

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E
LEGUMES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento de frutas, verduras e legumes para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Anápolis, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Façalville e Sesc Centro, por um período de 12 (doze) meses em sistema de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

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

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

LOTE 01 FRUTAS - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	AMEIXA NACIONAL	100	KG
2	BANANA PRATA	1.000	KG
3	LARANJA PERA	2.000	KG
4	LIMÃO TAITI	150	KG
5	MAÇÃ NACIONAL FUJI	900	KG
6	MAMÃO FORMOSA	1.000	KG
7	PÊRA NACIONAL	400	KG
8	TANGERINA PONKAM	300	KG
9	UVA CRIMSON NACIONAL	500	KG

LOTE 02 VERDURAS - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
10	ALFACE	300	KG

LOTE 03 LEGUMES - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
11	CENOURA	500	KG
12	TOMATE LONGA VIDA	400	KG

LOTE 04 FRUTAS - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
13	ABACAXI PÉROLA	240	KG
14	AMEIXA NACIONAL	36	KG

15	BANANA PRATA	480	KG
16	LARANJA PERA	360	KG
17	LIMÃO TAITI	960	KG
18	MAÇÃ NACIONAL FUJI	720	KG
19	MAMÃO FORMOSA	240	KG
20	MANGA TOMMYS	180	KG
21	MELANCIA	600	KG
22	MELÃO AMARELO COMUM	240	KG
23	MORANGO	144	KG
24	PÊRA NACIONAL	36	KG
25	TANGERINA PONKAM	300	KG
26	UVA BENITAKA	96	KG

LOTE 05 VERDURAS - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
27	ACELGA	24	KG
28	AGRIÃO	18	KG
29	ALFACE	180	KG
30	BRÓCOLIS NINJA	24	KG
31	CEBOLINHA	36	KG
32	COENTRO	36	KG
33	COUVE - FLOR	24	KG
34	COUVE MANTEIGA	96	KG
35	HORTELÃ	24	KG
36	MANJERICÃO	18	KG
37	REPOLHO BRANCO	24	KG
38	REPOLHO ROXO	18	KG
39	RÚCULA	24	KG
40	SALSA	36	KG

LOTE 06 LEGUMES - SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
41	ABOBORA JAPONESA KABUTIÁ	144	KG
42	ABOBORA VERDE MENINA	36	KG
43	ALHO NACIONAL DESCASCADO	144	KG
44	BATATA DOCE	120	KG
45	BATATA INGLESA	240	KG
46	BERINJELA	36	KG
47	BETERRABA	120	KG
48	CARÁ	48	KG
49	CEBOLA NACIONAL	600	KG
50	CENOURA	300	KG
51	CHUCHU	48	KG
52	INHAME	24	KG
53	JILÓ	24	KG
54	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	360	KG
55	MILHO VERDE ESPIGA	720	UND
56	PEPINO JAPONÊS	36	KG
57	PIMENTA BODE	24	KG
58	PIMENTA CUMARI	12	KG
59	PIMENTA DE CHEIRO	24	KG

60	PIMENTÃO AMARELO	18	KG
61	PIMENTÃO VERDE	18	KG
62	PIMENTÃO VERMELHO	18	KG
63	QUIABO	36	KG
64	TOMATE CEREJA	36	KG
65	TOMATE SALADETE	1.200	KG
66	VAGEM	24	KG

LOTE 07 FRUTAS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
67	ABACATE COMUM	25	KG
68	ABACAXÍ PÉROLA	160	KG
69	BANANA DA TERRA	80	KG
70	BANANA NANICA	80	KG
71	BANANA PRATA	1.550	KG
72	LARANJA PERA	560	KG
73	LIMÃO SICILIANO	15	KG
74	LIMÃO TAITI	320	KG
75	MAÇÃ NACIONAL FUJI	1.020	KG
76	MAMÃO FORMOSA	380	KG
77	MANGA TOMMYS	60	KG
78	MARACUJÁ AZEDO	30	KG
79	MELANCIA	2.200	KG
80	MORANGO	70	KG
81	TANGERINA PONKAM	240	KG
82	UVA BENITAKA	50	KG

LOTE 08 VERDURAS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
83	ACELGA	72	KG
84	AGRIÃO	10	KG
85	ALFACE	576	KG
86	BRÓCOLIS NINJA	18	KG
87	CEBOLINHA	860	KG
88	COENTRO	15	KG
89	COUVE FLOR	50	KG
90	COUVE MANTEIGA	50	KG
91	HORTELÃ	05	KG
92	MANJERICÃO	02	KG
93	REPOLHO BRANCO	60	KG
94	REPOLHO ROXO	20	KG
95	RÚCULA	220	KG

LOTE 09 LEGUMES - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
96	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÁ	70	KG
97	ABÓBORA VERDE COMUM	40	KG
98	ALHO NACIONAL DESCASCADO	180	KG
99	BATATA BOLINHA	40	KG

100	BATATA DOCE	36	KG
101	BATATA INGLESA	360	KG
102	BERINJELA	25	KG
103	BETERRABA	20	KG
104	CEBOLA NACIONAL	1.000	KG
105	CENOURA	260	KG
106	CHUCHU	30	KG
107	INHAME	12	KG
108	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	400	KG
109	MILHO VERDE ESPIGA	2.000	UND
110	PEPINO JAPONÊS	15	KG
111	PIMENTA BODE	12	KG
112	PIMENTA DE CHEIRO	32	KG
113	PIMENTA DEDO DE MOÇA	05	KG
114	PIMENTÃO AMARELO	10	KG
115	PIMENTÃO VERDE	15	KG
116	PIMENTÃO VERMELHO	10	KG
117	QUIABO	40	KG
118	TOMATE CEREJA	12	KG
119	TOMATE SALADETE	3.000	KG
120	VAGEM	10	KG

LOTE 10 FRUTAS - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
121	ABACAXI PÉROLA	360	KG
122	AMEIXA NACIONAL	40	KG
123	BANANA DA TERRA	12	KG
124	BANANA NANICA	180	KG
125	BANANA PRATA	1.080	KG
126	LARANJA PÊRA	170	KG
127	LIMÃO SICILIANO	20	KG
128	LIMÃO TAITI	960	KG
129	MAÇÃ ARGENTINA	50	KG
130	MAÇÃ NACIONAL FUJI	480	KG
131	MAÇÃ VERDE	40	KG
132	MAMÃO FORMOSA	2.160	KG
133	MANGA TOMMYS	20	KG
134	MARACUJÁ AZEDO	40	KG
135	MELANCIA	720	KG
136	MELÃO AMARELO COMUM	720	KG
137	MORANGO	18	KG
138	NECTARINA NACIONAL	40	KG
139	PÊRA NACIONAL	40	KG
140	PÊSSEGO NACIONAL	40	KG
141	UVA CRIMSON NACIONAL	20	KG
142	UVA RUBI	20	KG
143	UVA THOMPSON	20	KG

LOTE 11 VERDURA - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
144	AGRIÃO	06	KG

145	ALFACE	360	KG
146	BROCOLIS NINJA	05	KG
147	CEBOLINHA	240	KG
148	COENTRO	40	KG
149	COUVE FLOR	500	KG
150	COUVE MANTEIGA	40	KG
151	HORTELÃ	06	KG
152	RÚCULA	05	KG
153	SALSA	06	KG

LOTE 12 LEGUMES - SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
154	ABÓBORA JAPONESA KABUTIÃ	720	KG
155	ALHO NACIONAL DESCASCADO	180	KG
156	BATATA BOLINHA	20	KG
157	BATATA INGLESA	2.000	KG
158	CEBOLA NACIONAL	960	KG
159	CENOURA	1.440	KG
160	CHUCHU	1.560	KG
161	GENGIBRE	10	KG
162	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	1.100	KG
163	MILHO VERDE ESPIGA	12.500	UND
164	PIMENTA BODE	05	KG
165	PIMENTA DE CHEIRO	24	KG
166	PIMENTÃO AMARELO	05	KG
167	PIMENTÃO VERDE	60	KG
168	PIMENTÃO VERMELHO	05	KG
169	TOMATE CEREJA	40	KG
170	TOMATE SALADETE	960	KG

LOTE 13 FRUTAS – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
171	ABACATE COMUM	1.200	KG
172	ABACAXÍ PÉROLA	95.000	KG
173	AMEIXA NACIONAL	600	KG
174	BANANA DA TERRA	7.000	KG
175	BANANA MARMELO	1.200	KG
176	BANANA NANICA	12.000	KG
177	BANANA PRATA	35.000	KG
178	CEREJA	60	KG
179	KIWI NACIONAL	120	KG
180	LARANJA PERA	36.000	KG
181	LIMÃO TAITI	36.000	KG
182	MAÇÃ ARGENTINA	360	KG
183	MAÇÃ NACIONAL FUJI	15.600	KG
184	MAMÃO FORMOSA	57.600	KG
185	MANGA TOMMYS	360	KG
186	MARACUJÁ AZEDO	240	KG
187	MELANCIA	108.000	KG
188	MELÃO AMARELO COMUM	48.000	KG

189	MORANGO	600	KG
190	NECTARINA NACIONAL	360	KG
191	PÊRA NACIONAL	360	KG
192	PESSEGO NACIONAL	360	KG
193	TANGERINA PONKAM	1.000	KG
194	UVA BENITAKA	700	KG
195	UVA ITÁLIA	700	KG
196	UVA RUBI	360	KG
197	UVA THOMPSON	240	KG

LOTE 14 VERDURAS – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
198	ACELGA	3.500	KG
199	AGRIÃO	6.000	KG
200	ALFACE	40.000	KG
201	ALMEIRÃO	3.500	KG
202	BROCOLIS NINJA	6.000	KG
203	CEBOLINHA	6.000	KG
204	CHICÓRIA	4.500	KG
205	COENTRO	600	KG
206	COUVE FLOR	9.500	KG
207	COUVE MANTEIGA	7.500	KG
208	HORTELÃ	360	KG
209	MANJERICÃO	180	KG
210	MOSTARDA	2.400	KG
211	REPOLHO BRANCO	18.000	KG
212	REPOLHO ROXO	7.200	KG
213	RÚCULA	6.000	KG
214	SALSA	2.400	KG
215	SALSÃO	700	KG

LOTE 15 LEGUMES – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
216	ABOBORA JAPONESA KABUTIÁ	9.500	KG
217	ABÓBORA VERDE COMUM	17.000	KG
218	ABÓBORA VERDE MENINA	6.000	KG
219	ALHO NACIONAL DESCASCADO	5.000	KG
220	ALHO PORÓ	700	KG
221	BATATA BOLINHA	24.000	KG
222	BATATA DOCE	1.200	KG
223	BATATA INGLESA	48.000	KG
224	BERINJELA	6.000	KG
225	BETERRABA	12.000	KG
226	CARÁ	1.200	KG
227	CEBOLA NACIONAL	35.000	KG
228	CENOURA	30.000	KG
229	CHUCHU	20.000	KG
230	GENGIBRE	120	KG
231	GUARIROBA PRÉ - COZIDA EM CONSERVA	4.000	KG
232	JILÓ	7.000	KG
233	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	7.200	KG

234	PEPINO COMUM	4.800	KG
235	PEPINO JAPONÊS	4.800	KG
236	PIMENTA DE CHEIRO	2.400	KG
237	PIMENTA DEDO DE MOÇA	240	KG
238	PIMENTÃO AMARELO	2.400	KG
239	PIMENTÃO VERDE	4.800	KG
240	PIMENTÃO VERMELHO	2.400	KG
241	QUIABO	4.800	KG
242	RABANETE	4.200	KG
243	TOMATE CEREJA	360	KG
244	TOMATE LONGA VIDA	55.000	KG
245	TOMATE SALADETE	70.000	KG
246	VAGEM	2.400	KG

LOTE 16 FRUTAS – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
247	ABACATE COMUM	50	KG
248	ABACAXI PÉROLA	3.000	KG
249	AMEIXA NACIONAL	50	KG
250	BANANA DA TERRA	120	KG
251	BANANA MARMELO	60	KG
252	BANANA NANICA	60	KG
253	BANANA PRATA	4.000	KG
254	CEREJA	15	KG
255	KIWI NACIONAL	30	KG
256	LARANJA PERA	3.000	KG
257	LIMÃO SICILIANO	30	KG
258	LIMÃO TAITI	2.500	KG
259	MAÇÃ ARGENTINA	30	KG
260	MAÇÃ NACIONAL FUJI	700	KG
261	MAÇÃ VERDE	30	KG
262	MAMÃO FORMOSA	540	KG
263	MAMÃO PAPAYA	100	KG
264	MANGA TOMMYS	280	KG
265	MARACUJA AZEDO	50	KG
266	MELANCIA	3.500	KG
267	MELÃO AMARELO COMUM	150	KG
268	MORANGO	60	KG
269	NECTARINA NACIONAL	200	KG
270	PERA NACIONAL	40	KG
271	PERA PORTUGUESA	40	KG
272	PESSEGO NACIONAL	40	KG
273	TANGERINA PONKAM	450	KG
274	UVA BENITAKA	15	KG
275	UVA CRIMSON NACIONAL	20	KG
276	UVA ITÁLIA	40	KG
277	UVA RUBI	40	KG
278	UVA THOMPSON	15	KG

LOTE 17 VERDURAS – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
279	ACELGA	60	KG

280	AGRIÃO	190	KG
281	ALFACE	800	KG
282	ALMEIRÃO	120	KG
283	BRÓCOLIS NINJA	60	KG
284	CEBOLINHA	240	KG
285	CHICORIA	60	KG
286	COENTRO	100	KG
287	COUVE FLOR	50	KG
288	COUVE MANTEIGA	240	KG
289	HORTELÃ	30	KG
290	MANJERICÃO	30	KG
291	MOSTARDA	80	KG
292	REPOLHO BRANCO	240	KG
293	REPOLHO ROXO	120	KG
294	RÚCULA	200	KG
295	SALSA	60	KG
296	SALSÃO	40	KG

LOTE 18 LEGUMES – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
297	ABOBORA JAPONESA KABUTIA	500	KG
298	ABOBORA VERDE COMUM	250	KG
299	ABOBORA VERDE MENINA	250	KG
300	ALHO NACIONAL DESCASCADO	290	KG
301	ALHO PORÓ	15	KG
302	BATATA BOLINHA	30	KG
303	BATATA DOCE	160	KG
304	BATATA INGLESA	2.400	KG
305	BERINJELA	120	KG
306	BETERRABA	360	KG
307	CARÁ	60	KG
308	CEBOLA NACIONAL	3.500	KG
309	CENOURA	900	KG
310	CHUCHU	480	KG
311	GENGIBRE	50	KG
312	GUARIROBA PRE - COZIDA EM CONSERVA	120	KG
313	INHAME	60	KG
314	JILÓ	70	KG
315	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	700	KG
316	MILHO VERDE ESPIGA	2.000	UND
317	PEPINO COMUM	75	KG
318	PEPINO JAPONES	75	KG
319	PIMENTA BODE	40	KG
320	PIMENTA CUMARI	20	KG
321	PIMENTA DE CHEIRO	80	KG
322	PIMENTA DEDO DE MOÇA	40	KG
323	PIMENTÃO AMARELO	70	KG
324	PIMENTÃO VERDE	70	KG
325	PIMENTÃO VERMELHA	70	KG
326	QUIABO	100	KG
327	RABANETE	15	KG
328	TOMATE CEREJA	100	KG
329	TOMATE LONGA VIDA	8.000	KG
330	TOMATE SALADETE	500	KG
331	VAGEM	80	KG

LOTE 19 FRUTAS – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
332	ABACATE COMUM	60	KG
333	ABACAXI PÉROLA	120	KG
334	AMEIXA NACIONAL	25	KG
335	BANANA DA TERRA	12	KG
336	BANANA NANICA	12	KG
337	BANANA PRATA	700	KG
338	LIMÃO SICILIANO	144	KG
339	LIMÃO TAITI	650	KG
340	MAÇA ARGENTINA	30	KG
341	MAÇA NACIONAL FUJI	864	KG
342	MAÇA VERDE	30	KG
343	MAMÃO FORMOSA	692	KG
344	MAMÃO PAPAYA	44	KG
345	MANGA TOMMYS	72	KG
346	MARACUJA AZEDO	15	KG
347	MELANCIA	144	KG
348	MELÃO AMARELO COMUM	12	KG
349	MORANGO	280	KG
350	UVA BENITAKA	44	KG

LOTE 20 VERDURAS – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
351	ACELGA	60	KG
352	ALFACE	700	KG
353	BROCOLIS NINJA	72	KG
354	CEBOLINHA	1.080	KG
355	COENTRO	12	KG
356	COUVE FLOR	30	KG
357	COUVE MANTEIGA	144	KG
358	HORTELÃ	72	KG
359	MANJERICÃO	72	KG
360	REPOLHO BRANCO	72	KG
361	REPOLHO ROXO	72	KG
362	RUCULA	144	KG
363	SALSA	12	KG

LOTE 21 LEGUMES – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
364	ABÓBORA JAPONESA KABUTIA	30	KG
365	ABÓBORA VERDE COMUM	43	KG
366	ALHO NACIONAL DESCASCADO	173	KG
367	ALHO PORÓ	25	KG
368	BATATA DOCE	72	KG
369	BATATA INGLESA	348	KG
370	BERINJELA	14	KG
371	BETERRABA	30	KG
372	CEBOLA NACIONAL	720	KG
373	CENOURA	360	KG
374	GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA	30	KG
375	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	360	KG
376	MILHO VERDE ESPIGA	2.160	UND
377	PEPINO JAPONÊS	72	KG

378	PIMENTA BODE	12	KG
379	PIMENTA DE CHEIRO	30	KG
380	PIMENTÃO AMARELO	15	KG
381	PIMENTÃO VERDE	15	KG
382	PIMENTÃO VERMELHO	15	KG
383	QUIABO	15	KG
384	TOMATE CEREJA	72	KG
385	TOMATE SALADETE	2.160	KG
386	VAGEM	43	KG

3.1 ABACAXI PÉROLA

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

3.2 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.

3.3 ABOBORA JAPONESA KABOTIÁ

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.

3.4 ABÓBORA VERDE MENINA

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.

3.5 ABÓBORA VERDE COMUM

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

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 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.

3.8 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.

3.9 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).

3.10 ALHO NACIONAL DESCASCADO

Nacional, de primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados.

Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.11 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.

3.12 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.

3.13 BANANA DA TERRA

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

3.14 BANANA MARMELO

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

3.15 BANANA NANICA

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

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 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.

3.18 BATATA INGLESA

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. fruta fresca.

3.19 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.

3.20 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.

3.21 BETERRABA

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

3.22 BRÓCOLIS NINJA

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

3.23 CARÁ

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

3.24 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.

3.25 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.

3.26 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.

3.27 CEREJA

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

3.28 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.

3.29 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.

3.30 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.

3.31 COUVE MANTEIGA

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.

3.32 CHUCHÚ

De primeira qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, devem estar com casca sã. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não apresentar qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas.

3.33 GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA

Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmora deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartárico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.34 GENGIBRE

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

3.35 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.

3.36 INHAME

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

3.37 JILÓ

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.

3.38 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.

3.39 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.

3.40 LIMÃO SICILIANO

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

3.41 LIMÃO TAITI

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

3.42 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.

3.43 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.

3.44 MAÇÃ VERDE

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

3.45 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.

3.46 MAMÃO PAPAYA

De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.

3.47 MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA

De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.

3.48 MANGA TOMMYS

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

3.49 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.

3.50 MARACUJÁ AZEDO

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

3.51 MELANCIA

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

3.52 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.

3.53 MILHO VERDE ESPIGA

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

Embalagem: Saco de polietileno contendo composição nutricional, com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.

3.54 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.

3.55 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.

3.56 NECTARINA NACIONAL

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

3.57 PEPINO COMUM

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

3.58 PEPINO JAPONÊS

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

3.59 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.

3.60 PERA PORTUGUESA

De primeira qualidade, fruta médio com tamanho mínimo de 30 cm, 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

3.61 PÊSSEGO 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.

3.62 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).

3.63 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).

3.64 PIMENTÃO AMARELO

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

3.65 PIMENTÃO VERDE

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

3.66 PIMENTÃO VERMELHO

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

3.67 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).

3.68 PIMENTA CUMARI

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

3.69 QUIABO

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

3.70 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.

3.71 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.

3.72 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.

3.73 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.

3.74 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.

3.75 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.

3.76 TANGERINA POKAM

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.

3.77 TOMATE CEREJA

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

3.78 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.

3.79 TOMATE SALADETE

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

3.80 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.

3.81 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.

3.82 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.

3.83 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.

3.84 UVA CRIMSON NACIONAL

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

3.85 VAGEM

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

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2 Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

4.3 As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses. Os pedidos serão feitos pela nutricionista e/ou responsável da unidade requisitante, por e-mail ou telefone, e também mediante visita de representante do fornecedor.

4.4 A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, após solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.5 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 01 (um) dia após a notificação de desacordo.

4.6 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.

4.7 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.

4.8 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 higiênic-sanitárias relativas a alimentos”.

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

4.10 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.

4.11 A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.12 Todos objetos deverão respeitar a forma de armazenamento, embalagem e demais solicitações para entrega, de acordo com os itens dos tópicos 3 .ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1 Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808. Contato: Malvina.

5.2 Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51)

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

5.3 Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

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

5.4 Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

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

5.5 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.

5.6 Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

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

5.7 Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90)

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

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 a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

6.1.2 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

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

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

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

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

6.1.7 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

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

6.1.9 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.

6.1.10 No caso de desacordo nos produtos, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste termo, no prazo máximo de 01 (um) dia após a notificação.

6.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.2.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO, 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.

6.2.2 O contratante realizará a conferência e a fiscalização na entrega do produto, assegurando-se da qualidade, quantidade e especificações do item solicitado.

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

6.2.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO.

6.2.5 O Sesc reserva o direito de não receber os produtos 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 (se houver), 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 90 (noventa) dias;

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

8.7 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.

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).

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

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

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

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

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

10.5 Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 10.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

10.7 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

11.1 Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte.
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68
Nutricionista

Suplente: Nubia Gomes Mendes
Matrícula: 10273 CPF:027.109.931-39
Assistente Administrativo III

11.2 Sesc Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves de L. Tkaczuk
Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

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

Nutricionista

Assistente Administrativo

11.3 Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70
Assessor técnico III – Nutricionista

Suplente: Sabrina Caetano Cabral
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20
Gerente

11.4 Pousada Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Matricula 9785 CPF: 015.180.861-95
Gerente

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15
Assistente Técnico III

11.5 Sesc Caldas Novas

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

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

11.6 Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36
Nutricionista

Suplente: Michelli Belo dos S. Ferreira
Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94
Assistente Administrativo III

11.7 Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Matricula: 9792 CPF: 018.161.331-08
Assessor Técnico III - Nutricionista

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Matricula: 5217 CPF: 942.693.431-68
Gerente

12. Responsável Técnico – Descrição dos Itens

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica – Departamento Regional de Goiás

13. Responsável pela Elaboração do Termo de Referência

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe adjunto Seção de Logística e
Insumos

Goiânia, 13 de agosto de 2020.