

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC  
Administração Regional no Estado de Mato Grosso do Sul**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 47.2025 - RETIFICADO**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**REGIDO PELA RESOLUÇÃO SENAC – Nº 1.270/2024**

- 1. OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios do tipo frios (perecíveis), para atender às demandas do Senac Turismo e Gastronomia pelo período de 6 meses.
- 2. INÍCIO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:** 04/12/2025 às 15h (horário de Brasília-DF).
- 3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** às 9h30min (horário de Brasília-DF), do dia 12/12/2025.
- 4. LOCAL DA SESSÃO DE DISPUTA:** Através do portal de licitações do Banco do Brasil (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/>)
- 5. RETIRADA DO EDITAL:** Através do site <https://ww3.ms.senac.br/> e no portal de licitações do Banco do Brasil (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/>) pelo identificador de nº 1084350.
- 6. ESCLARECIMENTOS DE DÚVIDAS:** Até às 11h59min do dia 10/12/2025, através do e-mail [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br). Não serão conhecidos os questionamentos interpostos após o prazo mencionado, bem como, aqueles encaminhados por qualquer outro meio de comunicação.

<b>ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO SENAC MATO GROSSO DO SUL</b>	
Rua 26 de Agosto, 835 - Centro, CEP: 79002-081, Campo Grande/MS Correio eletrônico: <a href="mailto:cpl@ms.senac.br">cpl@ms.senac.br</a>	
Fone 1: (67) 3312-6291	Fone 2: (67) 3312-6222
CNPJ: 03.644.843/0001-19	Inscrição Estadual: Isento
<b>JORDANA DUENHA RODRIGUES</b> Diretora Regional	<b>MICHELLE ANNITA SEIBERT KIST</b> Presidente da Comissão Permanente de Licitação

## Sumário

1. REALIZAÇÃO .....	3
2. DA PUBLICIDADE .....	3
3. DO VALOR .....	3
4. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO .....	3
5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO .....	4
6. DA CONEXÃO COM O SISTEMA .....	5
7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA .....	5
8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO .....	8
9. DA HABILITAÇÃO .....	8
10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E ENVIO DE LANCES. ....	12
11. DA ANÁLISE E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	13
12. DA CONTRATAÇÃO .....	14
13. DO PAGAMENTO .....	15
14. DO REAJUSTE .....	16
15. GARANTIA DA EXECUÇÃO .....	16
16. DA IMPUGNAÇÃO .....	16
17. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS .....	17
18. DOS RECURSOS .....	17
19. DAS PENALIDADES E SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO .....	18
20. DA PROTEÇÃO DE DADOS .....	20
21. DOS CASOS OMISSOS .....	21
22. DISPOSIÇÕES FINAIS .....	21

## 1. REALIZAÇÃO

- 1.1. O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC**, Administração Regional no Estado de Mato Grosso do Sul, torna público que realizará procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, que será regido pela Resolução SENAC Nº 1.270, de 02 de maio de 2024, estando previsto o recebimento das Propostas Eletrônicas e Documentos de Habilitação para a data e horário supracitados no preâmbulo deste edital.
- 1.2. Quando, por motivo de suspensão do expediente do SENAC- AR/MS, não se realizar o ato de abertura das propostas eletrônicas relativos a presente Licitação, fica acordado que a realização do mesmo ocorrerá, no horário já estabelecido, no 1º (primeiro) dia útil posterior à data fixada neste certame.

## 2. DA PUBLICIDADE

- 2.1. A publicidade deste certame será realizada conforme previsto no Art. 6º § 1º da Resolução SENAC Nº 1.270/2024.
- 2.2. Todas as decisões, bem como as comunicações relativas a este certame, serão divulgadas através do site <https://ww3.ms.senac.br/> e/ou no portal de licitações-e (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/>) gerenciado pelo Banco do Brasil.

## 3. DO VALOR.

- 3.1. A fim de propiciar propostas mais econômicas e competitivas no certame, o valor total estimado será de caráter sigiloso, conforme prevê o Parágrafo Único do art. 3º da Resolução 1.270/2024 do Senac MS.
- 3.2. Os valores registrados no portal de licitações-e (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/>) são meramente simbólicos.

## 4. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Respeitadas as condições legais e as constantes neste Edital, deverão ser observadas as seguintes determinações:
- 4.1.1. **Poderão participar desta licitação:**
- 4.1.1.1. Poderão participar deste processo todas as empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação, observadas as condições de habilitação, sendo vedada à participação daquelas que se apresentem sob a forma de consórcio e/ou associação de empresas.
- 4.1.2. **Não poderão participar da presente licitação:**
- 4.1.2.1. pessoa jurídica cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

- 4.1.2.2. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 4.1.2.3. pessoas jurídicas cuja falência tenha sido decretada ou que estiver em curso de credores, em processo de recuperação, dissolução, cisão, fusão ou incorporação;
- 4.1.2.4. pessoas físicas ou jurídicas que tenham sido punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com o Senac em âmbito Nacional, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade aplicada
- 4.1.2.5. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, desde que, em eventuais diligências, se comprove o conluio entre eles com intuito de frustrar a competitividade do certame, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 4.1.2.6. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista; e
- 4.1.2.7. não poderão participar do presente Pregão, ainda, as empresas que tenham entre seus sócios, diretores ou responsáveis técnicos – pessoas que possuam vínculo consanguíneo ou por afinidade até o terceiro grau com colaboradores do SENAC bem como, aqueles que sejam dirigentes ou colaborador do SENAC – ou então, que se apresentem sob forma de consórcio e/ ou associação de empresas.

## **5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

- 5.1. Para participar da presente licitação as licitantes deverão estar credenciadas no provedor do sistema “Licitações-e”, do Banco do Brasil S/A, na página <https://licitacoes-e2.bb.com.br>.
- 5.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais, a serem fornecidas pelo provedor do sistema por ocasião do credenciamento.
- 5.3. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é pessoal e intransferível, de inteira responsabilidade da interessada, não cabendo ao provedor do sistema ou ao SENAC-AR/MS, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

- 5.4. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 5.5. Os interessados obterão maiores informações sobre a apresentação de documentação e credenciamento de representantes em qualquer agência do Banco do Brasil S/A ou pelo telefone do suporte técnico 4004-0001 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-729-0001 (demais localidades).

## 6. DA CONEXÃO COM O SISTEMA

- 6.1. A participação neste Pregão Eletrônico se dará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, utilizando-se do login e senha da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, observadas as datas e os horários limites estabelecidos neste Edital.
- 6.2. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.3. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.
- 6.4. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.5. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a Sessão Pública do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes, por meio do site <https://licitacoes2.bb.com.br/>, no campo “opções > listar documentos”.

## 7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

- 7.1. Após a divulgação do Edital no sítio eletrônico, as licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, sua Proposta de Preços contendo a descrição do objeto ofertado, marca, modelo e valor unitário do item, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 7.2. A etapa de que trata o item anterior será encerrada com a abertura da sessão pública.
- 7.3. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 7.4. Para fins de julgamento será considerada a proposta em 02 (duas) formas não excludentes:

**7.4.1. Proposta Eletrônica:** Proposta de valor total por lote enviada pela licitante através do sistema “Licitações-e”.

**7.4.2. Proposta Ajustada:** Proposta detalhada enviada pela licitante arrematante.

**7.5. Das informações contempladas na Proposta Eletrônica:**

**7.5.1.** A licitante deverá encaminhar a Proposta de Preços por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento das Propostas.

**7.5.2.** A licitante deverá enviar sua Proposta de Preços mediante o preenchimento dos campos, no sistema eletrônico, indicando dentre outras informações:

**7.5.2.1.** valor total do lote. (item); e

**7.5.2.2.** marca para cada item ofertado, se for o caso.

**7.5.3.** A licitante deverá registrar em sua proposta de preços as especificações do objeto. Não serão aceitas Propostas de Preços que contenham somente a expressão “conforme Edital”, “conforme Termo de Referência” ou quaisquer outra que não a especificação do objeto licitado.

**7.5.4.** Não será admitida a cotação de materiais usados, reaproveitados, recauchutados, remanufaturados ou que não sejam novos

**7.6. Dos catálogos e prospectos:**

**7.6.1.** Para o presente certame não será exigido catálogos e/ou prospectos.

**7.7.** A apresentação do valor total da Proposta de Preços eletrônica pressupõe o cumprimento das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, em especial:

**7.7.1.** O cumprimento das especificações constante do Termo de Referência – **ANEXO I.**

**7.7.2.** Que os valores totais apresentados correspondem ao fornecimento de acordo com a forma de julgamento constante neste Edital.

**7.7.3.** A Proposta de Preços deverá ser cotada por preço unitário e total, fixo, em moeda corrente nacional (Real R\$), em algarismos com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula e preferencialmente por extenso, incluindo todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento (no caso de materiais) que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto, inclusive diferencial de alíquota do ICMS referente aos produtos fornecidos por empresas situadas fora do estado do Mato Grosso do Sul.

- 7.7.4.** Nos preços propostos estarão inclusos ainda custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, incluindo despesas com seguros, taxas e demais encargos, não sendo lícita a cobrança posterior de qualquer ônus, ficando a licitante obrigada a fornecer o objeto pelo valor resultante de sua Proposta de Preços, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao SENAC-AR/MS, nem qualquer outro pagamento adicional, sem possibilidade de outras inclusões de custos.
- 7.7.5.** A licitante não poderá cotar/ofertar quantidade inferior ou superior à especificada para o objeto licitado.
- 7.7.6.** Os preços ofertados, tanto na Proposta de Preços, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 7.7.7.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas Propostas de Preços e lances.
- 7.7.8.** Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir as Propostas de Preços apresentadas.
- 7.8. Proposta Ajustada:**
- 7.8.1.** A Proposta de Preços Ajustada deverá ser apresentada pela licitante classificada como primeira colocada, observando preferencialmente o modelo constante no **ANEXO II**, contendo a descrição completa do objeto ofertado, marca, modelo, valores unitários e totais, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada, impressa e assinada pelo representante legal da licitante na última folha e rubricada nas demais.
- 7.8.2.** A Proposta Comercial Inicial, inserida no sistema eletrônico, durante o período definido neste Edital, como Início de Acolhimento das Propostas, deverá atender às especificações constantes deste Edital e seus anexos.
- 7.8.3.** Havendo discrepância entre os preços unitários e totais da Proposta de Preços ajustada, prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivaler ao valor arrematado.
- 7.8.4.** A validade da Proposta de Preços não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura do pregão. A ausência de inserção de data e prazo na Proposta de Preços implica na presunção de aceite da data determinada neste Edital.

- 7.8.5. Caso haja o vencimento da validade da Proposta de Preços sem que a licitação tenha sido homologada e o contrato assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante, através do e-mail **cpl@ms.senac.br**, dirigida à CPL, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.
- 7.9. A proposta ajustada enviada exclusivamente por meio eletrônico, deverá observar ainda:
- 7.9.1. Razão Social ou denominação do licitante com número de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF.
- 7.9.2. Objeto da licitação conforme descrito no preâmbulo deste instrumento convocatório.
- 7.9.3. Dados bancários da licitante, informando o número da conta para depósito, agência e banco correspondente.

## 8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO.

- 8.1. Para julgamento será adotado o **critério de Menor Preço**, considerando o valor total do **LOTE**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 8.2. A(o) Pregoeira(o) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela(o) Pregoeira(o) acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 8.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, a(o) Pregoeira(o) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda aos requisitos editalícios.
- 8.4. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

## 9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a análise da proposta e a negociação, a(s) licitante(s) arrematante(s) encaminhará(ão), **exclusivamente por meio do sistema eletrônico licitações-e <https://licitacoes-e2.bb.com.br>**, os documentos de habilitação exigidos neste Edital e seus anexos, respeitando o prazo máximo de **03 (três) horas**, contadas a partir do encerramento da fase de lances.

9.2. A habilitação dos licitantes será verificada exclusivamente por meio dos arquivos encaminhados por meio do sistema <https://licitacoes-e2.bb.com.br>, sob pena de desclassificação pela não localização dos documentos no sistema por parte da Comissão Permanente de Licitação.

**9.3. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- 9.3.1. Registro comercial, em caso de empresa individual, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI); ou
- 9.3.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado da última alteração contratual; ou
- 9.3.3. Última alteração contratual consolidada; ou
- 9.3.4. Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples não empresariais, acompanhada da prova da diretoria em exercício;
- 9.3.5. Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separados.
- 9.3.6. Documento comprobatório do representante legal da licitante, por meio da apresentação de cópia da carteira de identificação oficial.

**9.4. Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL:**

- 9.4.1. Prova de inscrição no **Cadastro de Pessoas Físicas (CPF)** ou no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- 9.4.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de **Certidão Conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN)** com informações da situação do sujeito passivo quanto aos tributos administrados pela Secretaria de Receita Federal e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212/91.
- 9.4.3. Prova de regularidade fiscal perante o Fundo de Garantia sobre Tempo de Serviço – **FGTS**, por meio de **Certificado de Regularidade do FGTS – CRF**, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- 9.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, por meio da **Certidão Emitida pelo Governo do Estado** de domicílio da empresa.
- 9.4.5. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, relativa a **Débitos Mobiliários Emitido pela Prefeitura do Município** de domicílio da empresa.
- 9.4.6. **Alvará de Localização e Funcionamento** da empresa licitante em plena validade, emitido pelo órgão competente.

**9.4.7. Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante**, expedido pelo Órgão competente da esfera Estadual, Distrital ou Municipal da sede do licitante, compatível com o objeto licitado, em plena validade.

**9.4.8. Certificado de Vistoria ou Alvará de Licença Sanitária do veículo utilizado para transporte**, em nome da empresa licitante, expedido pelo Órgão competente da esfera Estadual, Distrital ou Municipal da sede do licitante, compatível com o objeto licitado, em plena validade.

**9.5. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**9.5.1. Atestado de fornecimento**, em nome da empresa licitante, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando aptidão para fornecimento do objeto desta licitação. O atestado deverá conter, no mínimo, identificação e telefone do contratante, da contratada, descrição do objeto e período do fornecimento, preferencialmente com nota fiscal de fornecimento.

**9.5.1.1.** O SENAC-AR/MS reserva-se o direito de verificar a veracidade dos atestados apresentados. O SENAC-AR/MS não se responsabilizará pela inabilitação da licitante que, apresente o referido atestado assinado por representante que não faça mais parte do quadro de colaborador da empresa emitente, não possua o telefone e/ou que o telefone seja desatualizado.

**9.6. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**9.6.1. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias, quando não houver prazo de validade expresso no documento.

**9.7. Outros documentos necessários à HABILITAÇÃO:**

**9.7.1.** Declaração de menores, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 – Lei N.º 9854/99 (Proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 14 (quatorze) anos, salvo na condição de aprendiz), conforme modelo **ANEXO III**.

**9.7.2.** Declaração, em papel timbrado da empresa licitante, devidamente assinada por seu representante legal, de plena e total aceitação das condições estabelecidas neste Edital, na forma do Modelo de Declaração de Aceitação constante do **ANEXO III**.

**9.7.3.** Declaração, em papel timbrado da empresa licitante, de que conhece e aceita o Código de Ética e Conduta dos fornecedores, conforme modelo **ANEXO III**.

- 9.8.** Os documentos solicitados para a fase de HABILITAÇÃO deverão ser apresentados dentro do prazo de validade, em vias originais ou fotocópias autenticadas, ou ainda impressos por meio da internet nos casos em que a legislação permitir. Neste caso, a veracidade dos mesmos poderá ser verificada pela Comissão de Licitação. Quando qualquer um dos documentos não mencionar a data de validade, considerar-se-ão com validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data da emissão, salvo os documentos utilizados como comprovação de inscrição cuja autenticidade possa ser verificada por meio de consulta em sítios eletrônicos.
- 9.9.** Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor.
- 9.10.** O pregoeiro poderá realizar diligências para a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, bem como poderá admitir a juntada de documentos pelas licitantes que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.
- 9.11.** Sob pena de inabilitação, os documentos acima referenciados deverão estar em nome da licitante e conter o mesmo número do CNPJ/MF, que deverá corresponder ao CNPJ constante da proposta da licitante. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.12.** Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos de habilitação e da proposta ajustada implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste Edital e seus Anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta ajustada e nos documentos de habilitação apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da licitante, o qual, na incidência, obriga a licitante a comunicar ao Senac MS– Departamento Regional quando ocorrido durante o certame.
- 9.13.** Os documentos redigidos em língua estrangeira deverão ser traduzidos para a língua portuguesa, e vir acompanhados de tradução juramentada.
- 9.14.** O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.
- 9.15.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão. Nova data e horário para a continuidade do processo será informada, através de comunicado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

## 10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E ENVIO DE LANCES.

- 10.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.** O sistema ordenará automaticamente as Propostas de Preços classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.3.** A validade da licitação não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas 01 (uma) Proposta de Preços, conforme previsto no inciso I do § 3º do art. 6º do RLC.
- 10.4.** Iniciada a fase de lances, as licitantes, autoras das Propostas de Preços classificadas, poderão oferecer lances sem restrições de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado.
- 10.5.** Todos os lances oferecidos serão registrados pelo sistema eletrônico, que estará sempre indicando o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas licitantes.
- 10.6.** Durante o transcurso da sessão pública de disputa de preços, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará a autora dos lances às demais licitantes.
- 10.7.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão.
- 10.8.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 10.8.1.** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no subitem 10.7 e 10.8 a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 10.9.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto subitem 10.8.1, o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.
- 10.10.** No caso de não haver lances na sessão pública de disputa de preços, serão considerados válidos os valores obtidos na fase de abertura das Propostas de Preços.
- 10.11.** Após o encerramento da etapa de lances o sistema informará imediatamente, a Proposta de Preços de menor preço.

**10.12.** Será classificada como primeira colocada do item a licitante que atender as condições deste Edital e apresentar o menor preço para o item. As demais licitantes, que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preços, serão classificadas em ordem crescente.

**10.13. Da aceitabilidade da PROPOSTA:**

**10.13.1.** ENCERRADA A ETAPA COMPETITIVA e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o (a) pregoeiro (a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor máximo estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

**10.13.2.** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**10.13.3.** Não serão aceitas propostas com valor unitário superior ao máximo estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

a) Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

b) Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

**10.14.** A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

**10.15.** É vedada a desistência de lances já ofertados, sujeitando-se a licitante proponente às sanções previstas neste Edital, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela CPL.

**10.15.1.** As justificativas de que tratam o subitem anterior, deverão ser encaminhadas através do e-mail [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br), não sendo aceita outra forma de encaminhamento destas.

**11. DA ANÁLISE E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

**11.1.** Antes de declarar a licitante vencedora, a CPL promoverá a verificação da Proposta de Preços ajustada e dos Documentos de Habilitação da licitante que, na ordenação feita pelo sistema, apresentou o menor preço por item (representado pelo lote).

- 11.2. Se a Proposta de Preços por item não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, a CPL examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e solicitando, via sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil, à respectiva licitante os documentos necessários à comprovação de sua habilitação, bem como a Proposta de Preços ajustada, repetindo o procedimento, sucessivamente, se assim vier a se justificar, até a apuração de uma oferta que atenda às condições deste Edital.
- 11.3. A licitante uma vez habilitada para determinado item, estará habilitada para todos os demais itens que venha a arrematar no referido certame.
- 11.4. Serão inabilitadas as licitantes que não atenderem no todo ou em parte as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, ou que apresentem documentação vaga, omissa, que contenha quaisquer tipos de vícios e/ou erros de conteúdo, ou ainda, que estejam com prazos de validade expirados, desde que não se configurem como erros formais e que possam por algum motivo alterar a substância da proposta.
- 11.5. A CPL poderá, visando o interesse do SENAC-AR/MS em manter o caráter competitivo desta licitação, aceitar simples omissões irrelevantes (erros formais), para o fiel entendimento da proposta/documentação que não caracterizam motivos de desclassificação/inabilitação e que não causem prejuízo ou lesem direitos das demais licitantes.
- 11.6. Acaso eventual omissão, falha ou outras irregularidades possam ser supridas com a consulta em sítio da internet no transcurso da própria sessão pública, poderá ser a licitante habilitada, ficando esta prerrogativa a critério da CPL.
- 11.7. Será(ão) declarada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que tiver(em) a sua proposta classificada, apresentar(em) o **“MENOR PREÇO POR LOTE”** e tiver(em) seus documentos de habilitação validados, desde que considerada(s) habilitada(s) nos termos deste Edital.

## 12. DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. A contratação do objeto da presente licitação dar-se-á por meio de Pedido de Compras, documento este que será encaminhado pelo SENAC- AR/MS.
- 12.2. Após a emissão do Pedido de Compras, a Adjudicatária terá o prazo de 2 (dois) dias corridos, contados da data de envio do Pedido de Compras ao e-mail indicado pela empresa vencedora em sua Proposta de Preços para acusar recebimento e indicar o prazo de entrega dos materiais/equipamentos, respeitando o prazo limite estabelecido no Termo de Referência, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, como:

### 12.2.1. Perda do direito à contratação;

- 12.2.2.** Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAC- AR/MS, por prazo não superior a 03 (três) anos.
- 12.3.** O prazo previsto no subitem 12.2 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pelo SENAC- AR/MS.
- 12.4.** É facultado ao SENAC- AR/MS, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista neste Edital.
- 12.5.** Antes da emissão do Pedido de Compras, o SENAC- AR/MS poderá desclassificar a(s) proponente(s) vencedora(s), caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento desta licitação que venha a desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento.
- 12.6.** No caso de se constatar a inveracidade de qualquer das informações e/ou documentos fornecidos por qualquer proponente, poderá ele sofrer, a critério do SENAC- AR/MS, isolada ou cumulativamente o seguinte:
- 12.6.1.** Declaração de inidoneidade com a suspensão do direito de contratação junto ao SENAC- AR/MS

## **13. DO PAGAMENTO**

- 13.1.** Para pagamento, consideram-se serviços entregues, somente aqueles recebidos, conferidos e aceitos pelo SENAC- AR/MS, observando-se as seguintes condições:
- 13.1.1.** Todos os pagamentos devidos em decorrência dos serviços prestados somente serão pagos à licitante vencedora, mediante emissão e apresentação das respectivas notas fiscais, não se admitindo o faturamento por terceiros;
- 13.1.2.** As notas fiscais deverão ser emitidas somente após o recebimento, análise e aceitação pelo SENAC- AR/MS.
- 13.1.3.** O pagamento ao FORNECEDOR será realizado em até o 30º (trigésimo) dia após o recebimento da Nota Fiscal emitida pela empresa, após a entrega dos bens e desde que tenham sido recebidos, atestado pelo gestor do contrato e aceito pelo SENAC- AR/MS.
- 13.1.4.** Os pagamentos serão realizados por meio de depósito bancário em conta corrente da CONTRATADA, no dia 15 ou 28 do mês, desde que a Nota Fiscal tenha sido entregue no prazo estabelecido para uma das datas de pagamento mencionada;

- 13.1.5.** Fica expressamente vedado qualquer tipo de negociação de faturas ou títulos de crédito, tendo como devedor o SENAC- AR/MS, em decorrência da presente licitação.

#### **14. DO REAJUSTE**

- 14.1.** Os preços serão fixos e irremovíveis no prazo de 6 (seis) meses, contados da assinatura do contrato ou documento equivalente (pedido de compras).
- 14.2.** Caso o contrato venha a ser prorrogado e mediante solicitação da contratada, os preços firmados poderão sofrer reajuste, considerando o interregno de seis meses, aplicando-se o índice IGPM exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da primeira vigência.
- 14.3.** 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.
- 14.4.** 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.

#### **15. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

- 15.1.** Não haverá exigência de garantia contratual.

#### **16. DA IMPUGNAÇÃO**

- 16.1.** Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Resolução, devendo protocolar o **pedido até 48 horas** que antecedem o horário de abertura das propostas comerciais conforme item 3 disponível no preâmbulo deste edital.
- 16.2.** Recebido o pedido de impugnação, a sessão será suspensa até a análise do pedido, sendo a decisão publicada no site <https://ww3.ms.senac.br/> e <https://licitacoes-e2.bb.com.br>.
- 16.3.** A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 16.4.** A impugnação poderá ser feita através do endereço eletrônico [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br), sendo o julgamento e resposta à impugnação disponibilizadas no site <https://ww3.ms.senac.br/> e <https://licitacoes-e2.bb.com.br>.
- 16.5.** O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato PDF, assinado pelo representante legal da empresa.

- 16.6.** A falta de manifestação motivada das proponentes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem a impugnação, no prazo previsto no subitem 16.1, importará na decadência do direito de recurso.

## **17. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS**

- 17.1.** Eventuais pedidos de esclarecimentos sobre o presente Instrumento Convocatório e seus Anexos deverão ser encaminhados à Comissão de Licitação até o horário e data definidos no preâmbulo deste edital, exclusivamente para o e-mail [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br).
- 17.2.** A Comissão de Licitação não se responsabilizará por eventuais e-mails que, por qualquer motivo, não sejam recebidos no prazo em virtude de possíveis problemas no servidor ou navegador, tanto do SENAC-AR/MS quanto do remetente da mensagem.
- 17.3.** Os eventuais esclarecimentos prestados pela Comissão de Licitação serão divulgados tanto no site do SENAC- AR/MS, quanto no portal de licitações do Banco do Brasil, e somente no site <https://ww3.ms.senac.br/>, quando o sistema licitações-e não suportar o tamanho do arquivo.
- 17.4.** Os proponentes deverão ser claros e objetivos em seus questionamentos, a fim de se obter um melhor entendimento por parte da Comissão, bem como este, ser assertivo no retorno do esclarecimento.

## **18. DOS RECURSOS**

- 18.1.** Declarada a vencedora do certame, qualquer licitante que assim desejar poderá, exclusivamente no campo de mensagens sistema eletrônico do Banco do Brasil S/A (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/>), ou, através e-mail [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br), manifestar, dentro do **prazo de 30 (trinta) minutos**, sua intenção de recorrer, registrando na oportunidade, a síntese das suas razões de recurso.
- 18.2.** Acatado a intenção recursal, a licitante disporá do prazo de 02 (dois) dias úteis (contados a partir do aviso do pregoeiro) para apresentar as razões recursais, por escrito e devidamente fundamentado, dirigido à autoridade competente para julgamento.
- 18.3.** A documentação de que trata o subitem anterior poderá ser protocolada junto a Comissão Permanente de Licitação, conforme endereço informado no preâmbulo deste edital, ou através do e-mail [cpl@ms.senac.br](mailto:cpl@ms.senac.br), a ser encaminhada em formato PDF, assinada pelo representante legal da empresa.

- 18.4. O licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, contados, automaticamente, do fim do prazo recursal inicial.
- 18.5. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante, quanto à sua intenção de interpor recurso, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem o recurso, no prazo estabelecido para tal, importará a decadência desse direito, ficando a Comissão de Licitação, desde logo, autorizada a adjudicar o objeto da licitação à licitante declarada vencedora do certame.
- 18.6. Caberá ao Pregoeiro e à Comissão Permanente de Licitações, findo o prazo de manifestação das contrarrazões, **o prazo de 10 (dez) dias úteis**, receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra suas decisões e encaminhá-los à autoridade competente, para decisão final sobre os mesmos.
- 18.7. Na hipótese do subitem anterior, constatando-se a necessidade de majoração no prazo, considerar-se-á este certame, como suspenso, até que se tenha um julgamento definitivo.
- 18.8. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o respectivo prazo legal, bem como os que forem enviados por fax, ou em desacordo com o edital.
- 18.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o processo será encaminhado para a autoridade competente para homologar o procedimento de licitação e determinar a contratação com a licitante vencedora.
- 18.10. O eventual provimento de recurso pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## 19. DAS PENALIDADES E SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

- 19.1. A licitante vencedora que, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, do prazo estipulado no subitem 12 deste Edital, sujeitar-se-á a aplicação de sanções como perda do direito à contratação, perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas e de suspensão do direito de licitar e contratar com o Senac MS, por prazo não superior a 03 (três) anos, conforme artigo 39 da Resolução Senac 1.270/2024.
- 19.2. A licitante será impedida do direito de licitar com o Senac Nacional, nos termos do Artigo 41 da Resolução Senac 1.270/2024, nas seguintes hipóteses:
- 19.2.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
- 19.2.2. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- 19.2.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

- 19.2.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 19.2.5.** O impedimento do direito de participar de contratações e/ou licitações promovidas pelo SENAC, terão abrangência nacional, por prazo mínimo e 04 (quatro) e máximo de 06 (seis) anos, conforme Art. 41 da Resolução Senac 1.270/2024.
- 19.3.** Serão cabíveis, ainda, as seguintes sanções, nos casos de inadimplemento, total ou parcial, das obrigações assumidas, por parte da licitante vencedora, em relação à execução do objeto:
- 19.3.1.** Advertência.
- 19.3.2.** Multa moratória de 1% (um por cento) do valor do item em atraso, por dia de atraso, limitada a 30% (trinta por cento) do valor da prestação mensal do Contrato.
- 19.3.3.** Multa compensatória de até 10% (dez por cento) do valor do item em atraso, em caso de inadimplemento parcial, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.
- 19.3.4.** Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total da Contratação, em caso de inadimplemento total, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.
- 19.3.5.** Respeitados o princípio do contraditório e o princípio da ampla defesa, o valor correspondente à multa poderá ser descontado das notas fiscais.
- 19.3.6.** Se porventura o valor da nota fiscal for insuficiente, fica a Licitante Vencedora obrigada a recolher a importância devida, por meio de depósito ou transferência bancária no prazo de até 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da notificação escrita à parte em atraso, na conta bancária a ser informada pelo Senac MS. Nesta hipótese, após a notificação para pagamento, fica a Licitante Vencedora obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.
- 19.3.7.** Decorrido o prazo de 10 (dez) dias corridos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias corridos, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.
- 19.3.8.** As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a licitante vencedora da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato venha causar ao Senac MS ou a terceiros.
- 19.4.** Rescisão unilateral do contrato, na forma do Art. 40 da Resolução Senac 1.270/2024.

## 20. DA PROTEÇÃO DE DADOS

**20.1.** A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente, no Brasil e em cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, sobre Proteção de Dados, em especial a Lei 13.709/2018, bem como as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a CONTRATADA deverá:

**20.1.1.** Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do SENAC- AR/MS e em conformidade com estas cláusulas. Na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, se compromete a formalizar este fato imediatamente ao SENAC- AR/MS, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

**20.1.2.** Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

**20.1.3.** Acessar os dados apenas para o seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização), ciente de que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do SENAC- AR/MS.

**20.1.4.** Garantir, por si própria ou por quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade do SENAC- AR/MS assinem o Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA, bem como que os Dados Pessoais serão mantidos em estrita confidencialidade e não serão utilizados para outros fins, senão a prestação de serviços ao SENAC- AR/MS.

**20.1.5.** Treinar e orientar a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

**20.2.** Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito do SENAC- AR/MS, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos,

análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

- 20.3.** Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente ao SENAC-AR/MS para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.
- 20.4.** A CONTRATADA deverá notificar o SENAC- AR/MS em até 48 (quarenta e oito) horas a respeito de:
- 20.4.1.** Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários, ou terceiros autorizados;
  - 20.4.2.** Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da CONTRATADA.
- 20.5.** A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao SENAC- AR/MS e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

## **21. DOS CASOS OMISSOS**

- 21.1.** Todos os casos omissos serão julgados pela Comissão Permanente de Licitação, de acordo com as disposições existentes sobre o assunto, sendo que o resultado será informado a todos os interessados, e passará a ser parte integrante do procedimento licitatório.

## **22. DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 22.1.** As empresas interessadas deverão examinar cuidadosamente os termos e condições da presente Licitação, para que tenham ciência de todos os detalhes que possam afetar o serviço objeto da mesma.
- 22.2.** Visando sempre o aprimoramento, informamos que avaliaremos este processo de compras levando em consideração o prazo de entrega, a conformidade, a nota fiscal e a integridade dos itens/serviços de acordo com o pedido de compras e ou contrato firmado.
- 22.3.** Ao SENAC- AR/MS se reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte, a presente Licitação, sem que caibam quaisquer reclamações, direitos, vantagens ou indenizações às empresas licitantes.

- 22.4.** Fica facultado ao SENAC- AR/MS o direito de, a qualquer momento, determinar a complementação ou a redução do objeto contratado, até o limite de 50% (cinquenta por cento).
- 22.5.** O SENAC- AR/MS, observadas as disposições gerais pertinentes a qualquer fase do processo desta licitação, reserva-se o direito de solicitar aos licitantes esclarecimentos complementares necessários para uma perfeita apreciação e julgamento das propostas.
- 22.6.** A licitante vencedora fica obrigada a manter durante todo o tempo de vigência do contrato todas as condições de participação e habilitação exigidas na presente licitação, em especial, àquelas relativas à sua regularidade fiscal.
- 22.7.** As licitantes são responsáveis, em qualquer época, pela fidelidade e legitimidade das informações constantes dos documentos apresentados.
- 22.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no SENAC- AR/MS.

**MICHELLE ANNITA SEIBERT KIST**  
**PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO


- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios do tipo frios (perceíveis), para atender às demandas do Senac Turismo e Gastronomia pelo período de 6 meses.
- 1.2. A licitação será dividida em lotes, devendo a licitante apresentar proposta para todos os itens constantes nos lotes para o qual desejar participar.
- 1.3. A fim de propiciar propostas mais econômicas e competitivas no certame, o valor total estimado será de caráter sigiloso, conforme prevê o Parágrafo Único do art. 3º da Resolução 1.270/2024.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac/MS) oferece cursos, organiza e participa de eventos, palestras e workshops para divulgar sua marca e apresentar seu portfólio de serviços. Como forma de valorizar o público participante desses eventos e os clientes em visitas comerciais, considera-se essencial a aquisição de brindes personalizados, fortalecendo o relacionamento e a identidade institucional.
- 2.2. Além disso, a unidade Senac Turismo e Gastronomia necessita de um quantitativo de frios para os próximos seis meses, garantindo o atendimento contínuo ao restaurante e à escola, que servem aproximadamente 200 pessoas por dia, bem como à produção das aulas didáticas e aos cursos oferecidos pela unidade.





### 3. DOS ITENS






#### 3.1. Lote 1 - Frios Fatiados e Fracionados:

Item	Descrição	Especificação Técnica	Marca de Referência	Imagem Ilustrativa	Unidade de Medida	Qtde.
1	Bacon em Manta Defumado	Bacon manta é um corte de bacon em peça inteira, tradicionalmente da barriga do porco, que se diferencia por não ser fatiado ou em cubos. Comercializado por quilograma.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara / Aurora		KG	100
2	Linguiça Tipo Calabresa	Linguiça do tipo calabresa, defumação tradicional, ideal para feijoada.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	80

3	Linguiça Tipo Paio	Linguiça tipo Paio feita com carnes selecionadas e defumada naturalmente. Características: preparo rápido e fácil, ideal para feijoada, com feijão e caldos.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	40
4	Lombo Canadense	Lombo Canadense feito com partes nobres de carne suína, juntamente com temperos e condimentos exclusivos, levemente defumado.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	4
5	Salame Italiano	Salame tipo Italiano é feito artesanalmente com ingredientes nobres e selecionados, possui especiarias naturais proporcionando um sabor marcante. Comercializado por kg,  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	15
6	Pepperoni	O pepperoni é uma variedade ítalo-americana, feito a partir do salame seco e, por isso, tem uma mistura de carne de porco e carne bovina nos seus ingredientes, às vezes toucinho. O frio para montar uma mesa de petiscos recheada e servir em festas pequenas. Também harmoniza muito bem com cervejas e drinks e pode compor muitas receitas de espetinhos. Possui como tempero principal a páprica e etapas de fermentação e cozimento gradual do produto. Comercializadas por kg.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	10
7	Salsicha	Salsicha comercializadas por kg.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Seara		KG	15
8	Peito de Peru	Peito de Peru comercializadas por kg. Ingredientes: peito de peru, água (9,15), amido (1,99%), proteína de soja (1,4%)*, sal, açúcar, estabilizantes: pirofosfato tetrapotássico e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante: aroma idêntico ao natural, espessante: carragena, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante: carmim de cochonilha. não contém glúten. alérgicos: contém derivados de soja.	Seara / Sadia		KG	8

		<p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>				
9	Presunto Cozido Peça	<p>Presunto cozido feito com 100% carne de pernil, levemente a cura lenta.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Seara - Saldia e Perdigão		KG	80
10	Queijo Mussarela Peça	<p>Queija Mussarela Peça. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coagulante. Comercializada por kg.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Piracanjuba / Presidente		KG	200
11	Queijo Brie	<p>Queijo Brie tem origem francesa, já foi nomeado o "rei dos queijos" pelo imperador Carlos Magno I, no século VIII, possui um sabor acentuado devido ao mofo responsável por sua maturação, a iguaria permite várias combinações e harmonizações. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, Penicillium candidum, fermento láctico e coagulante quimosina. Produto comercializado por kg (peça).</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	30
12	Queijo Curado Caipira	<p>Queijo caipira curado, comercializadas por kg. referência de marca: QUEIJO MINAS, QUEIJOS ARTESANAIS COM LOTE, SÉRIE E VALIDADE.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Queijo Minas - Queijos Artesanais (contendo controle de lote, série e validade)		KG	170
13	Queijo Cheddar	<p>Queijo Cheddar, comercializadas por kg. Ingredientes: (leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, cloreto de cálcio e coalho), água, gordura vegetal, leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado, amido modificado, cloreto de sódio (sal), caseinato de sódio, emulsificantes citrato de sódio, polifosfato de sódio e fosfato dipotássio, aromatizante, antiaglutinante lecitina de soja, regulador de acidez ácido cítrico, conservador ácido sórbico e corantes naturais páprica e urucum.</p>	Quatá / Firmesa / Vigor		KG	5

		<p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>				
14	Queijo Coalho	<p>O Queijo Coalho é muito popular e tradicional no Nordeste do Brasil, acompanhando diversos pratos clássicos da região, como o baião-de-dois. Pela consistência resistente, permite ser assado e tostado. Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio e coagulante quimosina. Não contém glúten. Comercializado por kg (peça).</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	30
15	Queijo Emmental	<p>Queijo Emmental tem origem no Vale do Emmental – comercializadas por kg, referência de marca: QUATÁ</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	3
16	Queijo Gorgonzola	<p>O queijo gorgonzola é apreciado no mundo todo em tábuas de queijos, acompanhando vinhos e compondo pratos culinários, molhos e patês. É cheio de veias verde-azuladas de mofo que proporcionam um sabor forte e único. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante quimosina, Penicillium roqueforti, corante natural de clorofila e conservador natamicina. Não contém glúten. Produto comercializado por kg (peça).</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	40
17	Queijo Gouda	<p>Queijo Gouda tem origem holandesa, mas por seu sabor suave e amendoado, o Gouda agrada bastante o paladar brasileiro, possui textura macia e olhaduras médias, o queijo pode ser consumido puro, em tábua de queijos, compor molhos e acompanhar pães. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante quimosina, corante natural urucum e conservador natamicina. Produto comercializado por kg, referência de marca: QUATÁ</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	3

18	Queijo Padano	Grana	<p>O queijo Grana Padano possui textura granulada e elástica, esse queijo é duro e de origem italiana, apresenta produção artesanal e período de maturação de 12 meses. O produto apresenta o selo DOP (Denominação de Origem Protegida) de qualidade, indicando que foi importado diretamente dos produtores italianos autorizados a fabricar esse queijo. Produto comercializado por kg,</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Galbani		KG	5
19	Queijo Gruyere		<p>Queijo Gruyere possui sabor frutado e adocicado, pode ser consumido puro, em tábua de queijos ou com frutas, elevando qualquer degustação a outro nível. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante quimosina, corante natural de urucum e conservadores natamicina e sorbato de potássio. Comercializadas por kg (peça).</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	20
20	Queijo Padrão	Minas	<p>Queijo Minas (Padrão) tem aparência mais amarelada, e textura macia e suave. Ideal para consumir no café da manhã, puro ou com pão. Também é delicioso acompanhando doces e compotas. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante quimosina. Conteúdo da embalagem: peça de 1 kg.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Quatá		KG	80
21	Queijo Frescal		<p>Queijo frescal do tipo minas é um queijo fresco, suave e úmido, com massa branca, mole e textura fechada. É ideal para quem busca opções mais leves, pois tende a ter menos gordura e sódio devido à alta umidade. Ele é um queijo versátil, consumido in natura, em lanches, saladas, ou como parte de pratos como o "Romeu e Julieta" com goiabada. Conteúdo da embalagem: 1 kg. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, regulador de acidez ácido láctico e coagulante quimosina. Não contém glúten.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.</p>	Minas / Quatá / Artesanal (com lote, série e validade impressa)		KG	20
22	Queijo Nicola		<p>Nicola é nome do queijo típico do Pantanal. Ele lembra o queijo cacio cavallo, pois seca pendurado, mas é menor e mais delgado. Feito com leite fresco, coalho e sal, o jeito de amassar é o segredo, jogando água fervendo na massa e amassa com as mãos até dar liga. Comercializado por kg.</p> <p><u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade</p>	Di Élia / Minas Ou Artesanal Com Lote, Série e Validade.		KG	30

		fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.				
23	Queijo Parmesão	Queijo parmesão de origem italiana, ideal para acompanhar massas e risotos. Ingredientes: leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante quimosina e corante natural urucum. Não contém glúten. Comercializado por kg.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Quatá		KG	50
24	Queijo Parmesão Especial	Queijo Parmesão especial com faixa azul. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante quimosina, corante urucum e conservador lisozima. Comercializado por kg.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Faixa Azul		KG	120
25	Queijo Prato	Queijo prato. Características: massa prensada, de textura macia e fácil fatiamento, sendo ótimo para compor lanches e sanduíches. Comercializado por kg. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, corante natural de urucum, fermento lácteo e coagulante quimosina. Não contém glúten.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Quatá		KG	4
26	Queijo Provolone	Queijo Provolone tem origem italiana, resultado de um processo de defumação, o que lhe confere um sabor único e especial. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio e coagulante quimosina. Comercializado por kg.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Quatá		KG	35
27	Ricota Fresca	Queijo ricota comercializada por kg. Ingredientes: soro de leite, leite integral pasteurizado, cloreto de cálcio, regulador de acidez ácido láctico e conservador sorbato de potássio. Não contém glúten.  <u>Condições especiais de fornecimento:</u> Este item será solicitado em quantidade fracionada conforme necessidades, com pedido mínimo de 100g por solicitação.	Quatá		KG	60

### 3.2. Lote - Frios em geral:



Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
Departamento Regional de Mato Grosso do Sul


Rua 26 de Agosto, 835 - Centro • 79002-081 • Campo Grande/MS  
Tel.: 67 3312-6260 • E-mail: [diretoria@ms.senac.br](mailto:diretoria@ms.senac.br) • [ms.senac.br](http://ms.senac.br)

Pregão Eletrônico nº 47.2025  
Termo de Referência

6 / 15

Item	Descrição	Especificação Técnica	Marca de Referência	Imagem Ilustrativa	Unidade de Medida	Qtde.
1	Aliche em Conserva	Composição: com este peixe é produzido o autêntico alici italiano, que consiste em um processo longo de fermentação na salmoura (cerca de três meses), seguido de lavagem, secagem e filetagem e finalmente a sua imersão em zeite de oliva ou em outro óleo vegetal. Potes de 100 gramas.	Bom Porto		PT	10
2	Salsicha Aperitivo	Salsicha em vinagrete aperitivo é uma opção cheia de sabor. Conteúdo da embalagem: Pote de 400 gramas.	Estrela		PT	20
3	Tofu Defumado	Queijo de soja que passa por processo de defumação, adquirindo sabor característico. Conteúdo da embalagem: 500 gramas Ingredientes: Água, soja, coagulante e sal.	Artesanal Com Lote. Série E Data De Validade.		PCT	40
4	Presunto de Parma Fatiado	Presunto de Parma Fatiado. Ingredientes: Pernil suíno e sal. Características: maturação mínima de 10 meses. Conteúdo da embalagem: Bandeja com 100 gramas.	Sadia		BDJ	40
5	Nata	Nata fornecida em embalagem do tipo balde contendo entre 3,4 a 3,8 kg. Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado e espessante/estabilizante gelatino.	Firmesa		BD	30
6	Cream Cheese	O Cream Cheese, ou Queijo Cremoso, tem sua origem nos Estados Unidos e possui sabor suave e levemente ácido. Composição: massa fresca (leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo), creme de leite, concentrado proteico de leite e soro de leite, cloreto de sódio, açúcar, espessantes carragena, goma guar, carboximetilcelulose sódica, goma xantana e goma jataí, regulador de acidez ácido láctico e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. Linha profissional comercializada em balde de tamanho aproximado de 3,6 kg.	Polengui e Guartá		BD	80

7	Requeijão Cremoso Tipo Catupiry	Requeijão cremoso tipo catupiry. Conteúdo da embalagem: Bisnaga contendo 1,5 kg.	Catupiry		BG	20
8	Requeijão Cremoso	Requeijão cremoso tradicional. Conteúdo da embalagem: pote de 200 gramas. Ingredientes creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes pirofosfato tetrassódico, polifosfato de sódio, fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina.	Nestle, Vigor		PT	60
9	Creme de Leite	Creme de leite para uso na preparação de doces quanto salgados. Composição: Creme de leite. Linha profissional comercializada em balde de tamanho aproximado de 3,5 kg.	Imbaúba		PT	120
10	Manteiga sem Sal	Creme de leite pasteurizado. Contém derivados de leite, sem glúten.	Piracanjuba - Batavo - Elegê		PT	1600
11	Ervilha Congelada	Ervilha congelada fresca, 100% vegetal. Produto comercializado em pacote de aproximadamente 1 kg.	Sadia		PCT	30
12	Banha	Banha suína comercializadas em barra (pacote) de 1 kg.	Seara		KG	10

13	Gordura Vegetal	Gordura Vegetal Composta elaborada a partir de mix de óleos vegetais cristalizados e livre de gorduras parcialmente hidrogenadas. Característica pastosa, de fácil manuseio, podendo ser utilizado de forma fracionada. Recomendada para o mercado de Food Service e padarias. Composição: Óleos vegetais de soja (70%) e palma (30%), antioxidante: terc-butil hidroquinona (INS 319) e antiespumante: dimetilpolisiloxano (INS 900a). (*geneticamente modificado a partir do Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovorans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e /ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays). Não contém glúten. Peso: 14,5 kg ou 15,8 L.	Coamo		BD	15
14	iogurte Natural	iogurte natural feito apenas com leite de vaca e fermento, livre de produtos que contém diversos ingredientes. Embalagem com capacidade de 170 gramas.	Nestlé		FR	200
15	iogurte Desnatado	iogurte Natural Desnatado, da marca Nestlé. Embalagem contendo entre 160 e 180 gramas.	Nestlé		FR	50
16	Massa para Pastel	Massa fresca pronta para uso, especial para produção de pastéis. Embalagem em formato de rolo com proteção plástica. Conteúdo da embalagem: 1 kg.	Albassi		KG	100
17	Massa Folhada	Sabor neutro, serve tanto para doces quanto salgados. A massa folhada consiste em várias camadas intercaladas de massa e margarina, feitas através de sucessivas dobras. Ao ser assada, essas camadas dão o efeito folhado, delicado e crocante. Serve para o preparo de tortas, pastéis assados, petit-four, vol-au-vent's, etc. Comercializada em pacote de 1 kg.	Arosa		PCT	60
18	Mussarela de Búfala em Bolas	Mussarela de búfala em formato de bolas. Embalagem contendo 500 gramas. Características: produzida a partir de leite de búfala, matérias primas de primeiríssima qualidade, revelando um queijo de textura cremosa, de cor branca e brilhante. Ingrediente especial para pizzas, coberturas, recheios, gratinados e lanches.	Bella Búfala		PCT	30

19	Queijo Mussarela Búfala Barra	Queijo mussarela feito com leite de búfala pasteurizado. Ingredientes: leite de búfala pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de sódio, coagulante quimosina e fermento láctico. Não contém glúten. Comercializada por kg (peça).	Bella Búfala		KG	25
20	Mussarela de Búfala em Bolinhas	Mussarela de búfala em formato de bolinhas. Embalagem entre contendo 200 a 300 gramas. Características: produzida a partir de leite de búfala, matérias primas de primeiríssima qualidade, revelando um queijo de textura cremosa, de cor branca e brilhante. Ingrediente especial para pizzas, coberturas, recheios, gratinados e lanches.	Bella Búfala / Galbani / Bom Destino / Qualitá / Dourado		PT	40
21	Queijo Mascarpone	Queijo mascarpone tem origem da Lombardia, na Itália, é um tipo de creme de queijo, produzido a partir da mistura de creme de leite de vaca com ácido cítrico. É comumente confundido com ricota ou queijo cottage. Por seu sabor delicado e levemente adocicado, é utilizado em molhos e sobremesas, a mais conhecida delas, o tiramisú. Conteúdo da embalagem: pote com 500 gramas.	Granarolo		PCT	40

#### 4. DO LOCAL DE ENTREGA

4.1. A entrega deverá ser realizada nos dias e horários de expediente do SENAC/MS, de segunda a sexta-feira, das 08h30min às 11h00min e das 13h30min às 16h00min, no Centro de Educação Profissional SENAC Turismo e Gastronomia, sito a Travessa Vilhena, 33, Centro, Campo Grande/MS, CEP 79020-102.

#### 5. DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

- 5.1. O prazo estabelecido para a entrega do objeto deste procedimento licitatório é de, no máximo, 5 (cinco) dias corridos, após recebimento da solicitação formal do SENAC/MS, que ocorrerá por meio do documento Pedido de Compras.
- 5.2. Os produtos entregues não poderão ter mais de 25% (vinte e cinco por cento) do prazo de validade transcorrido.
- 5.3. O objeto eventualmente em desacordo com as especificações do presente Edital e seus anexos, inclusive no tocante às embalagens, bem como aqueles que porventura sejam entregues com defeitos e/ou imperfeições, devem ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para o SENAC/MS, por outros de qualidade igual ou superior.
- 5.4. A entrega deverá ocorrer conforme Pedido de Compra emitido, não sendo aceita entregas parciais.
- 5.5. Os pagamentos somente serão realizados após a entrega de todos os produtos solicitados em cada instrumento de contrato ou documento equivalente (Pedido de

Compra), e verificada a conformidade dos itens em relação ao edital e proposta comercial da licitante vencedora.

- 5.6. Em comum acordo entre as partes, poderá ser alterado o cronograma de fornecimento.
- 5.7. Os produtos deverão ser entregues em embalagens secundárias e embalagens primárias, sendo estas de material plástico atóxico onde deve constar: procedência, fornecedor, peso líquido, data de validade, temperatura, número do registro no órgão competente (Federal/Estadual ou Municipal conforme legislação vigente).
- 5.8. Todas as embalagens devem ser identificadas e lacradas, proteger as características sensoriais e de qualidade do produto; proteger o produto contra a contaminação microbiológica e de qualquer outro tipo de contaminação, inclusive a contaminação pelo próprio material de embalagem; impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável.
- 5.9. Estando o produto em desacordo quanto à quantidade e qualidade o produto será devolvido, e sua reposição deverá ocorrer até 01 (um) dia, conforme necessidade do SENAC/MS, sendo os custos de responsabilidade exclusiva do fornecedor.
- 5.10. O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficientes para a descarga de mercadorias, devendo o mesmo ser efetuada somente na presença do funcionário do setor responsável pelo recebimento.
- 5.11. As entregas deverão ser realizadas de acordo com a programação estabelecida, sendo obrigatório o cumprimento do horário de entrega na data solicitada.
- 5.12. Os funcionários da empresa responsável pelas entregas deverão apresentar-se com vestuário adequado e equipamentos de proteção, conforme determina a legislação vigente.
- 5.13. Não serão aceitas embalagens adaptadas, sujas, violadas e ou danificadas, de forma a manter a integridade do produto. Os produtos devem ser entregues na temperatura conforme recomendação do fabricante
- 5.14. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.
- 5.15. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua

durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

- 5.16. Os produtos ofertados deverão possuir selo de certificação ou nº de registro da ANVISA, em suas embalagens originais, quando aplicável.
- 5.17. O SENAC/MS poderá solicitar laudo de análise microbiológica dos produtos que julgar necessário.
- 5.18. Será de inteira responsabilidade da licitante vencedora, seja cível e/ou criminal, por qualquer problema que venha a ser causado em razão da constatação de irregularidade na produção, transporte e no armazenamento dos produtos a serem fornecidos, os quais tragam danos à saúde dos usuários dos restaurantes (Consumidores).

## 6. DAS AMOSTRAS E CATÁLOGOS

- 6.1. Visando resguardar o pleno atendimento dos requisitos técnicos estabelecidos para os gêneros alimentícios supramencionados, a aceitação da proposta ficará condicionada à aprovação das amostras e/ou catálogos avaliados.
- 6.2. O licitante que apresentar produtos de marca diferente das referenciadas no termo de referência deverá, mediante solicitação do SENAC/MS, apresentar amostra e/ou catálogo do produto ofertado no prazo de 3 (três) dias corridos após comunicação, em local e horário a ser informado pelo pregoeiro após o julgamento das propostas.
  - 6.2.1. Não será necessária a apresentação de amostra dos itens citados anteriormente quando estes corresponderem às mesmas marcas e especificações previstas como referência.
- 6.3. As amostras serão avaliadas, quanto à marca referenciada, qualidade, sabor, consistência e validade. A amostra, aprovada ou não, deverá ser retirada pela licitante em até 5 (cinco) dias úteis após a aprovação ou recusa da mesma. Caso não seja retirada pela licitante, a amostra será descartada.
- 6.4. Sendo recusado o produto da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, passará para a licitante provisoriamente classificada em segundo lugar, a apresentação de amostras.
- 6.5. Caso a requisitante constate qualquer divergência entre o produto aprovado na amostra e o produto entregue após pedido de compra, a empresa licitante deverá substituir os itens às suas expensas.
- 6.6. A empresa licitante, que não apresentar a amostra do produto ofertado, de acordo com as disposições do Edital estará automaticamente desclassificada.
- 6.7. A avaliação das amostras será feita pelo colaborador responsável pela alimentação produzida na Escola de Turismo e Gastronomia do SENAC/MS.
- 6.8. Os responsáveis emitirão laudo conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas. A (s) amostra (s) que obtiver (em) resultado (s) insatisfatório (s) quanto às características acima citadas, não será (ão) aprovada (s).

## 7. CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1.** Os produtos oriundos das próprias fábricas, não fracionadas, deverão ser entregues em embalagens primárias e/ou secundárias originais preservadas intactas e invioladas, sendo estas de material plástico atóxicos com prazos de validade não inferior a 90 dias e informações tais como: procedência, fornecedor, peso líquido, data de validade, temperatura, número do registro no órgão competente na esfera (Federal, Estadual e/ou Municipal conforme legislação vigente). Todas as embalagens devem ser identificadas e lacradas, protegidas as características sensoriais e de qualidade do produto, a fim de: proteger o produto contra contaminações microbiológicas e de qualquer natureza, inclusive de contaminação da própria embalagem; impedir a perda de água, desidratação e qualquer vazamento; impedir que se transmite ao produto qualquer odor, cor, sabor ou qualquer característica indesejável.
- 7.2.** Os produtos fracionados para entregas, deverão ter suas embalagens preservadas intactas, invioladas, contendo informações como: data da pesagem do produto, data de validade, data de fabricação, peso, lote e outras que se julgarem necessárias.
- 7.3.** Alguns produtos cotados com determinadas unidades de medidas, como barra, quilograma, entre outros, poderão ser solicitadas entregas fracionadas entre 01 (um) a 1000 (mil) gramas, a fim de atender as especificidades da demanda da **Escola de Turismo e Gastronomia e do Restaurante Terra das Águas**.
- 7.4.** Estando o produto em desacordo quanto à quantidade e qualidade, o mesmo será devolvido, e sua reposição deverá ocorrer em até 24h (vinte e quatro horas) após a devolução, conforme necessidade do **Senac Turismo Gastronomia** sem qualquer ônus.
- 7.5.** O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficientes para a descarga de mercadorias, devendo a mesma ser efetuada somente na presença do funcionário do setor responsável pelo recebimento.
- 7.6.** As entregas, e suas formas, deverão ocorrer de acordo com a programação estabelecida, bem como as partes acordarem para tal situação eventual, sendo obrigatório o cumprimento do horário de entrega na data solicitada. Os alimentos congelados deverão estar isentos de sujidades, parasitas, partes de insetos e outras substâncias estranhas, que indiquem o emprego de uma tecnologia inadequada na elaboração do produto.
- 7.7.** Os funcionários da empresa responsável pelas entregas deverão apresentar-se com vestuário adequado e equipamentos de proteção, conforme determina a legislação vigente.
- 7.8.** Não serão aceitas embalagens adaptadas, sujas, violadas e ou danificadas, que comprometam a integridade do produto.
- 7.9.** Somente serão aceitas embalagens com prazo máximo de 48 horas de pesagem anterior à data de entrega do produto.

- 7.10.** Alimentos congelados: -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;
- 7.11.** Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.
- 7.12.** O SENAC/MS poderá solicitar laudo de análise microbiológica dos produtos que e quando julgar necessário.
- 7.13.** Será de inteira responsabilidade da licitante vencedora, seja cível e/ou criminal, por qualquer problema que venha a ser causado em razão da constatação de irregularidade na produção, transporte e no armazenamento dos produtos a serem fornecidos, os quais tragam danos à saúde dos usuários dos restaurantes (consumidores).

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 8.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 8.2.** 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.
- 8.3.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 8.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.
- 8.5.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 8.6.** O SENAC MS não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

- 9.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente como seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 9.1.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações

referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- 9.1.2. 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);
- 9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 9.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 10. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

10.1. Os critérios de sustentabilidade ambiental dos produtos conforme o artigo 8º inciso 1, da Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI do MPOG que a contratada deverá cumprir são:

- 10.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material atóxico, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2;
- 10.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.
- 10.1.3. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- 10.1.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).

**Etiene Felício de Souza**

Assistente de Alimentos e Bebidas - Logística  
Senac Turismo e Gastronomia



# Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 ( America/Sao\_Paulo)

Última atualização em 03 Dezembro 2025, 11:07:01

**Status:** Assinado

**Documento:** PE Nº 47. 2025 - Aqs De Frios - T.R - Retificado.Pdf

**Número:** 37261cea-8fb7-4d1b-8091-6538e2c5cb2d

**Data da criação:** 03 Dezembro 2025, 10:36:36

**Hash do documento original (SHA256):** 0f06ad11323261f58eb335a1587f6cb9579c4b51fe9c4256877deccea2702d35



## Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

<p>Assinado  via ZapSign by Truora</p> <p><b>ETIENE FELICIO DE SOUZA</b> Data e hora da assinatura: 03/12/2025 11:07:00 Token: c3763794-c98c-4924-af68-03e2aba4af24</p>	<p>Assinatura</p> <p><i>Etienne Felicio De Souza</i></p> <p>Etienne Felicio de Souza</p>
<p><b>Pontos de autenticação:</b> Telefone: + 5567991552603 E-mail: etiene.souza@ms.senac.br Nível de segurança: Validado por código único enviado por e-mail</p>	<p>Localização aproximada: -20.469573, -54.617732 IP: 45.182.18.114 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Windows NT 10.0; Win64; x64) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/142.0.0.0 Safari/537.36</p>

## INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número 37261cea-8fb7-4d1b-8091-6538e2c5cb2d, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em [zapsign.com.br](https://zapsign.com.br)

**ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Ao

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC**

**Departamento Regional de Mato Grosso do Sul**

**Comissão Permanente de Licitação**

Rua 26 de Agosto, 835 – Centro – Telefone (67) 3312-6290.

CEP 79002-081 - Campo Grande/MS

**PROPOSTA COMERCIAL**

<b>RAZÃO SOCIAL:</b> XXXXXXXXXX	
<b>FANTASIA:</b> XXXXXXXXXX	<b>CNPJ:</b> XX.XXX.XXX/XXX-XX
<b>END.:</b> XXXXXXXXXX	<b>BAIRRO:</b> XXXXXXXXXX
<b>CIDADE:</b> XXXXXX	<b>UF:</b> XX <b>CEP:</b> XX.XXX – XXX
<b>FONE COMERCIAL:</b> (XX) XXXX – XXXX	<b>E-MAIL COMERCIAL:</b> XXXXX@XXX.COM.BR
<b>BANCO/CÓDIGO:</b> XXX	<b>AGÊNCIA:</b> XXXX <b>CONTA Nº:</b> XXXXXX-X
<b>RESPONSÁVEL LEGAL:</b> XXXXXXXXXXXXXXXX	<b>CPF:</b> XXXXXXXXXXXXX <b>E-MAIL PARTICULAR:</b> XXXXX@XXX.COM.BR
	<b>CONTATO:</b> (XX) XXXX-XXXX.
<b>INDICAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO:</b> XXXXXXXXXXXXXXXX	<b>CPF:</b> XXXXXXXXXXXXX <b>E-MAIL PARTICULAR:</b> XXXXX@XXX.COM.BR
	<b>CONTATO:</b> (XX) XXXX-XXXX.

Declaramos que possuímos total conhecimento e estamos de pleno acordo com as condições estabelecidas no edital do **Pregão Eletrônico nº 47.2025 – SENAC/MS**. Do exposto, propomos ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial o que segue:

Lote XX						
Item	Produto	Marca	Unid. De Medida	Qtde.	Valor Unit.	Valor Total
01	Xxxxxx				R\$	R\$
02	Xxxxxx				R\$	R\$
<b>Valor total</b>						R\$

- Nos preços acima estão incluídos todos os insumos e serviços que o compõem, inclusive as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, carga e descarga, assistência técnica e quaisquer outros diretos ou indiretos;
- Prazo de validade da proposta: **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data de abertura da sessão;
- Possuímos total conhecimento e concordância com os termos do edital do **Pregão Eletrônico Nº 47.2025 –SENAC/MS e seus anexos**;
- Declaramos que os preços ofertados correspondem integralmente ao objeto da licitação;
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas;
- O documento emitido pela licitante conforme este anexo deverá estar datado, preenchido, impresso em papel timbrado da empresa licitante (dados para contato, e-mail, CNPJ, endereço) e estar devidamente assinado por seu representante legal.

\_\_\_\_\_  
**Representante Legal (licitante)**

## ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÕES

**Ao**

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC  
Departamento Regional de Mato Grosso do Sul**

**Comissão Permanente de Licitação**

Rua 26 de Agosto, 835 – Centro – Telefone (67) 3312-6290.  
CEP 79002-081 - Campo Grande/MS

### **PREGÃO ELETRÔNICO 47.2025**

(Nome completo do representante legal da empresa), portador do RG (\_\_\_\_), e CPF (\_\_\_\_), na condição de representante devidamente constituído de (CNPJ da empresa), doravante denominado (razão social da empresa), declara para os devidos fins da Licitação **PREGÃO ELETRÔNICO 47.2025**.

- A. Que se responsabiliza pela fidelidade e veracidade das informações contidas nas documentações apresentadas. Declara ainda, que no caso de ser vencedora da licitação em epígrafe, responsabiliza-se pelo completo fornecimento dos produtos contratados, em todas as suas fases, declarando finalmente que está ciente e aceita todas as condições da referida licitação;
- B. Que não emprega, para fins do disposto na Constituição Federal, menor de **18 (dezoito)** anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de **16 (dezesesseis)** anos, salvo se na condição de menor aprendiz, a partir dos **14 (quatorze)** anos;
- C. Que recebemos e examinamos, cuidadosamente, os documentos da licitação, e integralmente compreendemos e aceitamos as condições estabelecidas no mesmo. Declaramos ainda, ter examinado minuciosamente o Termo de Referência do processo em epígrafe e garantimos que os produtos/serviços ofertados atendem plenamente aos requisitos técnicos do Anexo I do edital, sendo que estamos cientes das eventuais penalidades pelo não cumprimento desta declaração;
- D. Que acessou e leu o Código de Ética e Conduta para cadeia fornecedora do Senac MS disponível no site do SENAC/MS, e tem ciência das eventuais penalidades do não cumprimento, compreendendo e aceitando, integralmente, as condições estabelecidas no documento.

---

**Representante Legal (licitante)**

**ANEXO IV – MODELO DE ACEITE DE AMOSTRA (se for o caso)**

**Ao**  
**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC**  
**Departamento Regional de Mato Grosso do Sul**  
**Comissão Permanente de Licitação**  
 Rua 26 de Agosto, 835 – Centro – Telefone (67) 3312-6290.  
 CEP 79002-081 - Campo Grande/MS

**TERMO DE ACEITE DAS AMOSTRAS**

A Comissão Permanente de Licitação, informa ao fornecedor \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, arrematante do(s) Lote(s) \_\_\_\_\_, do **Pregão Eletrônico 47.2025**, que as amostras apresentadas no dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, foram analisadas pela equipe técnica do SENAC/MS, a qual apresenta o seguinte parecer:

Produto	Especificação e Marca	Situação		Justificativa
		Aceito	Não Aceito	

Local, data.

\_\_\_\_\_  
**Representante/CPL/SENAC-MS**