

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES PARA EVENTO SOFT OPENING SESC CALDAS NOVAS

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de frutas, verduras e legumes, para a produção de cardápio do evento *Soft Opening* que acontecerá na unidade executiva Sesc Caldas Novas.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A aquisição se faz necessária para compor cardápio do evento *Soft Opening*, que será realizado nos dias 28, 29 e 30 de agosto de 2020, na unidade executiva Sesc Caldas Novas.

#### 3. QUANTIDADES E DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	MORANGO	40	KG
2	MANGA	05	KG
3	TOMATE CEREJA	05	KG
4	PIMENTA DEDO DE MOÇA FRESCA	02	KG
5	ALFACE CRESPA	10	KG
6	ALFACE AMERICANA	20	KG
7	ALFACE ROXA	10	KG
8	ACELGA	10	KG
9	TOMATE SALADETE	60	KG
10	MANJERICÃO FRESCO	05	KG
11	SALSINHA	08	KG
12	AGRIÃO	10	KG
13	COENTRO	05	KG
14	CEBOLINHA VERDE	10	KG
15	PIMENTA DE CHEIRO	02	KG
16	ABACAXI PEROLA	100	UND

17	MAÇA NACIONAL FUJI	40	KG
18	BANANA PRATA	60	KG
19	BANANA NANICA	40	KG
20	MAMÃO FORMOSA	60	KG
21	BANANA DA TERRA	40	KG
22	BATATA INGLESA COMUM	50	KG
23	MIRTILO	04	KG
24	CENOURA	40	KG
25	COUVE	08	KG
26	BRÓCOLIS	10	UND
27	REPOLHO BRANCO	20	KG
28	MELÃO MARELO COMUM	50	KG
29	MELANCIA	80	KG
30	LARANJA PERA	60	KG
31	AMORA FRESCA	02	KG
32	CEREJA FRESCA COM TALO	02	KG
33	HORTELÃ	02	KG
34	UVA VERDE	10	KG
35	UVA RED GLOB	10	KG
36	BATATA BOLINHA	10	KG
37	CEBOLA MINI PARA CONSERVA	10	KG
38	BATATA DOCE	20	KG
39	KIWI	10	KG
40	PIMENTÃO VERMELHO	05	KG
41	PIMENTÃO VERDE	05	KG
42	PIMENTÃO AMARELO	05	KG
43	ABOBORA JAPONESA KABUTIA	20	KG
44	COCO SECO FRESCO INTEIRO	10	UND
45	LIMÃO TAITI	160	KG
46	JILÓ VERDE	06	KG
47	TANGERINA	20	KG

48	MILHO VERDE ESPIGA CRISTAL	100	UND
49	ABACATE MADURO	10	KG
50	CEBOLA NACIONAL	20	KG
51	CEBOLA ROXA	10	KG
52	COCO VERDE	150	UND
53	PÊRA	10	KG

**3.1 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.

**3.2 MANGA**

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

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

**3.4 PIMENTA DEDO DE MOÇA FRESCA**

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

**3.5 ALFACE (CRESPA/AMERICANA/ROXA)**

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.

**3.6 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.

**3.7 TOMATE SALADETE**

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

**3.8 MANJERICÃO FRESCO**

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.

**3.9 SALSINHA**

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.

**3.10 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.

**3.11 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.

**3.12 CEBOLINHA VERDE**

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.

**3.13 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).

**3.14 ABACAXI PÉROLA**

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

### **3.15 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.

### **3.16 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.

### **3.17 BANANA NANICA**

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

### **3.18 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.

### **3.19 BANANA DA TERRA**

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

### **3.20 BATATA INGLESA COMUM**

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.

### **3.21 MIRTILO**

De primeira qualidade, frutas bem formadas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem manchas, sem podridão e sem cicatrizes. Fruto de cor azul escura e sabor ligeiramente agridoce. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.

### **3.22 CENOURA**

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

### **3.23 COUVE**

De primeira qualidade, 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.

### **3.24 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.

### **3.25 REPOLHO BRANCO**

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

### **3.26 MELÃO AMARELO COMUM**

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

### **3.27 MELANCIA**

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

**3.28 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.

**3.29 AMORA FRESCA**

De primeira qualidade, frutas bem formadas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem manchas, sem podridão e sem cicatrizes. Frutos do tipo infrutescência, com cerca de 2 a 3 cm de comprimento e cor vermelho escura, até negra, sendo um conjunto de pequenas drupas, cada uma com uma semente. Isenta de danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.

**3.30 CEREJA FRESCA COM TALO**

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

**3.31 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.

**3.32 UVA 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.

**3.33 UVA RED GLOB**

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.

**3.34 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.

**3.35 CEBOLA MINI PARA CONSERVA**

De primeira qualidade, tamanho médio de 4 centímetros de diâmetro, com sabor suave e doce, com casca lisa, firme, com coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas 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.

**3.36 BATATA DOCE**

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

**3.37 KIWI**

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.

**3.38 PIMENTÃO VERMELHO**

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

**3.39 PIMENTÃO VERDE**

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

**3.40 PIMENTÃO AMARELO**

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

**3.41 ABOBORA 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.

**3.42 COCO SECO FRESCO INTEIRO**

De primeira qualidade, fruto de casca dura e marrom, com polpa seca e pouca água, com grau de maturação adequada para o consumo, sem manchas, sem podridão e sem cicatrizes. Isento de rachaduras, germinação, danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.

**3.43 LIMÃO TAITI**

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

**3.44 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.

**3.45 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.

### 3.46 MILHO VERDE ESPIGA CRISTAL

De primeira qualidade, em espiga in natura tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro cristal. Sem a presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.

### 3.47 ABACATE MADURO

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.

### 3.48 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.

### 3.49 CEBOLA ROCHA

De primeira qualidade, com casca roxa e tamanho uniforme, típicos da variedade, sabor menos ácido e mais adocicado, casca lisa, firme, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas 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.

### 3.50 COCO VERDE

De primeira qualidade, com casca de cor verde uniforme e sem machas escuras, com polpa branca e gelatinosa, com grau de maturação adequada para o consumo da água, sem manchas, sem podridão e sem cicatrizes. Isento de rachaduras, germinação, danos profundos, insetos, parasitas, bem como danos por estes provocados.

### 3.51 PERA

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. Kg

## 4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2 A entrega deverá ser em parcela única, em até 03 (três) dias corridos, após recebimento do PAF (Pedido ao Fornecedor) emitido pelo Sesc Goiás.

4.3 As embalagens devem estar de acordo à Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002, onde define que: "as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas in natura devem atender, sem prejuízo das exigências dispostas nas demais legislações específicas, aos seguintes requisitos: devem ser mantidas íntegras e higienizadas, podem ser descartáveis ou retornáveis; as retornáveis devem ser resistentes ao manuseio a que se destinam, às operações de higienização e não devem se constituir em veículos de contaminação; devem estar de acordo com as disposições específicas referentes às Boas Práticas de Fabricação, ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas a alimentos".

4.4 Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

4.5 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste termo de referência, acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação.

4.6 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.

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

**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, na Unidade Executiva.

**4.9** A entrega do objeto licitado deverá ser realizada na localidade informada no tópico 05. LOCAL DE ENTREGA E FAURAMENTO, deste termo de referência.

**4.10** A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

**4.11** No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referencia, devendo o fornecedor substituí-los imediatamente.

**4.12** O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

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

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

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

## **6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **6.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.1** A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

**6.1.4** Antes de apresentar sua proposta a licitante 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.

**6.1.5** Substituir sem custos adicionais para o Sesc todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, de forma imediata.

**6.1.6** Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

**6.1.7** Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

**6.1.8** Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

**6.1.9** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente termo de referência;

**6.1.10** A empresa deverá responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros em razão de acidentes, decorrentes de culpa ou dolo, de prepostos da contratada ou de quem em seu nome agir, no cumprimento do objeto do contrato;

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

**6.1.12** Fornecer aos seus empregados EPI'S, uniformes e fiscalizar se estão sendo usados corretamente; responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços contratados.

**6.1.13** 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.

## **6.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**6.2.1** O pagamento será efetuado à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

**6.2.2** Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**6.2.3** Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

**6.2.4** Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

**6.2.5** Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas



ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.

**6.2.6** Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

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

**6.2.8** Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

**6.2.9** O Sesc reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**7.1** A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

## **8. DA PROPOSTA**

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

**8.2** Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

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

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

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

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

## **9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

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

## 10. DAS PENALIDADES

**10.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

**10.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**10.1.2.** Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos

**10.1.3.** 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.

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

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

**10.4.** 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 09 DAS PENALIDADES, item 10.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

## **11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

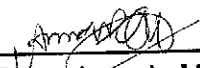
### **Sesc Caldas Novas**

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

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

## **12. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo  
Chefe da Seção de Logística e Insumos.

  
Anna Paula Gonçalves de Menezes  
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Goiânia, 30 de julho de 2020.

