

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE FRUTAS E LEGUMES – Pousada SESC PIRENÓPOLIS

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de frutas e legumes para a unidade Pousada Sesc Pirenópolis, por um período de 3 (três) meses.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A utilização de frutas e legumes na unidade Pousada Sesc Pirenópolis é contínua, uma vez que os produtos são essenciais para compor as preparações diárias das refeições comercializadas na lanchonete, para compor as refeições-desjejum/almoço (passeios/excursões) e jantar servidas aos hóspedes na unidade. Tendo em vista que no processo nº 21/01.00002-CC os lotes de Frutas (Lote 4) e Legumes (Lote 5) restaram fracassados e sugeriu-se o cancelamento dos mesmos. Justifica-se a solicitação.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
<b>FRUTAS</b>			
1	ABACAXI PÉROLA	90	KG
2	BANANA NANICA	50	KG
3	BANANA PRATA	270	KG
4	LARANJA PERA	40	KG
5	LIMÃO TAITI	240	KG
6	MAÇA NACIONAL FUJI	100	KG
7	MAMÃO FORMOSA	540	KG
8	MARACUJÁ AZEDO	10	KG
9	MELANCIA	200	KG
10	MELÃO AMARELO COMUM	150	KG
11	MORANGO	10	KG
<b>LEGUMES</b>			
12	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	280	KG
13	MILHO VERDE ESPIGA	3125	UND

14	PIMENTA DE CHEIRO	6	KG
15	PIMENTÃO VERDE	15	KG
16	TOMATE SALADETE	240	KG

### 3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

#### 3.1.1 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.

#### 3.1.2 BANANA NANICA

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

#### 3.1.3 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.

#### 3.1.4 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.

#### 3.1.5 LIMÃO TAITI

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

#### 3.1.6 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.

#### 3.1.7 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.

#### 3.1.8 MARACUJÁ AZEDO

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

### **3.1.9 MELANCIA**

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

### **3.1.10 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.

### **3.1.11 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.

### **3.1.12 MANDIOCA DESCASCADA 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.

### **3.1.13 MILHO VERDE ESPIGA**

Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, sem palha, com coloração dos grãos amarelo forte. Grãos íntegros, inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.

Embalagem: Saco de polietileno 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.

### **3.1.14 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).

### **3.1.15 PIMENTÃO VERDE**

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

### **3.1.16 TOMATE SALADETE**

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

## **4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

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

## **5. CRITÉRIO DE DESEMPATE**

**5.1** Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a)** Empresas locais (Goiás)
- b)** Empresa mais antiga (registro)

## **6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO**

**6.1** As entregas serão realizadas de forma parcelada, deverão ocorrer 3 (três) vezes por semana, conforme necessidade da unidade e deverão ser realizadas em até 01 (um) dia, contado do (a) pedido realizado através de email enviado pelo Sesc.

**6.2** O prazo de vigência da contratação é de 3 (três) meses contados a partir da assinatura do contrato.

**6.3** Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito em cada item, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo.

**6.4** 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.

**6.5** A seu critério, o Sesc/Go poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc Goiás faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério do Sesc/GO.

## **7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO**

### **7.1 Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)**

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

## **8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

### **8.1. A empresa vencedora deverá apresentar:**

- a)** 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;
- b)** 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;
- c)** 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;
- d)** Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e)** Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f)** 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-MEI);
- g)** Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

---

## **9. DAS DILIGÊNCIAS**

**9.1** É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

## **10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

**10.1.4** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

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

**10.1.6** As avarias que por ventura venham a ocorrer por parte de colaboradores da contratada nos produtos durante a entrega serão registradas sendo de sua inteira responsabilidade.

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

**10.1.8** A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

**10.1.9** Comunicar à contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

**10.1.10** Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego.

**10.1.11** 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 de até 01 (um) dia após a notificação de desacordo.

### **10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.2.1** 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 Goiás.

**10.2.2** Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da entidade.

**10.2.3** Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

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

**10.2.5** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 14. FISCALIZAÇÃO.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1** 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.

## **12. DA PROPOSTA**

**12.2.1** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, datada, assinada, obedecendo ao edital e seus anexos;

**12.2.2** 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;

**12.2.3** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

**12.2.4** Valor total que será expresso em real e por extenso.

**12.2.5** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

**12.2.6** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo

## **13. DAS PENALIDADES**

**13.1.** 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:

**13.1.1** 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.

**13.1.2** Por inexecução total do objeto desta licitação:

**a)** Advertência;

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

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

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

**13.3** 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.

**13.4** 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.

**13.5** 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 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**13.6** 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.

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

## **14. FISCALIZAÇÃO**

### **POUSADA SESC PIRENÓPOLIS**

Fiscal: Kamila Silva Pires

Nutricionista

Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira

Assistente Técnico III

Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15

## **15. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Kamila Silva Pires

Nutricionista – Pousada Sesc Pirenópolis

## **16. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

---

Maria Rene Vaca Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras e.e.

Goiânia, 23 de dezembro de 2021.