

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO EMERGENCIAL DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição emergencial de frutas, verduras e legumes, em atendimento à demanda da Unidade Sesc Caldas Novas, conforme especificações e condições a seguir.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se o certame emergencial tendo em vista que o consumo de frutas, verduras e legumes na Unidade do Sesc Caldas Novas é contínuo, uma vez que os produtos são essenciais e necessários para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização na lanchonete quanto nos serviços inclusos nas hospedagens. Considerando a retomada das atividades na Unidade e a programação de abertura, prevista para o dia 09 de outubro de 2020, após o período de pandemia ocasionada pelo COVID-19, e que o processo de aquisição de esses itens para as Unidades do Sesc Goiás encontra-se em andamento, faz-se necessária a aquisição emergencial do objeto deste Termo de Referência..

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
1	ABACAXÍ PÉROLA	9500	KG	Sesc Caldas Novas
2	BANANA DA TERRA	700	KG	Sesc Caldas Novas
3	BANANA MARMELO	120	KG	Sesc Caldas Novas
4	BANANA NANICA	1000	KG	Sesc Caldas Novas
5	BANANA PRATA	3500	KG	Sesc Caldas Novas
6	LARANJA PÊRA	3600	KG	Sesc Caldas Novas
7	LIMÃO TAITI	3600	KG	Sesc Caldas Novas
8	MAÇÃ NACIONAL FUJI	1500	KG	Sesc Caldas Novas
9	MAMÃO FORMOSA	5500	KG	Sesc Caldas Novas
10	MELANCIA	10500	KG	Sesc Caldas Novas
11	MELÃO AMARELO COMUM	4500	KG	Sesc Caldas Novas
12	ACELGA	350	KG	Sesc Caldas Novas
13	AGRIÃO	500	KG	Sesc Caldas Novas
14	ALFACE	4000	KG	Sesc Caldas Novas
15	ALMEIRÃO	350	KG	Sesc Caldas Novas
16	BRÓCOLIS NINJA	500	KG	Sesc Caldas Novas
17	CEBOLINHA	500	KG	Sesc Caldas Novas
18	CHICÓRIA	450	KG	Sesc Caldas Novas

19	COENTRO	60	KG	Sesc Caldas Novas
20	COUVE FLOR	900	KG	Sesc Caldas Novas
21	COUVE MANTEIGA	750	KG	Sesc Caldas Novas
22	HORTELÃ	40	KG	Sesc Caldas Novas
23	MANJERICÃO	20	KG	Sesc Caldas Novas
24	MOSTARDA	250	KG	Sesc Caldas Novas
25	REPOLHO BRANCO	1800	KG	Sesc Caldas Novas
26	REPOLHO ROXO	700	KG	Sesc Caldas Novas
27	RÚCULA	600	KG	Sesc Caldas Novas
28	SALSA	240	KG	Sesc Caldas Novas
29	SALSÃO	50	KG	Sesc Caldas Novas
30	ABÓBORA JAPONESA (KABUTIÁ)	900	KG	Sesc Caldas Novas
31	ABÓBORA VERDE COMUM	1600	KG	Sesc Caldas Novas
32	ABÓBORA VERDE MENINA	600	KG	Sesc Caldas Novas
33	ALHO NACIONAL DESCASCADO	500	KG	Sesc Caldas Novas
34	ALHO PORÓ	50	KG	Sesc Caldas Novas
35	BATATA BOLINHA	2200	KG	Sesc Caldas Novas
36	BATATA DOCE	100	KG	Sesc Caldas Novas
37	BATATA INGLESA	4600	KG	Sesc Caldas Novas
38	BERINJELA	500	KG	Sesc Caldas Novas
39	BETERRABA	1200	KG	Sesc Caldas Novas
40	CARÁ	100	KG	Sesc Caldas Novas
41	CEBOLA NACIONAL	3200	KG	Sesc Caldas Novas
42	CENOURA	3000	KG	Sesc Caldas Novas
43	CHUCHU	1900	KG	Sesc Caldas Novas
44	JILÓ	600	KG	Sesc Caldas Novas
45	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	600	KG	Sesc Caldas Novas
46	PEPINO COMUM	450	KG	Sesc Caldas Novas
47	PEPINO JAPÔNES	450	KG	Sesc Caldas Novas
48	PIMENTA DE CHEIRO	200	KG	Sesc Caldas Novas
49	PIMENTA DEDO DE MOÇA	20	KG	Sesc Caldas Novas
50	PIMENTÃO AMARELO	220	KG	Sesc Caldas Novas
51	PIMENTÃO VERDE	450	KG	Sesc Caldas Novas
52	PIMENTÃO VERMELHO	220	KG	Sesc Caldas Novas
53	QUIABO	450	KG	Sesc Caldas Novas
54	RABANETE	400	KG	Sesc Caldas Novas
55	TOMATE CEREJA	30	KG	Sesc Caldas Novas
56	TOMATE LONGA VIDA	5000	KG	Sesc Caldas Novas
57	TOMATE SALADETE	6500	KG	Sesc Caldas Novas
58	VAGEM	220	KG	Sesc Caldas Novas

3.1 ABACAXI 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.

3.2 BANANA DA TERRA

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

3.3 BANANA MARMELO

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

3.4 BANANA NANICA

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

3.5 BANANA PRATA

De primeira qualidade, fruta 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.

3.6 LARANJA PÊRA

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.

3.7 LIMÃO TAITI

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

3.8 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.

3.9 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.

3.10 MELANCIA

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

3.11 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.

3.12 ACELGA

De primeira qualidade. Compactada, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.

3.13 AGRIÃO

De primeira qualidade, com folhas integras, livre de fungos, bem formada, 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 sujidades, raízes, parasitas, larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.14 ALFACE

Alface americana, crespa ou lisa 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.

3.15 ALMEIRÃO

De primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvidas, isentas 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 e raízes.

De primeira qualidade. Mini batata, tubérculo in natura, livre de umidade externa, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão, isenta de cortes e contusões.

3.16 BRÓCOLIS NINJA

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

3.17 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.

3.18 CHICÓRIA

De primeira qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. As folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros.

3.19 COENTRO

De primeira qualidade. Planta herbácea, utilizada para condimentar preparações. Folhas cheirosas, verdes, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas, murchas e estragadas.

3.20 COUVE-FLOR

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

3.21 COUVE MANTEIGA

De primeira qualidade, tipo manteiga, fresca, firme e intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundo do manuseio e transporte, perfurações, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.

3.22 HORTELÃ

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

3.23 MANJERICÃO

De primeira qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, tamanho, coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, turgescentes, firme e intacto, devendo ser bem desenvolvidos, verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias.

3.24 MOSTARDA

De primeira qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, turgescentes, firme e intacto, devendo ser bem desenvolvidos, verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias.

3.25 REPOLHO BRANCO

De primeira qualidade, branco, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades. Firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.

3.26 REPOLHO ROXO

De primeira qualidade, com coloração roxa, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades. Firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.

3.27 RÚCULA

De primeira qualidade crespa ou lisa, fresca, firme intacta, bem formada, 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, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.28 SALSA

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.

3.29 SALSÃO

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.

3.30 ABOBORA JAPONESA KABOTIÁ

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.

3.31 ABÓBORA VERDE COMUM

De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, manchas e machucados. Padrão médio, uniforme, de qualidade, cilíndrico, com folhas verdes e firmes sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho, isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser adquirido em quilograma (kg).

3.32 ABÓBORA VERDE MENINA

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.

3.33 ALHO NACIONAL DESCASCADO

Nacional, de primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.34 ALHO PORÓ

Padrão médio, uniforme, de qualidade, cilíndrico, com folhas verdes e firmes sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho, isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser adquirido em quilograma (kg).

3.35 BATATA BOLINHA

De primeira qualidade. Mini batata, tubérculo in natura, livre de umidade externa, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão, isenta de cortes e contusões.

3.36 BATATA DOCE

De primeira qualidade, formato uniforme, sem danos mecânicos, sem furos de pragas, com característica de vegetal firme e íntegro, livre de podridão e manchas pretas.

3.37 BATATA INGLESA

Tubérculo de primeira qualidade, in natura, lavada, lisa, na cor característica do produto e com casca fina, sem rachaduras ou cortes, tamanhos uniformes, devendo ser bem desenvolvido com tamanho típico da variedade, com peso unitário entre 150 a 200 g. Sem sujidades, livres de manchas, pontos escuros, sem brotos ou cor esverdeada, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos mecânicos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. fruta fresca.

3.38 BERINJELA

De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica, aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme.

3.39 BETERRABA

De primeira qualidade, tamanho de médio a grande, casca lisa sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos.

3.40 CARÁ

De primeira qualidade, firme, integro. Não pode estar ressecado nem apresentar manchas escuras.

3.41 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.

3.42 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.

3.43 CHUCHÚ

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.

3.44 JILÓ

De primeira qualidade, redondo tipo extra, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

3.45 MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA

De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de

22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.

3.46 PEPINO COMUM

De primeira qualidade, verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.

3.47 PEPINO JAPONÊS

De primeira qualidade, verde, firme, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de deterioração.

3.48 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).

3.49 PIMENTA DEDO DE MOÇA

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

3.50 PIMENTÃO AMARELO

De primeira qualidade, vegetal firme e íntegra textura e consistência de vegetal fresco.

3.51 PIMENTÃO VERDE

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

3.52 PIMENTÃO VERMELHO

De primeira qualidade, vegetal firme e íntegra textura e consistência de vegetal fresco.

3.53 QUIABO

De primeira qualidade, liso, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).

3.54 RABANETE

De primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, compacta e firme. É indispensável uniformidade na coloração. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau de ideal no desenvolvimento do tamanho e aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não conterem substâncias terrosas. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isenta de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca.

3.55 TOMATE CEREJA

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

3.56 TOMATE LONGA VIDA

De primeira qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, 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. 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.

3.57 TOMATE SALADETE

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

3.58 VAGEM

De primeira qualidade, nova, tenra, cor uniforme, quebrável, livre de manchas ou envelhecidas.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2 As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Unidade. Os pedidos serão feitos pela nutricionista e/ou responsável da unidade requisitante, por e-mail ou telefone, e também mediante visita de representante do fornecedor.

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

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, 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.

4.8 A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1 Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. Tel.: (64)3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Érika.

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

6.1.3 Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.

6.1.4 Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.

6.1.5 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.

6.1.6 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.

6.1.7 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

6.1.8 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.

6.1.9 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.

6.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.2.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO, 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.

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

6.2.3 Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

6.2.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO.

6.2.5 O Sesc reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste termo.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 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.

8. DA PROPOSTA

- 8.1** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 8.2** Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;
- 8.3** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 8.4** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 8.5** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias;
- 8.6** A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta;
- 8.7** 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.

9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

- a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- c) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- d) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- g) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual).

10. DAS PENALIDADES

- 10.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 10.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos

10.2 As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regerem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.

10.3 Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4 Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

10.5 Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 10.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.6 O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc.

10.7 Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

11.1 Sesc Caldas Novas

Fiscal: Érika Neves da Costa
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00
Chefe do Setor de Alimentação

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68
Nutricionista

12. Responsável pela Elaboração do Termo de Referência

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe Adjunta da Seção de Logística e Insumos

Goiânia, 30 de setembro de 2020.