

TERMO DE REFERÊNCIA GERAL

AQUISIÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS PELO PERÍODO DE 12 MESES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente processo destina-se ao fornecimento de verduras, legumes e frutas, para as Unidades Sesc Itumbiara, Sesc Cidadania, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário, Sesc Faíçalville, Sesc Centro, Sesc Jataí e Sesc Anápolis.

2. JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio nas refeições desjejum, refeição, lanches e administração de pessoal. Sendo, portanto, de uso contínuo nas Unidades do Sesc. Os produtos serão utilizados para o preparo de lanches que serão comercializados nas lanchonetes e refeições.

A quantidade solicitada será para o consumo de um período de 12 (doze) meses. Fica entendido que 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. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC nº 9, de 12 de novembro de 2002.

3. QUANTITATIVO / PERIODICIDADE DE ENTREGA

LOTE 01 – SESC ITUMBIARA

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNID. DE MEDIDA	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE
1	ALFACE	150	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
2	CEBOLINHA	40	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
3	SALSA	40	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
4	CENOURA	150	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
5	TOMATE LONGA VIDA	360	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
6	PIMENTA DE CHEIRO	18	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
7	BATATA COMUM	280	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
8	CEBOLA NACIONAL	100	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR

					SEMANA
9	PIMENTA BODE	12	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
10	MAÇÃ NACIONAL FUJI	60	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
11	MELANCIA	50	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
12	ABACAXI PÉROLA	100	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
13	BANANA PRATA	150	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
14	KIWI NACIONAL	12	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
15	LARANJA PÊRA	350	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
16	MANGA TOMYS	10	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
17	MAMÃO FORMOSA	200	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
18	LIMÃO TAITI	50	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
19	MELÃO AMARELO	50	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
20	MORANGO	10	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
21	UVA ITÁLIA	30	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
22	ALHO	40	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA
23	MANDIOCA DESCASCADA	80	KG	SESC ITUMBIARA	1 X POR SEMANA

LOTE 02 – SESC CIDADANIA / SESC UNIVERSITÁRIO / SESC FAIÇALVILLE / SESC CENTRO

24	ALFACE	300	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
25	CENOURA	500	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
26	TOMATE LONGA VIDA	400	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
27	MAÇÃ NACIONAL FUJI	900	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
28	AMEIXA NACIONAL	80	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
29	BANANA PRATA	1000	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
30	LARANJA PERA	2000	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
31	MAMÃO FORMOSA	1000	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA

32	PÊRA NACIONAL	400	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
33	UVA CRIMSON	500	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
34	TANGERINA	300	KG	SESC CIDADANIA	3 X POR SEMANA
54	COENTRO	80	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
55	ACELGA	20	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
56	AGRIÃO	80	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
57	ALFACE	80	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
58	CEBOLINHA	260	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
59	COUVE MAÇO	60	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
60	HORTELÃ	40	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
61	RÚCULA	20	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
62	SALSA	80	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
63	REPOLHO	20	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
64	REPOLJO BRANCO	60	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
65	REPOLHO ROXO	30	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
66	PIMENTÃO VERDE	10	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
67	PIMENTÃO AMARELO	15	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
68	PIMENTÃO VERMELHO	15	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
69	CHUCHU	25	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
70	CENOURA	150	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
71	TOMATE SALADETE	1200	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
72	TOMATE CEREJA	18	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
73	ABÓBORA VERDE COMUM	40	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
74	VAGEM DE PRIMEIRA	10	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
75	BATATA COMUM	100	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
76	BATATA DOCE	60	KG	SESC	4 X POR

				UNIVERSITÁRIO	SEMANA
77	CEBOLA NACIONAL	450	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
78	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	55	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
79	GENGIBRE	6	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
80	PEPINO JAPONÊS	30	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
81	QUIABO DE PRIMEIRA	25	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
82	PIMENTA DE CHEIRO	15	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
83	PIMENTA BODE	12	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
84	MAÇÃ NACIONAL FUJI	1100	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
85	MELANCIA	3000	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
86	ABACAXI PÉROLA	130	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
87	BANANA PRATA	1200	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
88	BANANA DA TERRA	30	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
89	BANANA NANICA	50	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
90	LARANJA PÊRA	700	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
91	MANGA TOMYS	15	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
92	MAMÃO FORMOSA	400	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
93	LIMÃO TAITI	240	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
94	MORANGO	45	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
95	UVA BENITAKA	50	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
96	TANGERINA	160	KG	SESC UNIVERSITÁRIO	4 X POR SEMANA
97	RABANETE	40	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
98	COUVE FLOR	20	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
99	COENTRO	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
100	ACELGA	40	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
101	AGRIÃO	160	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA

102	ALFACE	300	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
103	ALMEIRÃO	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
104	BRÓCOLIS	20	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
105	CEBOLINHA	150	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
106	CHICORIA	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
107	COUVE MAÇO	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
108	HORTELÃ	20	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
109	MANJERICÃO	10	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
110	MOSTARDA	60	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
111	REPOLHO BRANCO	180	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
112	RÚCULA	180	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
113	SALSA	15	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
114	REPOLHO ROXO	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
115	PIMENTÃO VERDE	60	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
116	CHUCHU	300	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
117	CENOURA	760	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
118	BERINJELA	100	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
119	TOMATE SALADETE	500	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
120	TOMATE LONGA VIDA	8000	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
121	PIMENTA DE CHEIRO	80	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
122	ABÓBORA VERDE COMUM	620	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
123	JILO VERDE	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
124	PEPINO COMUM	80	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
125	PIMENTÃO AMARELO	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
126	PIMENTÃO VERMELHO	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
127	TOMATE CEREJA	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR

					SEMANA
128	VAGEM DE PRIMEIRA	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
129	BATATA BOLINHA	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
130	BATATA COMUM	1800	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
131	BETERRABA	300	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
132	CEBOLA NACIONAL	1600	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
133	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	500	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
134	GENGIBRE	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
135	PEPINO JAPONÊS	60	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
136	CARÁ	80	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
137	BATATA DOCE	160	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
138	QUIABO DE PRIMEIRA	80	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
139	PIMENTA BODE	50	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
140	PIMENTA DEDO DE MOÇA	40	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
141	MAÇÃ NACIONAL FUJI	200	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
142	MELANCIA	1900	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
143	AMEIXA NACIONAL	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
144	ABACAXI PÉROLA	280	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
145	BANANA PRATA	2800	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
146	BANANA DA TERRA	120	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
147	KIWI NACIONAL	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
148	LARANJA PÊRA	1000	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
149	MANGA TOMYS	280	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
150	MAMÃO FORMOSA	540	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
151	LIMÃO TAITI	990	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
152	MELÃO AMARELO	90	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA

153	MORANGO	60	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
154	NECTARIANA NACIONAL	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
155	PÊRA NACIONAL	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
156	MARACUJÁ AZEDO	80	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
157	BANANA NANICA	500	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
158	TANGERINA	450	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
159	BANANA MARMELO	30	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
160	MANDIOCA DESCASCADA	800	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
161	ALHO CHINÊS	200	KG	SESC FAIÇALVILLE	4 X POR SEMANA
162	COENTRO	10	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
163	ALFACE	1100	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
164	CEBOLINHA	150	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
165	HORTELÃ	50	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
166	CENOURA	100	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
167	TOMATE LONGA VIDA	1100	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
168	PIMENTA DE CHEIRO	20	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
169	CEBOLA NACIONAL	150	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
170	GENGIBRE	5	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
171	MAÇÃ NACIONAL FUJI	300	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
172	AMEIXA NACIONAL	30	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
173	BANANA PRATA	650	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
174	LARANJA PÊRA	2000	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
175	MANGA TOMYS	60	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
176	MAMÃO FORMOSA	400	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
177	LIMÃO TAITI	300	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
178	MORANGO	10	KG	SESC CENTRO	4 X POR

					SEMANA
179	PÊRA NACIONAL	30	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
180	UVA BENITAKA	20	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
181	BANANA NANICA	10	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
182	TANGERINA	60	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA
183	ALHO DESCASCADO	50	KG	SESC CENTRO	4 X POR SEMANA

LOTE 03 – SESC PIRENÓPOLIS

35	PIMENTÃO VERDE	50	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
36	CHUCHU	1000	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
37	TOMATE SALADETE	1200	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
38	PIMENTA DE CHEIRO	800	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
39	BATATA COMUM	20	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
40	CEBOLA NACIONAL	2600	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
41	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	800	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
42	MAÇÃ NACIONAL FUJI	500	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
43	MELANCIA	220	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
44	ABACAXI PÉROLA	1000	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
45	BANANA PRATA	300	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
46	LARANJA PÊRA	650	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
47	MAMÃO FORMOSA	140	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
48	LIMÃO TAITI	1800	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
49	MELÃO AMARELO	800	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
50	MARACUJÁ AZEDO	600	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
51	BANANA NANICA	30	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
52	BANANA MARMELO	150	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA

53	ALHO NACIONAL	40	KG	SESC PIRENÓPOLIS	4 X POR SEMANA
-----------	---------------	----	----	------------------	----------------

LOTE 04 – SESC JATAÍ

184	ALFACE	76	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
185	MAÇÃ NACIONAL FUJI	60	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
186	TOMATE LONGA VIDA	270	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
187	BANANA PRATA	15	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
188	UVA BENITAKA	15	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
189	COUVE	80	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
190	LARANJA PÊRA	100	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
191	LIMÃO TAITI	150	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
192	CEBOLINHA	170	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
193	CEBOLA NACIONAL	150	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
194	ALHO	50	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
195	PIMENTA DE CHEIRO	15	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA
196	CENOURA	100	KG	SESC JATAÍ	4 X POR SEMANA

LOTE 05 – SESC ANÁPOLIS

197	COENTRO	25	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
198	ALFACE	350	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
199	CEBOLINHA	25	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
200	HORTELÃ	25	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
201	SALSA	25	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
202	CENOURA	250	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
203	TOMATE SALADETE	500	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
204	BATATA COMUM	30	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA

205	CEBOLA NACIONAL	350	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
206	MAÇÃ NACIONAL FUJI	1000	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
207	MELANCIA	1000	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
208	ABACAXI PÉROLA	500	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
209	BANANA PRATA	1000	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
210	LARANJA PÊRA	750	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
211	MAMÃO FORMOSA	500	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
212	LIMÃO TAITI	350	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
213	MELÃO AMARELO	500	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
214	UVA BENITAKA	50	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA
215	TANGERINA	200	KG	SESC ANÁPOLIS	4 X POR SEMANA

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1 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.kg

4.2 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.

4.3 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

4.4 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.kg

4.5 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.Kg

4.6 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).Kg

4.7 BATATA COMUM

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

4.8 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.Kg

4.9 PIMENTA BODE

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

4.10 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.kg

4.11 MELANCIA

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

4.12 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.kg

4.13 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.Kg

4.14 KIWI NACIONAL

De primeira qualidade, frutas bem formadas, com polpa firme e intacta, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.kg

4.15 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.Kg

4.16 MANGA TOMYS

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

4.17 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.Kg

4.18 LIMÃO TAITI

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

4.19 MELÃO AMARELO COMUM

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

4.20 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.Kg

4.21 UVA ITÁLIA

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.Kg

4.22 ALHO

Brasileiro, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.

4.23 MANDIOCA DESCASCADA

Produtos limpos, e de boa qualidade; sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.

4.24 AMEIXA NACIONAL

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.

4.25 Pera Nacional

De primeira qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de insetos, sem imperfeições, apresentando tamanho e cor uniforme, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos,

isenta de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.

4.26 UVA CRIMSON

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 avermelhado ao roxo claro, com diferentes graus de saturação, bem desenvolvida e grau de maturidade adequado.

4.27 TANGERINA

De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Colheita recente.

4.28 PIMENTÃO VERDE

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

4.29 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.kg

4.30 TOMATE SALADETE

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

4.31 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.
Kg

4.32 MARACUJÁ AZEDO

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

4.33 BANANA NANICA

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

4.34 BANANA MARMELO

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

4.35 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.

4.36 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.

4.37 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.

4.38 COUVE MAÇO

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.

4.39 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.

4.40 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.

4.41 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.

4.42 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.

4.43 PIMENTÃO AMARELO

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

4.44 PIMENTÃO VERMELHO

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

4.45 TOMATE CEREJA

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

4.46 ABÓBORA VERDE COMUM

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

4.47 VAGEM DE PRIMEIRA

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

4.48 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.

4.49 GENGIBRE

De primeira qualidade, com aparência de fresco, claro e firme. Não pode estar ressecado nem apresentar manchas escuras.

4.50 PEPINO JAPONÊS

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

4.51 QUIABO DE PRIMEIRA

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

4.52 BANANA DA TERRA

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

4.53 UVA BENITAKA

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: avermelhado ao roxo claro, uniforme, bem desenvolvida e grau de maturidade adequada.

4.54 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.

4.55 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.

4.56 BRÓCOLIS

De primeira qualidade, livres de fungos e parasitas, tamanho de médio a grande. O produto deve apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha.

4.57 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.

4.58 MANJERIÇÃO

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 saudáveis.

4.59 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 saudáveis.

4.60 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.

4.61 JILO VERDE

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.

4.62 BETERRABA

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

4.63 CARÁ

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

4.64 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).

4.65 NECTARIANA NACIONAL

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

4.66 ALHO CHINÊS

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 e uniforme grau de maturação que suporte ao transporte e manuseio.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 5.1 Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.
- 5.2 As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade de cada Unidade SESC, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
- 5.3 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.
- 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.
- 5.5 As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com crachá de identificação da empresa.

6. EMBALAGENS

Deve 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”.

7. LOCAIS DE ENTREGA / FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

7.1 SESC ITUMBIARA

Endereço: Rua Severiano de Paula, qd. 02 Lt. 17. Setor Belas Vista. Itumbiara – GO

Tel.: (64) 3430-5500 / 3430-5501

Horários de funcionamento: 08h às 18h (segunda à sexta-feira); 08h às 11h (sábado).

Fiscal: Fernanda Borges de Araújo – Matrícula: 9403 – CPF: 017.752.811-75

Suplente: Giulliana Machado Miranda – Matrícula: 10015 – CPF: 750.582.001-04

7.2 SESC CIDADANIA

Endereço: Rua C-197, esq. Av. C-198 e rua C-224. Setor Jardim América. Goiânia – GO

Tel.: (62) 3250-8071 / 3250-8081

Horários de funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira).

Fiscal: Francisca Malvina – Matrícula: 5027 – CPF: 794.098.301-68

Suplente: Mirely Ferreira – Matrícula: 6912 – CPF: 003.728.631-59

7.3 SESC PIRENÓPOLIS

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45. Setor Centro. Pirenópolis – GO

Tel.: (62) 3331-1383

Horários de funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira); 08h às 16h (sábados e domingos).

Fiscal: Maiza Claudia Xavier – Matrícula: 9785 – CPF: 015.180.861-95

Suplente: Duanny Ferreira de Sá – Matrícula: 5144 – CPF: 702.557.251-91

7.4 SESC UNIVERSITÁRIO

Endereço: Av. Universitário nº 1.749. Setor Universitário. Goiânia – GO

Tel.: (62) 3522-6166 / 3522-6106

Horários de funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira).

Fiscal: Milene Lopes da Silva – Matrícula: 10071 – CPF: 228.327.788-44

Suplente: Lucynês França Carvalho – Matrícula: 8949 – CPF: 006.587.361-00

7.5 SESC FAIÇALVILLE

Endereço: Av. Ipanema nº 1.600. Setor Faiçalville. Faiçalville – GO

Tel.: (62) 3522-6310 / 3522-6311

Horários de funcionamento: 07h às 18h30 (segunda à sexta-feira); 08h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso – Matrícula: 9669 – CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos – Matrícula: 5139 – CPF: 004.410.371-94

7.6 SESC CENTRO

Endereço: Rua 15, esq. Com a rua 19. Setor Centro. Goiânia – GO

Tel.: (62) 3933-1741 / 3933-1742

Horários de funcionamento: 07h às 20h (segunda à sexta-feira); 08h às 16h (sábado).

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira – Matrícula: 9792 – CPF: 018.161.331-08

Suplente: Claudia de Castro O. Montes – Matrícula: 1702 – CPF: 479.123.591-68

7.7 SESC JATAÍ

Endereço: Rua Deputado Costa Lima nº 2.034. Vila Santa Maria. Jataí – GO

Tel.: (64) 3605-0107

Horários de funcionamento: 08h às 18h (segunda à sexta-feira); 08h às 19h (sábados, domingos e feriados).

Fiscal: Ana Cristina Resende – Matrícula: 9089 – CPF: 022.985.841-41

Suplente: Daniel Vieira de Freitas – Matrícula: 9379 – CPF: 012.044.631-66

7.8 SESC ANÁPOLIS

Endereço: Av. Santos Dumont com Zeca Louza, s/n. Bairro Jundiáí. Anápolis – GO

Tel.: (62) 3902-6900 / 3902-6901

Horários de funcionamento: 08h às 17h (segunda à sábado).

Fiscal: Helen Maria Alves – Matrícula: 5462 – CPF: 961.824.071-15

Suplente: Jarlene Santana Barbosa – Matrícula: 9583 – CPF: 789.425.781-87

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1 DA CONTRATADA

- 8.1.1 A empresa vencedora torna-se obrigada a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeitos ou ainda, que impossibilite sua utilização.
- 8.1.2 Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o Sesc/GO.
- 8.1.3 Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

8.2 DO SESC GOIÁS

- 8.2.1 Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.
- 8.2.2 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.
- 8.2.3 Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.