

## ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

## REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

## 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de preço para contratação de empresa para o fornecimento de frutas, verduras e legumes para as unidades Sesc Anápolis, Sesc Universitário, Sesc Faíçalville, Pousada Sesc Pirenópolis e Sesc Centro, por um período de 12 (doze) meses.

## 2. JUSTIFICATIVA

O consumo de frutas, verduras e legumes, nas unidades do Sesc Goiás é contínuo, uma vez que são produtos essenciais e necessários para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, funcionários, clientes, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas lanchonetes de todas as unidades que oferecem a atividade nutrição quanto nos serviços inclusos nas hospedagens. Dessa forma, justifica-se a solicitação.

## 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## 3.1. QUADRO DESCRITIVO POR LOTE

LOTE 01 - VERDURAS - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACELGA	24	KG
2	AGRIÃO	18	KG
3	ALFACE	180	KG
4	BRÓCOLIS NINJA	24	KG
5	CEBOLINHA	36	KG
6	COENTRO	36	KG
7	COUVE FLOR	24	KG
8	COUVE MANTEIGA	96	KG
9	HORTELÃ	24	KG
10	MANJERICÃO	18	KG
11	REPOLHO BRANCO	24	KG
12	REPOLHO ROXO	18	KG
13	RÚCULA	24	KG
14	SALSA	36	KG
LOTE 02 - VERDURAS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
15	AGRIÃO	10	KG
16	ALFACE	576	KG
17	BRÓCOLIS NINJA	18	KG
18	CEBOLINHA	860	KG
19	COENTRO	15	KG

20	COUVE FLOR	50	KG
21	COUVE MANTEIGA	50	KG
22	HORTELÃ	5	KG
23	MANJERICÃO	2	KG
24	REPOLHO BRANCO	60	KG
25	REPOLHO ROXO	20	KG
26	RÚCULA	220	KG
27	ACELGA	72	KG

**LOTE 03 - VERDURAS - SESC FAÇALVILLE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
28	ACELGA	60	KG
29	AGRIÃO	190	KG
30	ALFACE	800	KG
31	ALMEIRÃO	120	KG
32	BRÓCOLIS NINJA	60	KG
33	CEBOLINHA	240	KG
34	CHICÓRIA	60	KG
35	COUVE FLOR	50	KG
36	COUVE MANTEIGA	240	KG
37	HORTELÃ	30	KG
38	MANJERICÃO	30	KG
39	MOSTARDA	80	KG
40	REPOLHO BRANCO	240	KG
41	REPOLHO ROXO	120	KG
42	RÚCULA	200	KG
43	SALSA	60	KG
44	SALSÃO	40	KG
45	COENTRO	60	KG

**LOTE 04 - FRUTAS - POUSADA SESC PIRENÓPOLIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
46	ABACAXI PÉROLA	360	KG
47	AMEIXA NACIONAL	40	KG
48	BANANA DA TERRA	12	KG
49	BANANA NANICA	180	KG
50	BANANA PRATA	1.080	KG
51	LARANJA PERA	170	KG
52	LIMÃO SICILIANO	20	KG
53	LIMÃO TAITI	960	KG
54	MAÇÃ ARGENTINA	20	KG

*Handwritten signature*

55	MAÇÃ NACIONAL FUJI	480	KG
56	MAÇA VERDE	20	KG
57	MAMÃO FORMOSA	2.160	KG
58	MANGA TOMMYS	20	KG
59	MARACUJÁ AZEDO	40	KG
60	MELANCIA	720	KG
61	MELÃO AMARELO COMUM	720	KG
62	MORANGO	10	KG
63	NECTARINA NACIONAL	20	KG
64	PERA NACIONAL	20	KG
65	PÊSSEGO NACIONAL	20	KG
66	UVA CRIMSON NACIONAL	20	KG
67	UVA RUBI	5	KG
68	UVA THOMPSON	5	KG

**LOTE 05 - VERDURAS - SESC PIRENÓPOLIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
69	AGRIÃO	20	MCO
70	ALFACE	900	PES
71	BRÓCOLIS NINJA	5	KG
72	CEBOLINHA	1.500	MCO
73	COENTRO	200	MCO
74	COUVE FLOR	500	KG
75	COUVE MANTEIGA	120	MCO
76	HORTELÃ	30	MCO
77	RÚCULA	20	MCO
78	SALSA	1.000	MCO
79	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	720	KG
80	ALHO NACIONAL DESCASCADO	180	KG
81	BATATA BOLINHA	20	KG
82	BATATA INGLESA	2.000	KG
83	CEBOLA NACIONAL	960	KG
84	CENOURA	1.440	KG
85	CHUCHU	1.560	KG

**LOTE 06 - LEGUMES - SESC PIRENÓPOLIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
86	GENGIBRE	10	KG
87	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	1.100	KG
88	MILHO VERDE ESPIGA	12.500	UND
89	PIMENTA BODE	5	KG

90	PIMENTA DE CHEIRO	24	KG
91	PIMENTÃO AMARELO	5	KG
92	PIMENTÃO VERDE	60	KG
93	PIMENTÃO VERMELHO	5	KG
94	TOMATE CEREJA	40	KG
95	TOMATE SALADETE	960	KG
<b>LOTE 07 - VERDURAS - SESC CENTRO</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
96	ACELGA	60	KG
97	ALFACE	700	KG
98	BRÓCOLIS NINJA	72	KG
99	CEBOLINHA	1.080	KG
100	COENTRO	12	KG
101	COUVE FLOR	30	KG
102	COUVE MANTEIGA	144	KG
103	HORTELÃ	72	KG
104	MANJERICÃO	72	KG
105	REPOLHO BRANCO	72	KG
106	REPOLHO ROXO	72	KG
107	RÚCULA	144	KG
108	SALSA	12	KG

### 3.2. DESCRIÇÃO DOS ITENS

#### 3.2.1. ABACAXI PÉROLA

- a) 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.

#### 3.2.2. ABOBORA JAPONESA KABOTIÁ

- a) 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.

#### 3.2.3. ACELGA

- a) 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.

#### 3.2.4. AGRIÃO

- a) 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.

### 3.2.5. ALFACE

- a) 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.

### 3.2.6. ALHO NACIONAL DESCASCADO

- a) 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.
- b) 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.

### 3.2.7. AMEIXA NACIONAL

- a) 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.

### 3.2.8. ALMEIRÃO

- a) 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.

### 3.2.9. BANANA DA TERRA

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

### 3.2.10. BANANA NANICA

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

### 3.2.11. BANANA PRATA

- a) 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.

### 3.2.12. BATATA BOLINHA



- a) 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.

### 3.2.13. BATATA INGLESA

- a) 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.

### 3.2.14. BRÓCOLIS NINJA

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

### 3.2.15. CEBOLA NACIONAL

- a) 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.

### 3.2.16. CEBOLINHA

- a) 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.

### 3.2.17. CENOURA

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

### 3.2.18. CHICÓRIA

- a) 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.

### 3.2.19. COENTRO

- a) 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.

### 3.2.20. COUVE-FLOR

- a) 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.

### 3.2.21. COUVE MANTEIGA

- a) 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.

### 3.2.22. CHUCHÚ

- a) 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.

### 3.2.23. GENGIBRE

- a) De primeira qualidade, com aparência de fresco, claro e firme. Não pode estar ressecado nem apresentar manchas escuras. Deverá ser entregue em Kg.

### 3.2.24. HORTELÃ

- a) 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.

### 3.2.25. LARANJA PERA

- a) 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.

### 3.2.26. LIMÃO SICILIANO

- a) De primeira qualidade, com maturação adequada para consumo, apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas textura, tamanho unitário de 5 a 6 cm de diâmetro e consistência de fruta fresca.

### 3.2.27. LIMÃO TAITI

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

### 3.2.28. MAÇÃ ARGENTINA

- a) 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.

### 3.2.29. MAÇÃ NACIONAL FUJI

- a) 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.

### 3.2.30. MAÇÃ VERDE

- a) De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas. Apresentando tamanho uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e frescas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou mecânica, deve ser isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e livre de resíduos de fertilizantes. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

### 3.2.31. MAMÃO FORMOSA

- a) 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.

### 3.2.32. MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA

- a) 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.

### 3.2.33. MANGA TOMMYS

- a) De primeira qualidade, frutas bem formadas, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.

### 3.2.34. MANJERICÃO

- a) 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.

### 3.2.35. MARACUJÁ AZEDO

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

### 3.2.36. MELANCIA

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

### 3.2.37. MELÃO AMARELO COMUM

- a) 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.

### 3.2.38. MILHO VERDE ESPIGA

- a) 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.
- b) 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.

### 3.2.39. MORANGO

- a) 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.

### 3.2.40. MOSTARDA

- a) 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.

### 3.2.41. NECTARINA NACIONAL

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

### 3.2.42. PÊRA NACIONAL

- a) De primeira qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, apresentando tamanho e cor 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.

### 3.2.43. PÊSSEGO NACIONAL

- a) 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.

### 3.2.44. PIMENTA DE CHEIRO

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

### 3.2.45. PIMENTÃO AMARELO

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

### 3.2.46. PIMENTÃO VERDE

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

### 3.2.47. PIMENTÃO VERMELHO

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

### 3.2.48. PIMENTA BODE

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

### 3.2.49. REPOLHO BRANCO

- a) De primeira qualidade, branco, liso, fresco, gráudo, 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.

### 3.2.50. REPOLHO ROXO

- a) De primeira qualidade, com coloração roxa, liso, fresco, gráudo, 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.

### 3.2.51. RÚCULA

- a) 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.

### 3.2.52. SALSA

- a) 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.

### 3.2.53. SALSÃO

- a) 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.

### 3.2.54. TOMATE CEREJA

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

### 3.2.55. TOMATE SALADETE

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

### 3.2.56. UVA RUBI

- a) 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.

### 3.2.57. UVA THOMPSON

- a) 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.

### 3.2.58. UVA CRIMSON NACIONAL

- a) De primeira qualidade, uva sem 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: esverdeada ou avermelhada ao roxo claro, com diferentes graus de saturação, bem desenvolvida e grau de maturidade adequado.

## 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

## 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 5.1. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.
- 5.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses. 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.
- 5.3. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, após solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
- 5.4. 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.
- 5.5. As quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.
- 5.6. 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.
- 5.7. 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".
- 5.8. 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.
- 5.9. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

- 6.1. Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51 I.E.: ISENTO)



Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n – Bairro Jundiá, Anápolis, Goiás.  
Tel.: (62) 3902-6900 / 3902-6901. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sábado). Contato: Helen ou Jarlene.

**6.2. Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28 I.E.: ISENT0)**

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6166 / 3522-6106. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira). Contato: Genystela.

**6.3. Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70 I.E.: ISENT0)**

Endereço: Avenida Ipanema, nº 1.600 Qd. 234 e 235 – Setor Façalville, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6319 / 3522-6311. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira). Contato: Ana Paula.

**6.4. Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38 I.E.: ISENT0)**

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

**6.5. Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90 I.E.: ISENT0)**

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Contato: Larissy.

**7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

**7.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
  1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
  2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

**7.2. Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL**

- 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);

### 7.3. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 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.

### 7.4. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

### 7.5. Documentos relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

## 8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

### 8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.1. 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.
- 8.1.2. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.
- 8.1.3. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.
- 8.1.4. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.
- 8.1.5. 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.
- 8.1.6. 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.
- 8.1.7. 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.

### 8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.2.1. 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.
- 8.2.2. A contratante realizará a conferência e a fiscalização na entrega do produto, assegurando-se da qualidade, quantidade e especificações do item solicitado.
- 8.2.3. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído.
- 8.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme tópico 13. FISCALIZAÇÃO.

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

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. 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.

## 10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

10.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

10.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

10.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

10.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## 11. DA PROPOSTA

11.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;

11.2. 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;

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

11.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.

11.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

11.6. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta;

## 12. DAS PENALIDADES

- 12.1.** 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:
- 12.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- Advertência;
  - Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
  - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 12.1.2.** Por inexecução total do objeto desta licitação:
- Advertência;
  - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
  - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 12.2.** 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.
- 12.3.** 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.
- 12.4.** 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.
- 12.5.** 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 tópico 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 12.6.** 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.
- 12.7.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

### 13. FISCALIZAÇÃO

#### 13.1. Sesc Anápolis

**Fiscal:** Helen Maria Alves de L. Tkaczuk

Nutricionista

Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

**Suplente:** Jarlene Santana Babosa

Assistente Administrativo

Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87

#### 13.2. Sesc Universitário

**Fiscal:** Genystela Medeiros de Araújo

Nutricionista

Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

**Suplente:** Sabrina Caetano Cabral

Gerente da Unidade

Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

### 13.3. Sesc Façalville

**Fiscal:** Ana Paula Azevedo Lima

Nutricionista

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

**Suplente:** Michelli Belo dos S. Ferreira

Assistente Administrativo

Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

### 13.4. Pousada Sesc Pirenópolis

**Fiscal:** Maíza Claudia Xavier Kamimura

Gerente da Unidade

Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

**Suplente:** Isabela Maciel Borges

Assistente Administrativo III

Matrícula: 10592 CPF: 700.083.401-37

### 13.5. Sesc Centro

**Fiscal:** Larissy Barbosa Moreira Godoi

Assessor Técnico III/Nutricionista

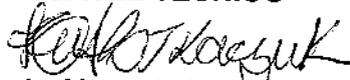
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

**Suplente:** Matheus Carlos Campos

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

### 14. RESPONSÁVEL TÉCNICO



**Helen Maria Alves de L. Tkaczuk**

Coordenadora Técnica de Nutrição

### 15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**  
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 10 de agosto de 2021.