 7,5 cm. Acompanha cabo. Marcas de referência: Bettanin; Condor; Flashlimp, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Unidade	20
16	Álcool Gel 70% <u>Finalidade:</u> Antisséptico de uso tópico, composto por etanol, água e agentes espessantes, ideal para higienização rápida das mãos. Com ação bactericida, elimina 99,9% de germes e vírus por desnaturação de proteínas, sem necessidade de água. Contém glicerina para evitar o ressecamento da pele. <u>Embalagem:</u> 5 L. Marcas de referência: Asseptgel; All Clean, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Unidade	50
17	Estopa <u>Finalidade:</u> Estopa para ser utilizada em réchauds. Ela é colocada dentro do queimador (espiriteira) do réchaud, atua como um pavio para absorver álcool líquido ou combustível para queima em réchaud; permitindo uma queima mais longa e controlada do fogo. <u>Embalagem:</u> 400 gramas. Marcas de referência: Atlas; DTools, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.	Unidade	2.500
18	Álcool em Gel Acendedor 80° INPM	Unidade	150

Finalidade: Álcool em Gel Acendedor para ser utilizada em réchauds. Ele é colocado dentro do queimador (espiriteira) do réchaud, para junto à estopa acender e manter o réchaud aquecido, para posterior colocação dos alimentos. O álcool em gel acendedor, oferece segurança, não produz fumaça, é inodoro e boa duração. Embalagem: Barrica de 10 kg. Marcas de referência: Super Gel; Álcool Safra; Pring, admitindo-se produto de qualidade equivalente ou superior.		
--	--	--

2. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

2.1. A descrição técnica, quantitativos e outras exigências estão inteiramente descritos na tabela acima.

2.2. Os produtos devem ser novos e de primeiro uso.

2.3. Os produtos deverão atender à legislação sanitária vigente, devendo possuir, quando exigido pela legislação aplicável, registro ou notificação junto à ANVISA, cuja comprovação deverá ser apresentada obrigatoriamente. Para os itens do Grupo 1 (itens 1 a 9), será obrigatória a apresentação da ficha técnica dos produtos.

2.4. Para os itens do Grupo 1 (itens 1 ao 9), a indicação de marcas possui caráter definido, em razão da necessidade de padronização dos insumos utilizados nas Unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc-AR/DF, considerando as especificidades operacionais dos serviços prestados, a compatibilidade com os sistemas de dosagem e diluição existentes, bem como a inviabilidade de descrição completa e suficiente das características técnicas dos produtos por meio de especificações genéricas, sem prejuízo à qualidade, segurança e desempenho exigidos.

2.4.1. Para os itens do Grupo 1 (itens 1 ao 9), somente serão aceitos produtos das marcas definidas neste Termo de Referência, sendo desclassificadas as propostas que apresentarem marcas diversas das especificadas.

2.5. Para os itens do Grupo 2 (itens 10 ao 18), as marcas indicadas possuem caráter meramente referencial, sendo adotadas como parâmetro de qualidade e desempenho, admitindo-se o fornecimento de produtos de qualidade equivalente ou superior, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

2.6. As marcas definidas e de referência foram estabelecidas com base em experiência prévia de uso institucional, histórico de fornecimento satisfatório e desempenho comprovado dos produtos, especialmente quanto à eficiência, durabilidade, rendimento, estabilidade, compatibilidade com os equipamentos existentes e atendimento às exigências sanitárias aplicáveis.

2.7. A padronização dos produtos do Grupo 1 e a utilização de marcas de referência para os itens do Grupo 2 visam garantir a uniformidade dos procedimentos operacionais, a segurança dos alimentos manipulados, a mitigação de riscos de contaminação cruzada, a redução de falhas operacionais, a otimização do consumo e a manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente, especialmente aquelas previstas na ANVISA RDC nº 216/2004, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2.8. Para os itens do Grupo 1 (itens 1 e 3 ao 9), a contratada deverá fornecer, em regime de comodato e sem ônus adicional para a Contratante, os respectivos sistemas de dosagem e diluição compatíveis com os produtos ofertados, incluindo dosadores, diluidores e dispensers, quando aplicável.

2.8.1. Os equipamentos fornecidos em comodato deverão ser compatíveis com as especificações técnicas dos produtos ofertados, garantindo a correta diluição, armazenamento e utilização, conforme orientações do fabricante.

2.8.2. A disponibilização dos sistemas de dosagem, diluição e dispensação em regime de comodato tem como objetivo assegurar a padronização dos processos de higienização, promover o uso racional dos insumos, reduzir desperdícios e garantir maior eficiência operacional nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

2.8.3. A instalação, manutenção preventiva e corretiva, substituição em caso de defeito e orientação quanto ao uso adequado dos equipamentos em comodato serão de responsabilidade da Contratada, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

2.8.4. Os equipamentos disponibilizados em comodato permanecerão de propriedade da Contratada durante toda a vigência da contratação, devendo ser retirados ao término contratual, sem ônus para a Contratante.

2.9. Em caso de divergência de informações, deverá prevalecer o conteúdo disposto neste Termo de Referência.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Para habilitar-se à presente licitação, a interessada deverá apresentar a seguinte documentação:

3.1.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme a ser disciplinado no Edital.

3.1.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estarão previstos no Edital.

3.1.3. Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:

a) estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

b) estejam em regime de consórcio;

c) sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país;

d) estejam suspensas e/ou impedidas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF;

e) possuam débitos pendentes junto ao Sesc-AR/DF; e

f) tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou funcionários do Sesc-AR/DF.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. Será exigido a comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.2. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.3. Para fins de aceitação será exigida a comprovação de fornecimento de pelo menos 20% (vinte por cento) da quantidade estimada para cada grupo licitado.

4.4. As comprovações dos montantes solicitados nos Atestados de Capacidade Técnica, nos casos em que não sejam atendidas somente por um documento, poderão ser resultantes do

somatório de 2 (dois) ou mais atestados, de modo que o que será analisado é se a licitante comporta ou já comportou outros fornecimentos de bens e/ou contratos com outras Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, que tenham similaridade para com os itens licitados, avaliando, também, se a Licitante tem capacidade de suportar o montante solicitado pelo Edital.

4.5. Os Atestados de Capacidade Técnica deverão ser apresentados em nome e com o número do CNPJ (MF) da matriz e filiais, conforme o caso concreto.

4.6. Os dados exigidos da licitante a respeito de licitações ou contratos anteriores, que tenha firmado com Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, tem por escopo resguardar o Sesc-AR/DF nas futuras contratações, no sentido de evitar que empresas sem a devida capacidade técnica se aventurem em contratações que não possam honrar, prejudicando e/ou retardando as aquisições e/ou contratações do Sesc-AR/DF.

4.7. A critério do Sesc-AR/DF, poderão ser realizadas diligências às instalações da licitante, em qualquer fase do certame licitatório, com o objetivo de verificar a veracidade das informações prestadas sobre sua capacidade técnica.

5. DA NATUREZA E CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

5.1. Considerando o disposto na Resolução Sesc nº 1.593/2024, o objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de “bens comuns”, uma vez que suas especificações são usuais no mercado. Dessa forma, sua seleção pode ser realizada exclusivamente com base nos preços ofertados, pois os itens são comparáveis entre si e não exigem uma avaliação técnica minuciosa.

5.2. Bens comuns são aqueles facilmente encontrados no mercado e, quando for possível estabelecer padrões de qualidade e desempenho específicos do objeto, poderão ser utilizados para o julgamento das propostas, desde que baseados em especificações usuais no mercado.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, adotando-se o critério de julgamento de MENOR PREÇO POR GRUPO.

7. DO VALOR DE REFERÊNCIA

7.1. O valor total estimado do objeto desta licitação é de R\$ 1.010.895,90 (um milhão, dez mil, oitocentos e noventa e cinco reais e noventa centavos).

8. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

8.1. A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade institucional de aquisição de materiais de limpeza, destinados ao uso nos restaurantes e lanchonetes das Unidades do Sesc-AR/DF, em razão de sua essencialidade para a adequada execução das atividades finalísticas e de apoio do Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal (Sesc-AR/DF).

8.2. A adoção da presente solução mostra-se oportuna e conveniente, diante da demanda identificada pela Gerência de Nutrição, a qual constatou a insuficiência ou inadequação dos meios atualmente disponíveis para o adequado atendimento das necessidades operacionais.

8.3. A solução proposta revela-se a mais adequada à luz do estudo técnico realizado, por conciliar viabilidade econômica, qualidade no fornecimento e aderência às necessidades

operacionais, em conformidade com os requisitos estabelecidos na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e com as boas práticas de gestão de contratações.

8.4. A adoção de sistemas de dosagem e diluição, incluindo dosadores, diluidores e dispensers, está alinhada às boas práticas operacionais e às diretrizes de sustentabilidade, contribuindo para o uso racional de produtos químicos, redução de desperdícios, diminuição do consumo de água e insumos, bem como para maior controle, padronização e eficiência nos processos de higienização das Unidades de Alimentação e Nutrição.

9. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIOS

9.1. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio.

9.2. A vedação justifica-se em razão de o objeto da licitação consistir no fornecimento contínuo de materiais de limpeza, cuja execução demanda estrutura operacional consolidada, capacidade técnica própria e agilidade no atendimento às demandas. A participação em consórcio pode implicar fragmentação de responsabilidades, com potenciais prejuízos à eficiência operacional. Ademais, tal modalidade pode dificultar a adequada fiscalização contratual e a definição de responsabilidades, comprometendo a efetividade da execução e contrariando os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que norteiam a contratação.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

11.1. Poderá ser solicitado à licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar que apresente amostras, devendo encaminhar 1 (uma) unidade de cada item do GRUPO 1 e 2 no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação realizada pelo Pregoeiro.

11.2. As amostras serão analisadas quanto à qualidade dos objetos e à compatibilidade com as especificações do Edital e de seus anexos.

11.3. As amostras do objeto deverão ser entregues na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no SIA Trecho 4, Lotes 80 e 90, CEP: 71.200-040 Brasília-DF ou local indicado pelo Sesc-AR/DF.

11.4. Quando solicitado pela licitante, o prazo de apresentação de amostras poderá ser prorrogado uma única vez, desde que devidamente justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

11.4.1 O pedido deverá ser formalizado por meio de endereço eletrônico licitacao@sescdf.com.br.

11.5. A licitante que tiver amostra solicitada e não a apresentar ou não o fizer no prazo concedido será desclassificada do certame e estará sujeita às penalidades previstas neste instrumento e no Edital.

11.6. As amostras poderão ser totalmente inutilizadas durante análise a ser realizada, não cabendo a licitante qualquer cobrança ao Sesc-AR/DF.

11.7. As amostras reprovadas poderão ser retiradas pela licitante em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do comunicado de reprovação. Caso não sejam retiradas no prazo, serão enviadas para doação.

11.8. O quantitativo das amostras aprovadas será descontado do total de objetos entregues pela licitante vencedora.

12. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

12.1. A formalização da Contratação será por Ata de Registro de Preços e o fornecimento mediante o encaminhamento de Ordem de Compra, observadas as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024. O instrumento adotado definirá as condições, responsabilidades, direitos e penalidades aplicáveis, de forma a assegurar o cumprimento integral do objeto.

12.2. É de responsabilidade da CONTRATADA manter seus dados atualizados durante a execução contratual, inclusive de endereço eletrônico informado na proposta financeira originária.

12.3. No caso de alteração de qualquer dado cadastral, a CONTRATADA deverá solicitá-la expressamente e por escrito ao Fiscal do Contrato.

13. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

13.1. A vigência inicial da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período por interesse das partes até o limite máximo de 10 (dez) anos, conforme previsto no artigo 33 da Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que demonstrada as condições da vantajosidade da prorrogação e atendidos os requisitos legais aplicáveis.

14. DO REAJUSTE

14.1. Os valores registrados e contratados não sofrerão reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

14.2. Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento da vigência contratual em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

15. DA ENTREGA

15.1. Os objetos deverão ser entregues conforme a necessidade do Sesc-AR/DF, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da Ordem de Compra (OC).

15.2. A Contratada deverá confirmar o recebimento do e-mail da Ordem de Compra em até 24 (vinte e quatro) horas. Caso não haja confirmação, o prazo será considerado a partir da data de envio da comunicação.

15.3. Os produtos deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições. O descumprimento das especificações solicitadas implicará na recusa de recebimento dos itens por parte do Sesc-AR/DF.

15.3.1. Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, contados da data de entrega, não sendo aceitos itens com prazo inferior ou

próximos ao vencimento.

15.4. A contratada deverá responsabilizar-se pela troca de produtos, ocasionalmente com defeito ou que estejam em desacordo com o especificado neste Termo de Referência, efetuando a permuta, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a partir do conhecimento, que será realizado através de comunicação expedida pela Área Demandante. A reincidência na entrega do objeto em desconformidade com registrado em ata sofrerá as penas previstas em edital, que poderá ser de uma advertência por escrito a suspensão total do contrato.

15.5. Os objetos entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.

15.6. O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos objetos entregues com as especificações constantes neste termo e na proposta, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 02 (dois) dias úteis após o recebimento provisório.

15.7. Caso seja verificada alguma inconformidade nos objetos entregues, a Contratada será acionada para recolher e substituir ou reparar no prazo indicado pelo Sesc. Todo o ônus do recolhimento e substituição é de responsabilidade da Contratada.

15.8. A Contratada será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega.

15.9. Todos os produtos dos Grupos 1 e 2 (itens 1 ao 18) deverão ser entregues no Almoxarifado Central do Sesc-AR/DF (QR 101, Conjunto 1, Lote 1, Samambaia Sul, CEP: 71.250-070), conforme orientação contida na Ordem de Compra ou documento equivalente.

15.9.1. Para os itens 1 e 3 ao 9 do Grupo 1, a Contratada deverá fornecer, em regime de comodato e sem ônus adicional para a Contratante, os respectivos sistemas de dosagem e diluição, incluindo dosadores, diluidores e dispensers, quando aplicável, em quantitativo suficiente para atendimento das Unidades do Sesc-AR/DF, sendo previsto, no mínimo, 1 (um) equipamento por unidade, compreendendo: Sede Administrativa, 504 Sul, 913 Sul, Guará, Taguatinga Norte, Taguatinga Sul, Gama, Gama Programa Voar, EduSesc Gama, EduSesc Taguatinga Norte, Ceilândia, EduSesc Ceilândia, CLDF, SCS e Asa Norte.

UNIDADES
Sede Administrativa SIA Trecho 4, Lotes 80 e 90, CEP 71200-040
Almoxarifado Central QR 101, conjunto 1, Lote 1, Samambaia Sul, CEP 71250-070
Asa Norte SGAN Quadra 712/912, Conjunto E, Brasília – DF, CEP: 7.790-125
Taguatinga Sul Setor F Sul, Taguatinga Sul Área Especial 3, Brasília - DF, CEP: 72016-012
Gama Setor Leste Industrial, Lotes 620 a 680, QI 1 - Gama, Brasília - DF, CEP: 72445-000

Presidente Dutra Edifício Presidente Dutra - Setor Comercial Sul, SHCS, DF, CEP: 70317-900
504 Sul W3 Sul Quadra 504/505 Bloco A - Asa Sul, Brasília - DF, CEP: 70331-515
Guará QE 04 Área Especial, Guará I, Brasília - DF, CEP: 71010-633
913 Sul Via W4 Sul Quadra 713/913, Brasília - DF, CEP: 70390-130
Ceilândia QNN 27 Área Especial S/N, Ceilândia Norte, Brasília - DF, CEP: 72225-270
Taguatinga Norte CNB 12 - Área Especial 2/3 - Taguatinga Norte, Brasília - DF, CEP: 72115-125
Núcleo Bandeirante Setor de Indústrias (SIBS), Quadra 3, Conjunto B, Lotes 2/4, CEP: 71736-302
Centro Cultural do Sesc SEPN Comércio Residencial Norte 511/512 BL D LOTE 04/05 - Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70750-547
Restaurante da Câmara Legislativa Praça Municipal, Quadra 2, Lote 5, Zona Cívico-Administrativa, Brasília – DF, CEP: 70.094-902
Planaltina <u>KM 19 da BR-020, ao lado da Construcor, no Setor Habitacional Mestre D'Armas</u>

15.10. As entregas poderão ocorrer em outro local, dentro do Distrito Federal, a ser indicado na Ordem de Compra ou em documento equivalente emitido à CONTRATADA.

15.11. Todas as despesas direta ou indiretamente relacionadas à entrega do objeto, incluindo materiais, embalagens, transporte (frete), seguros, manuseio, logística, mão de obra e quaisquer outros custos necessários ao pleno cumprimento da entrega, correrão integralmente por conta da CONTRATADA, não sendo devido qualquer ônus adicional à Contratante.

15.12. No ato da entrega do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar a cópia da Ordem de Compra e a respectiva Nota Fiscal.

15.13. O CONTRATANTE poderá recusar o recebimento do objeto caso este não esteja de acordo com as especificações técnicas, sem prejuízo das penalidades previstas neste instrumento.

15.14. Nesta fase, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será concedido prazo de até 05 (cinco) dias úteis para que seja providenciada a respectiva substituição.

15.15. A CONTRATADA estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no objeto que será fornecido.

15.16. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias úteis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado. A apresentação tempestiva da solicitação não implica sua aceitação, que ficará sujeita à avaliação e aprovação exclusiva da CONTRATANTE, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito e força maior.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Fica vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto, sendo de responsabilidade exclusiva do contratado o fornecimento integral dos produtos licitados, nos prazos, condições e especificações.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, em seus anexos e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do bom e do perfeito fornecimento do objeto e, ainda:

17.1.1. Observar as normas de qualidade determinadas por legislação própria vigente, a fim de garantir o fiel cumprimento deste instrumento;

17.1.2. Entregar, nos prazos previstos neste instrumento, após a solicitação, a quantidade solicitada conforme descrito na Ordem de Compra ou documento equivalente emitido pelo CONTRATANTE;

17.1.3. Reparar, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da notificação, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o produto devolvido por não atendimento às exigências técnicas estipuladas neste instrumento;

17.1.4. Recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento do objeto deste Instrumento, inclusive nos casos de devolução abrangidos pela determinação anterior;

17.1.5. Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da falha no fornecimento do produto.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1. Prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

18.2. Responsabilizar-se pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, federal, estadual e municipal, direta e/ou indiretamente, aplicáveis ao Contrato.

18.3. Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base na Resolução Sesc nº 1.593/2024.

18.4. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato.

18.5. Pagar a importância correspondente à aquisição ou aquisições.

18.6. Fiscalizar a execução do contrato, através de servidor especialmente designado.

18.7. Rejeitar qualquer material entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento pelo fornecimento do objeto desta contratação será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega da Nota Fiscal devidamente atestada pela Gerência de Nutrição.

19.2. A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o caput desta Cláusula, será depositada em conta bancária de titularidade da CONTRATADA, indicada na Nota Fiscal.

19.3. Na Nota Fiscal deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

19.4. Nos valores apresentados na Nota Fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento desta contratação.

19.5. O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.

19.6. Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal ao CONTRATANTE, devidamente acompanhada das seguintes provas de regularidade fiscal:

- a) Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- b) Certidão Negativa de Débitos Tributários Federais;
- c) Certidão Negativa de Débitos Tributários do Estado de sede da Contratada;
- d) Certidão Negativa de Débitos Tributários do Município de sede da Contratada.

19.7. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

19.8. A cada pagamento, a CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) Constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, o CONTRATANTE providenciará a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa; e
- b) O prazo da alínea anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do CONTRATANTE.

19.9. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

19.10. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a Nota Fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

21. DA GARANTIA DO OBJETO

21.1. A Contratada deve ser responsável por vícios ou defeitos de fabricação, obrigando-se a ressarcir os danos e substituir os elementos defeituosos, sem ônus para o Sesc-AR/DF.

21.2. Todos os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, lacradas e invioladas, conforme padrão do fabricante. Embalagens danificadas, abertas ou com sinais de violação não serão aceitas.

22. DA GARANTIA DA PROPOSTA

22.1. Não será exigida garantia da proposta.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a licitante contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

a) Advertência;

b) Multa, conforme detalhamento constante na tabela de grau e infração;

c) Suspensão do direito de licitar ou contratar, por prazo não superior a 3 (três) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato.

d) Impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, com abrangência nacional, nas seguintes hipóteses:

I. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

23.2. Para efeito de aplicação das penas de multa às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas seguintes:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	10% sobre o valor da Ordem de Compra
02	15% sobre o valor da Ordem de Compra
03	20% sobre o valor da Ordem de Compra
04	25% sobre o valor da Ordem de Compra
05	30% sobre o valor da Ordem de Compra

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Não entregar os objetos solicitados.	5	Por ocorrência
2	Entregar, injustificadamente, os objetos solicitados com atraso de até 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	1	Por ocorrência
3	Entregar, injustificadamente, os objetos solicitados com atraso superior a 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	4	Por ocorrência
4	Entregar objetos solicitados em especificações diferentes do contratado.	4	Por ocorrência
5	Não manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por ocorrência
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	3	Por ocorrência
7	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	1	Por ocorrência
8	A recusa injustificada em assinar o contrato ou instrumento equivalente, bem como em atender à Ordem de Compra no prazo estabelecido, caracterizará inexecução da obrigação.	5	Por ocorrência

23.3. As multas estabelecidas são independentes e poderão ser aplicadas de forma cumulativa, de acordo com as normas que regem a licitação, observado o limite máximo de 30% sob o valor total da contratação, tornando-se definitivas somente após o esgotamento da fase de defesa prévia da CONTRATADA.

23.4. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

23.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao valor do objeto que deixou de ser entregue.

23.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 40, Anexo I, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

23.7. A recusa injustificada do fornecedor em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de até **10 (dez) dias úteis**, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, nos termos do art. 39 da Resolução nº 1.593/2024, ensejando a aplicação das seguintes penalidades:

I – perda do direito à contratação;

II – perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de proposta oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital;

III – suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF, por prazo não superior a 3 (três) anos.

24. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

24.1. Nesta contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observada em todas as fases do procedimento licitatório as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, em atenção ao art. 23 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

24.2. Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a CONTRATADA deverá, preferencialmente, na medida do possível, ater-se às diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens contratados.

25. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

25.1. Diante das características da contratação, será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos do art. 44 da Resolução Sesc nº 1.593/2024 e do art. 37 da Portaria "N" AR/AN/SESC/DF nº 002/2021, considerando que o objeto consiste na aquisição de materiais de limpeza destinados ao atendimento contínuo das unidades do Sesc-AR/DF, cujo fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

25.2. A adoção do SRP mostra-se mais vantajosa por permitir que os fornecimentos sejam realizados conforme a necessidade da Administração, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo custos de armazenamento e assegurando o abastecimento contínuo das unidades demandantes. Além disso, a Ata de Registro de Preços poderá atender às necessidades de outros departamentos do Sesc-AR/DF e, quando cabível, de outros Serviços Sociais Autônomos, observadas as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

25.3. Assim, a presente contratação enquadra-se na hipótese prevista no inciso I do art. 44 da Resolução Sesc nº 1.593/2024, por demandar fornecimento parcelado, bem como atende às disposições do art. 37, inciso II, da Portaria "N" AR/AN/SESC/DF nº 002/2021, que admite a

adoção do Sistema de Registro de Preços para aquisições com previsão de entregas parceladas.

25.4. O Registro de Preços não confere ao fornecedor cujo preço foi registrado direito subjetivo à contratação, permanecendo facultado ao Sesc-AR/DF realizar contratações, observada a vantajosidade das condições e as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

25.5. O Registro de Preços poderá ser objeto de adesão por outros departamentos da entidade e por outros Serviços Sociais Autônomos, observadas as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

25.6. As aquisições realizadas por Aderente não poderão ultrapassar 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

25.7. As razões da conveniência para adesão ao Registro de Preços competem ao Aderente.

25.8. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens pelo Aderente junto ao fornecedor deverão ocorrer durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

25.9. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas perante o Gerenciador e os Aderentes anteriores.

25.10. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

25.11. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços – ARP.

25.12. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre a manutenção da vantajosidade dos preços registrados

26. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

26.1. Os objetos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período de validade da Ata, configurando-se o fornecimento sob demanda.

26.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço atualizado se mantém vantajoso, com base no artigo art. 45, §2º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

26.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, nos termos do § 3º, do art. 45, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

27. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

27.1. A gestão da presente contratação será realizada pela Gerência Nutrição, em função de o objeto estar vinculado à respectiva gerência.

27.2. Nos termos de regramento interno da Instituição, será designado empregado para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, nos termos da Ordem de Serviço Sesc/AR/DF nº 14/2020.

27.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

27.4. A fiscalização se dará pelos funcionários abaixo designados:

27.4.1 Fiscal Titular: Fernanda Dionísio.

27.4.2 Fiscal Substituto: Danielle Martinez.

28. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

28.1. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), bem como demais normativos aplicáveis à matéria, responsabilizando-se pela confidencialidade, sigilo e segurança de todos os dados pessoais eventualmente acessados, tratados ou compartilhados no âmbito da execução contratual.

28.2. A CONTRATADA compromete-se a:

- a) utilizar os dados pessoais única e exclusivamente para a execução do objeto contratado, vedado o uso para fins diversos ou incompatíveis;
- b) adotar medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados, perda, alteração, comunicação ou difusão indevida;
- c) restringir o acesso às informações apenas a profissionais que necessitem delas para a execução das atividades contratadas, observando o princípio da necessidade;
- d) comunicar formalmente à CONTRATANTE, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, qualquer incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares dos dados;
- e) responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente por eventuais danos decorrentes de tratamento irregular ou em desconformidade com a legislação vigente.

28.3. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas, civis e contratuais cabíveis, sem prejuízo de eventual responsabilização perante os titulares dos dados ou a Autoridade Nacional de Proteção de Dados – ANPD.

29. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. A contratação resultante deste Termo de Referência está disciplinada nas disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024 e eventuais lacunas serão supridas pelas normas de direito civil vigentes e pelos princípios gerais de direito privado.

29.2. Brasília/DF é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais

privilegiado que seja.

Fernanda Dionísio Dourado Costa

Gerente de Área
Gerência de Nutrição

Documento assinado usando senha por: **Juliana Balestra Martins Vieira - 8181**, com o cargo: **Analista de Suporte a Gestão**, na lotação: **Gerência de Compras e Contratos** em 07/08/2026 às 15:10:22, protocolo nº: **77524/2026**.

Documento assinado usando senha por: **Fernanda Dionísio Dourado Costa - 6597**, com o cargo: **Gerente de Área**, na lotação: **Gerência de Nutrição** em 07/08/2026 às 15:17:45, protocolo nº: **77524/2026**.



Para conferir e validar a assinatura desse documento acesse: <https://sigaext.sescdf.com.br/verificar-assinatura?q=8be6bdc64cb4d388d2038723da7fd171c2c30da0cc1c0a9ce9b6207e999064d2>