



Serviço Social do Comércio
Administração Regional do Distrito Federal
Coordenação de Nutrição

1. DO OBJETO

1.1. Locação de máquinas de bebidas quentes, totalmente automáticas, com objetivo de ampliar e padronizar atendimento ao público consumidor nas lanchonetes das unidades de 504 sul, 913 sul, Taguatinga Sul, Guará, Taguatinga Norte, Ceilândia e Gama, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Item	Descrição	Quantidade estimada (12meses)
1	1	(1A) Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a Unidade da 504 sul , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
	2	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a Unidade da 504 sul .	5.796 (doses)
	3	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a Unidade da 913 sul , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
	4	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a Unidade da 913 sul .	5.796 (doses)
	5	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a Unidade de Taguatinga Sul , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
	6	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência para a Unidade de Taguatinga Sul	5.796 (doses)

7	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a <u>Unidade do Guará</u> , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
8	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a <u>Unidade do Guará</u>	5.796 (doses)
9	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a <u>Unidade de Taguatinga Norte</u> , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
10	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a <u>Unidade de Taguatinga Norte</u>	5.796 (doses)
11	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a <u>Unidade de Ceilândia</u> , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
12	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a <u>Unidade de Ceilândia</u>	5.796 (doses)
13	Locação de máquina de bebidas quentes, totalmente automática, incluindo o fornecimento de insumos, medição mensal das doses consumidas, instalação e manutenção preventiva e corretiva, para a <u>Unidade do Gama</u> , pelo período de 12 (doze) meses.	12 (meses)
14	Preparo de doses de bebidas quentes, conforme as opções de sabores e condições do Termo de Referência, para a <u>Unidade do Gama</u>	5.796 (doses)

1.2. Especificações Técnicas

1.2.1. As máquinas deverão oferecer, no mínimo, opções de bebidas quentes (com ou sem açúcar) nas modalidades café em grãos (50 ml ou mais), leite (90 ml ou mais), café com leite (90 ml ou mais), chocolate com leite (90 ml ou mais), chocolate com água (90 ml ou mais), água quente (90 ml ou mais), cappuccino (90 ml ou mais), mokaccino (90 ml ou mais) e chá (sabor pêssego ou limão 90 ml ou mais). As bebidas devem ter sabor agradável e consistência apropriada;

1.2.2 A **CONTRATADA** deverá fornecer insumos próprios para as máquinas, cujas marcas deverão ser declaradas em sua proposta comercial;

1.2.3 Os insumos deverão atender uma demanda estimada de 6.000 (seis mil) doses por máquina durante 12 (doze) meses, sendo estimado um consumo mensal de 500 (quinhentas) doses por máquina;

1.2.4 No preparo de café com leite e cappuccino, será admitida a mistura feita pela máquina de café, leite e chocolate, tão como utilizar pó preparado especial para as bebidas citadas;

1.2.5 O tempo de preparo deve ser de, no máximo, 01 (um) minuto;

1.2.6 Tensão de alimentação: 220V com adaptação para utilização na voltagem de 127V ou com tensão de alimentação de 127V;

1.2.7 Alimentação da água proveniente de galões de 20 litros (fornecidos pela **CONTRATANTE**);

1.2.8 Dispenser para copos e mexedores;

1.2.9 Gabinete para armazenar insumos, bem como o galão de água em uso na máquina.

1.3. Instalação e manutenção

1.3.1 O equipamento deverá ser instalado em local determinado, utilizando as instalações elétricas existentes;

1.3.2 Deverão estar inclusos no valor proposto, **TODOS** os serviços de instalação, manutenção preventiva e corretiva, além das peças a serem substituídas durante o período de locação dos equipamentos;

1.3.3 Deverá estar prevista inspeção e correção de eventuais problemas detectados;

1.3.4 Deverá ser realizada, obrigatoriamente, no mínimo, 01 (uma) visita mensal para manutenção preventiva e limpeza e quantas visitas forem necessárias para manutenção corretiva;

1.3.5 Deverá providenciar treinamento para funcionário(s) do SESC-DF lotados nas unidades, para realizar a higienização e reposição diária do equipamento;

1.3.6 Deverão ser respeitados os seguintes prazos para atendimento:

1.3.6.1. Atendimento a chamado: 04 (quatro) horas;

1.3.6.2. Reparo ou troca do equipamento avariado: 48 (quarenta e oito) horas.

1.4. Abastecimento

1.4.1 Os insumos deverão ser entregues parceladamente a cada mês conforme demanda.

1.4.2 Os produtos deverão ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.

1.4.3 Copos, mexedores plásticos, grãos e as misturas em pó das bebidas disponibilizadas nos equipamentos serão fornecidos pela **CONTRATADA**, sendo que as respectivas despesas deverão estar inclusas no preço proposto.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Serviço Social do Comércio (Sesc), especificamente no Distrito Federal, atua desde 1966, contemplando ações de educação, saúde, cultura, ação social, desenvolvimento físico e esportivo, lazer, alimentação e turismo social, por meio de atividades, programas e projetos propositivos e inovadores.

2.2. No exercício de 2021 as unidades que servem refeições totalizaram aproximadamente 500 mil atendimentos, mesmo estando da vigência de ações de constritivas de saúde pública decorrida da pandemia de COVID-19.

2.3. No presente exercício todas as lanchonetes instaladas nas unidades do SESC-DF passaram a ser geridas diretamente pela Administração. Com isso, percebe-se a necessidade de ampliação de maquinários para cumprimento do cardápio definido na tabela de preços de serviços de 2022.

2.4. Em atenção as diretrizes do Plano de Trabalho de 2022, voltadas para os clientes, abstraem-se os objetivos de fortalecer e ampliar a marca Sesc/ Senac/ Fecomérciocomo instituição social de caráter privado no Distrito Federal, bem como garantir a experiência positiva para os clientes dos serviços desenvolvidos pelo SESC-DF.

2.5. Passa a ser dever dos gestores a busca por soluções e práticas padronizadas, de menor complexidade e com a manutenção de qualidade do produto disponibilizado ao consumidor final.

2.6. A utilização das máquinas gera benefícios a execução das atividades aos clientes, dando agilidade e maior padronização da qualidade dos produtos servidos. Os equipamentos permitem a entrega de 7 itens da tabela de preços dos serviços de 2022, que atualmente não estão disponíveis ou mesmo são produzidos pelos funcionários.

2.7 A presente contratação tem por objetivo a melhoria dos serviços, o cumprimento da tabela de preços definida para o exercício de 2022, garantia de qualidade e maximização dos resultados de atendimento ao cliente nas lanchonetes.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

3.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

3.2 Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento, limpeza e manutenção das máquinas serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.3 A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO inspecioná-los no momento da entrega.

3.4 Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigentes, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes.

3.5 Além disso, os insumos deverão ser de boa qualidade e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como:

3.5.1 Açúcar refinado ou cristalizado; e

3.5.2 Café em grãos.

3.5.3 CAFÉ

3.5.3.1 Características, mínimas, do Produto: café, em grão, torrado, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica puro, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona, classificação sensorial de café superior, segundo certificação do PQC (Programa de Qualidade do Café).

3.5.3.2 Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida: Cafés com Categoria de Qualidade Superior devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

3.5.3.3 Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no máximo; resíduo mineral fixo em 5% no máximo; resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; cafeína em 0,7% no mínimo; extrato aquoso em 25% no mínimo; extrato etéreo em 8,0% no mínimo.

3.5.3.4 Ponto de torra: Cafés com Categoria de Qualidade Superior podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron

/SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron/SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros;

3.5.3.5 As marcas de café que possuírem o Selo de Pureza da ABIC e Certificado de Qualidade na Categoria Superior emitido pela também pela ABIC, serão reconhecidos como de qualidade e procedência.

3.5.3.6 As marcas de café que não apresentarem o Selo de Pureza da ABIC e o Certificado de Qualidade na Categoria Superior emitido pela ABIC deverão comprovar a qualidade especificada para o produto, por meio de Laudo emitido em laboratório, correndo, todos os custos por conta da empresa CONTRATADA.

3.5.3.7 O laudo a ser emitido deverá ocorrer a cada lote de café a ser entregue ao SESC-DF.

3.5.3.7.1 Para emissão do laudo, as amostras de café devem, necessariamente, ser retiradas dos lotes já entregues e na presença de um representante da FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE.

3.6 Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão ser de marcas de qualidade comprovada e previamente aprovadas pelo Contratante, tais como:

a) açúcar refinado de qualidade superior;

b) Café com Categoria de Qualidade Superior deve apresentar aroma e sabor característico do produto, podendo ser suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso da escala de 0 a 10 para Qualidade Global;

c) A marca do café deve possuir Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza;

3.7. Chocolate em pó (marca de referência: Nestlé, equivalente ou superior) com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

Composição	Valores mínimos	Valores máximo
-------------------	------------------------	-----------------------

Valor calórico	76 Kcal	86 Kcal
Carboidratos	10g	15g
Proteínas	1,8g	2,8g
Gorduras totais	1,6g	2,6g
Gorduras saturadas	1,0g	1,4g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	36mg	91mg
Fibra alimentar	0,2g	0,6g

3.7.1 Leite em pó desnatado (marca de referência: Nestlé, equivalente ou superior), que contenha o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

Composição	Valores mínimos	Valores máximos
Valor calórico	68 Kcal	71 Kcal
Carboidratos	9,0g	12g
Proteínas	6,5g	7,0g
Gorduras totais	0,0g	0,0g
Gorduras saturadas	0,0g	0,0g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	85mg	120mg
Cálcio	260mg	500mg
Vitamina A	113µg RE	180µg RE
Vitamina D	0,75µg	1,5µg

3.7.2 Adoçante líquido límpido transparente, à base de sucralose ou eritritol, em frasco, em quantidade compatível com a demanda, validade mínima de 6 meses, com a seguinte composição mínima por porção de 1 (uma) gota:

Composição	Valores Mínimos	Valores Máximos
Valor Calórico	0,0 kcal	0,07 Kcal
Carboidratos	0,0g	0,003g
Proteínas	0,0g	0,0g
Gorduras Totais	0,0g	0,0g
Sódio	0,0mg	0,51mg

3.7.2.1 Disponibilidade externa de adoçante a ser fornecida pela CONTRATADA (sachês ou em outro invólucro);

3.8 CHÁ

3.8.1 Chá sabor morango ou limão ou mate ou hortelã ou erva cidreira ou ainda outro sabor definido pela CONTRATADA, após anuência da CONTRATANTE, que poderá ser alterado periodicamente.

3.9 COPO DESCARTÁVEL

3.9.1 Copo plástico descartável (capacidade de 160 ml) de boa qualidade, devendo ser compatível com o equipamento, ser de material apropriado para o uso ao qual se

destina, e que atenda, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002, devendo preferencialmente, de acordo com a possibilidade de compatibilidade ao equipamento utilizado, atender a NBR/ABNT 15.448-1 e 2/2008 (utilizar copos preferencialmente confeccionados de materiais alternativos aos copos descartáveis).

3.10 Misturador descartável de qualidade comprovada de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento.

3.11 Todos os insumos a serem utilizados deverão ser previamente vistoriados, conferidos e aprovados pela FISCALIZAÇÃO, que somente aceitará aqueles que se encontrem de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

3.12 CONTRATADA deverá informar, quando da apresentação da proposta comercial, a relação dos insumos constando a marca de todos os produtos a serem utilizados no decorrer da prestação dos serviços (café em grão, café solúvel, açúcar refinado, leite em pó desnatado, cappuccino, chocolate, chá, copo descartáveis e misturador). Os produtos deverão ser, durante todo o prazo contratual, da mesma marca relacionada na proposta, podendo ser trocados mediante autorização da FISCALIZAÇÃO do contrato.

3.13 A qualquer tempo é facultada à FISCALIZAÇÃO do contrato recolher uma amostra dos insumos em utilização e encaminhar para análise em órgão certificado para tal serviço, ficando as despesas a cargo da CONTRATADA.

3.14 Em caso de utilização de produto de marca diferente da indicada, a similaridade deverá ser comprovada mediante apresentação de laudo de instituto acreditado para tal, com custos arcados pela CONTRATADA.

3.15 Para a preparação dos produtos, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas, por dose:

café expresso e longo em
grãos= 7 gramas;leite =
20 gramas de leite em pó;
chocolate = 20 gramas de achocolatado com leite em pó;
café em grãos com leite = 7 gramas de café e 20 gramas de
leite; cappuccino= 7 gramas de café, 7 gramas de chocolate
e 7 gramas de leite;chá = quantidade de acordo com o
sabor.

3.16 Na prestação do serviço, estão incluídas, além do abastecimento das máquinas, sua higienização, a manutenção dos equipamentos, e, ainda, a substituição de peças necessárias para manutenção, mantendo-os em perfeitas condições de uso.

3.17 A falta de insumos deverá ser reposta no prazo de até 30 (trinta) minutos, exceto no fornecimento de água e energia elétrica.

3.18 A validade e a integridade dos produtos fornecidos serão de total responsabilidade da empresa contratada.

3.19 Todas as despesas necessárias para realização dos serviços, desde a manutenção das máquinas, higienização, substituição de equipamentos, frete, abastecimento, até o fornecimento de insumos, serão de responsabilidade da empresa contratada e estarão apresentados em sua proposta.

3.20. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

4.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados

5.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a

Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias etc.

5.1.8. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

7.1. 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 licitação 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.

8. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. Nos termos da Resolução nº 1.252/2012 será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. 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 da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3. O representante do Sesc anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for

necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 9.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.
- 9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, 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.

10. DO REAJUSTE

- 10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 11.1. Não haverá exigência de garantia contratual de execução.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa nos termos da Resolução nº 1.252, de 2012:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, o Sesc poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções:

i) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado; ii) Multa: de acordo com o previsto no Edital.

12.3. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Sesc, observado o princípio da proporcionalidade.

13. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

13.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

13.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

13.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características 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.

13.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por lote.

SABRINA ALVES BATISTA
Coordenador de Nutrição