

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

**AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E FOLHOSOS PARA
POUSADA SESC PIRENÓPOLIS.**

1. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Contratação de Empresa para o fornecimento de frutas, verduras, legumes e folhosos, para a unidade executiva Pousada Sesc Pirenópolis, por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição faz-se necessária para compor as preparações de desjejum, jantar e lanche para os hóspedes da pousada. Além disso, a unidade também produz porções para comercialização. Os produtos também atenderão as refeições de Natal e Ano Novo e ao projeto Luau da Pousada Sesc Pirenópolis.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Descrição	Quant	Und	Local de Entrega
01	Pimentão Verde	50	kg	Pousada Sesc Pirenópolis
02	Chuchu	1300	kg	
03	Cenoura	1200	kg	
04	Tomate Saladete	800	kg	
05	Pimenta de Cheiro	20	kg	
06	Batata Comum	1800	kg	
07	Cebola Nacional	800	kg	
08	Abobora Japonesa Cabotiá	600	kg	
09	Maçã Nacional Fuji	400	kg	
10	Melancia	600	kg	
11	Abacaxi Pérola	300	kg	
12	Banana Prata	900	kg	
13	Laranja Pêra	140	kg	
14	Mamão Formosa	1800	kg	
15	Limão Taiti	800	kg	
16	Melão Amarelo Comum	600	kg	
17	Maracujá Azedo	30	kg	
18	Banana Nanica	150	kg	
19	Banana Marmelo	40	kg	
20	Alface Crespa	300	kg	
21	Couve Flor	450	kg	
22	Cebolinha	200	kg	
23	Maçã Argentina	40	kg	

24	Uva Sem Caroço	30	kg	Pousada Sesc Pirenópolis
25	Nectarina Nacional	30	kg	
26	Pêssego Nacional	30	kg	
27	Pêra Nacional	30	kg	
28	Morango	15	kg	
29	Ameixa Preta	30	kg	
30	Maçã Verde	30	kg	
31	Banana da Terra	10	kg	
32	Salsinha Verde	05	kg	
33	Hortelã	05	kg	
34	Tomate Cereja	30	kg	

3.1 PIMENTÃO VERDE

De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes.

3.2 CHUCHU

De primeira qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, devem estar com casca sã. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não apresentar qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas.

3.3 CENOURA

De primeira qualidade, sem folhas, com tamanho e coloração uniforme, com casca sã, sem rupturas. Deve estar suficientemente desenvolvidas. Não podendo estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas.

3.4 TOMATE SALADETE

De primeira qualidade, tipo saladete, tamanho comercial, firme, com parcial de amadurecimento.

3.5 PIMENTA DE CHEIRO

De primeira qualidade, deverá ser fresco, livre de podridão e manchas pretas, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).

3.6 BATATA COMUM

De primeira qualidade, tamanho: de médio a grande, consistência: firme, sem indicio de germinação e isenta de sujidade.

3.7 CEBOLA NACIONAL

De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, com características íntegras.

3.8 ABÓBORA JAPONESA KABUTIA

De primeira qualidade, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

3.9 MAÇÃ NACIONAL FUJI

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

3.10 MELANCIA

De primeira qualidade, deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, succulenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.

3.11 ABACAXÍ PÉROLA

De primeira qualidade, fruto de tamanho médio, limpo, firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.12 BANANA PRATA

De primeira qualidade, fruta de tamanho médio, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

3.13 LARANJA PERA

De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.14 MAMÃO FORMOSA

De primeira qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras. Deve ser fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.

3.15 LIMÃO TAITI

De primeira qualidade, com maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca.

3.16 MELÃO AMARELO COMUM

De primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvido e maduro, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.

3.17 MARACUJÁ AZEDO

De primeira qualidade, deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murchos, não podem possuir imperfeições.

3.18 BANANA NANICA

De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas. Kg

3.19 BANANA MARMELO

De primeira qualidade, madura, mas não passada, firme com casca, polpas íntegras, sem cicatrizes amassados ou lesões. Kg

3.20 ALFACE CRESPA

Alface crespa de primeira qualidade, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.

3.21 COUVE FLOR

De primeira qualidade. Bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês. Deverão estar frescos, sãs, inteiros, limpos, bem desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência.

3.22 CEBOLINHA

De primeira qualidade, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.

3.23 MAÇÃ ARGENTINA

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos.

3.24 UVA SEM CAROÇO

De primeira qualidade, com semente, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme, bem desenvolvida e grau de maturidade adequado.

3.25 NECTARINA

De primeira qualidade, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de machucados.

3.26 PESSEGO

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos.

3.27 PÊRA

De primeira qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, apresentando tamanho e cores uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.

3.28 MORANGO

De primeira qualidade, frutas bem formadas, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados. Cor: vermelho brilhante. Bem desenvolvido e grau de maturação adequado. Deve ter pouco tempo de estocagem.

3.29 AMEIXA PRETA

De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica, aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido, uniforme e grau de maturação que suporte ao transporte e manuseio.

3.30 MAÇÃ VERDE

Cor e odor próprio de cada espécie, fresco, sem defeitos, intactos, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, com ausência de danos físicos e mecânicos.

3.31 BANANA DA TERRA

De primeira qualidade, madura, mas não passada, firme com casca, polpas íntegras, sem cicatrizes, amassados, ou lesões.

3.32 SALSINHA VERDE

De primeira qualidade, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.

3.33 HORTELÃ

De primeira qualidade. Hortaliça fresca, com folhas vivas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.

3.34 TOMATE CEREJA

De primeira qualidade, firme, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão ou passado.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO SERVIÇO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério menor preço item a item.

4.2. A quantidade solicitada será para consumo durante o período de 12 (doze) meses.

4.3. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

4.4. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e instrução Normativa Nº 9, de 12 de novembro de 2002.

4.5. Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária, expedido por órgão competente.

4.6. As embalagens devem estar de acordo à Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002, onde define que: “as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas *in natura* devem atender, sem prejuízo das exigências dispostas nas demais legislações específicas, aos seguintes requisitos: devem ser mantidas íntegras e higienizadas, podem ser descartáveis ou retornáveis; as retornáveis devem ser resistentes ao manuseio a que se destinam, às operações de higienização e não devem se constituir em

veículos de contaminação; devem estar de acordo com as disposições específicas referentes às Boas Práticas de Fabricação, ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas a alimentos”.

4.7. As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade da unidade Pousada Sesc Pirenópolis, sendo o pedido feito por e-mail ou telefone. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor.

4.8. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, após solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.9. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

4.10. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 01 (um) dia após a notificação de desacordo.

4.11. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1 Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro. Contato: (62) 3331-1383

Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo).

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

6.2 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

6.3 Cabe contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6.4 Antes de apresentar sua proposta a empresa deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

6.5 Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do produto especificado, não cabendo, portanto a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

6.6 O contratante realizará a conferência e a fiscalização na entrega do produto, assegurando-se da qualidade, quantidade e especificações do item solicitado.

6.7 O Sesc reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

6.8 No caso de desacordo nos produtos, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste termo, no prazo máximo de 01 (um) dia após a notificação.

6.9 A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no termo de referência ou na minuta do contrato.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

7.1 Pousada Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861.95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico
Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe da Seção de Logística e Insumos, em
exercício
Matrícula: 5851 e CPF: 017.173.441-60

Naiani Carla Pires dos Santos
Chefe Adjunta da Seção de Logística e
Insumos, em exercício.
Matrícula: 3108 CPF: 023.738.951-70

Goiânia, 13 de setembro de 2019.