

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E FOLHOSOS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de frutas, verduras e folhosos, para a unidade executiva Sesc Caldas Novas.

2. JUSTIFICATIVA

Os produtos são de uso contínuo na unidade Sesc Caldas Novas, pois são utilizados no preparo de desjejum, almoço e jantar que compõem o cardápio dos hóspedes e funcionários, e ainda no preparo de lanches que são comercializados nas lanchonetes da unidade.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE DE MEDIDA
1	ABACAXÍ PÉROLA	100.000	KG
2	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	10.000	KG
3	ABÓBORA MENINA VERDE	7.000	KG
4	ABÓBORA VERDE COMUM	15.000	KG
5	ACELGA	3.000	KG
6	AGRIÃO	5.000	KG
7	ALFACE	30.000	KG
8	ALHO PORÓ	600	KG
9	ALMEIRÃO	3.000	KG
10	AMEIXA NACIONAL	500	KG
11	BANANA DA TERRA	6.000	KG
12	BANANA MARMELO	1.000	KG
13	BANANA NANICA	15.000	KG
14	BANANA PRATA	30.000	KG
15	BATATA BOLINHA	25.000	KG
16	BATATA COMUM	45.000	KG
17	BATATA DOCE	1.000	KG
18	BERINJELA	6.000	KG
19	BETERRABA	15.000	KG
20	BRÓCOLIS	8.000	KG
21	CARÁ	1.000	KG
22	CEBOLA CHALOTAS (CEBOLAS PEQUENAS)	300	KG

23	CEBOLA NACIONAL	30.000	KG
24	CEBOLINHA	5.000	KG
25	CENOURA	28.000	KG
26	CHICÓRIA	4.000	KG
27	CHUCHU	20.000	KG
28	COENTRO	150	KG
29	COUVE FLOR	10.000	KG
30	COUVE MAÇO	6.500	KG
31	GENGIBRE	100	KG
32	HORTELÃ	150	KG
33	JILÓ VERDE	8.000	KG
34	KIWI NACIONAL	100	KG
35	LARANJA PERA	30.000	KG
36	LIMÃO TAITI	30.000	KG
37	MAÇÃ ARGENTINA	300	KG
38	MAÇÃ NACIONAL FUJI	13.000	KG
39	MAMÃO FORMOSA	48.000	KG
40	MANGA TOMYS	300	KG
41	MANJERICÃO	150	KG
42	MARACUJÁ AZEDO	200	KG
43	MELANCIA	105.000	KG
44	MELÃO AMARELO	40.000	KG
45	MORANGO	500	KG
46	MOSTARDA	3.000	KG
47	NECTARINA NACIONAL	300	KG
48	PEPINO COMUM	6.000	KG
49	PEPINO JAPONÊS	4.000	KG
50	PÊRA NACIONAL	300	KG
51	PESSEGO NACIONAL	300	KG
52	PIMENTA DE CHEIRO	2.000	KG
53	PIMENTA DEDO DE MOÇA	200	KG
54	PIMENTÃO AMARELO	2.500	KG
55	PIMENTÃO VERDE	6.000	KG
56	PIMENTÃO VERMELHO	2.500	KG
57	QUIABO DE PRIMEIRA	5.000	KG
58	RABANETE	3.500	KG
59	REPOLHO BRANCO	15.000	KG
60	REPOLHO ROXO	8.000	KG
61	RÚCULA	5.000	KG
62	SALSA	2.000	KG
63	SALSÃO	600	KG
64	TANGERINA	1.000	KG
65	TOMATE CEREJA	300	KG
66	TOMATE LONGA VIDA	42.000	KG
67	TOMATE SALADETE	62.000	KG

68	UVA BENITAKA	600	KG
69	UVA ITÁLIA	600	KG
70	UVA RUBI	300	KG
71	UVA THOMPSON	200	KG
72	VAGEM	4.000	KG
73	CEREJA	50	KG
74	ABACATE COMUM	1.000	KG

3.1. ABACAXÍ PÉROLA

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

3.2. ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ

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.

3.3. ABÓBORA MENINA VERDE

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

3.4. ABÓBORA VERDE COMUM

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

3.5. ACELGA

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

3.6. AGRIÃO

De primeira qualidade, com folhas integras, livre de fungos, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos

do manuseio e transporte. Sem sujidades, raízes, parasitas, larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.7. ALFACE

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

3.8. ALHO PORÓ

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

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. BANANA DA TERRA

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

3.12. BANANA MARMELO

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

3.13. BANANA NANICA

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

3.14. 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.

3.15. BATATA BOLINHA

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

3.16. BATATA COMUM

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

3.17. BATATA DOCE

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

3.18. BERINJELA

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

3.19. BETERRABA

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

3.20. 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.

3.21. CARÁ

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

3.22. CEBOLA CHALOTAS (CEBOLAS PEQUENAS)

Variedade de cebolas pequena, podendo ser na espécie cinza ou rosa, com sabor delicado. Deverá ser entregue em kg.

3.23. CEBOLA NACIONAL

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

3.24. CEBOLINHA

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

3.25. 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

3.26. CHICÓRIA

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

3.27. 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

3.28. COENTRO

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

3.29. COUVE FLOR

De primeira qualidade. Bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês. Deverão estar frescos, sãos, inteiros, limpos, bem

desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência.

3.30. 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.

3.31. GENGIBRE

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

3.32. HORTELÃ

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

3.33. JILÓ 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.

3.34. 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

3.35. 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.

3.36. LIMÃO TAITI

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

3.37. MAÇÃ ARGENTINA

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

3.38. 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.

3.39. 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.

3.40. 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.

3.41. MANJERICÃO

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

3.42. MARACUJÁ AZEDO

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

3.43. MELANCIA

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

3.44. MELÃO AMARELO

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.

3.45. 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.

3.46. MOSTARDA

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

3.47. NECTARINA NACIONAL

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

3.48. PEPINO COMUM

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

3.49. PEPINO JAPONÊS

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

3.50. PÊRA NACIONAL

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.

3.51. PESSEGO NACIONAL

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.

3.52. 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).

3.53. PIMENTA DEDO DE MOÇA

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

3.54. PIMENTÃO AMARELO

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

3.55. PIMENTÃO VERDE

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

3.56. PIMENTÃO VERMELHO

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

3.57. QUIABO DE PRIMEIRA

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

3.58. RABANETE

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

3.59. REPOLHO BRANCO

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

3.60. REPOLHO ROXO

De primeira qualidade, com coloração roxa, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades. Firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua

aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.

3.61. RÚCULA

De primeira qualidade crespa ou lisa, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

3.62. SALSA

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

3.63. SALSÃO

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

3.64. 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.

3.65. TOMATE CEREJA

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

3.66. TOMATE LONGA VIDA

De primeira qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a

manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

3.67. TOMATE SALADETE

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

3.68. 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.

3.69. 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.

3.70. UVA RUBI

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.

3.71. UVA THOMPSON

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.

3.72. VAGEM

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

3.73. CEREJA

De primeira qualidade, fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, características à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvidas.

3.74. ABACATE COMUM

De primeira qualidade, in natura, variedade comum, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo,

procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO SERVIÇO

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

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

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

4.4. As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade da unidade Sesc Caldas Novas, a nutricionista fará o pedido por e-mail ou telefone. 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.

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

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

4.7. A embalagem 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”.

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

5. LOCAL DE ENTREGA

Sesc Caldas Novas:

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO), Tel.: (64)3455-9400.

Horários de funcionamento:

8h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00 (segunda a sexta-feira)

8h00 às 12h00 (sábado)

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1 Correrá por conta da **CONTRATADA** qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

6.2 Todas as despesas de frete para entrega dos produtos serão por conta da **CONTRATADA**.

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

6.4 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.

6.5 O SESC/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

6.6 No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

6.7 O setor de alimentação enviará um pedido de entrega do material a CONTRATADA, através de e-mail ou por telefone.

6.8 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, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

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

6.10 Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor percentual de desconto sobre o preço diário, publicado pelo CENTRO DE ABASTECIMENTO DE GOIAS S.A. CEASA/GO.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

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

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

Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e
Insumos
Mat.: 4890 CPF: 993.258.371-53

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefia Adjunta da Seção de
Logística e Insumos
Mat.: 5851 CPF: 017.173.441-60

Goiânia, 10 de maio de 2019.