

ANEXO I - RETIFICADO
TERMO DE REFERÊNCIA AQUISIÇÃO DE FRUTAS,
VERDURAS E LEGUMES – SESC PIRENÓPOLIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento de frutas, verduras e legumes para a unidade Sesc Pirenópolis, por um período de 03 (três) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Se faz necessária a contratação de empresa para fornecimento de frutas, verduras e leguminosos devido a reabertura da unidade no mês de dezembro de 2020. Os produtos compõem o cardápio oferecido em lanches, desjejum e jantares que são oferecidos aos funcionários, clientes, trabalhadores do comércio, seus dependentes e públicos em geral.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

LOTE 01 FRUTAS - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	ABACAXI PÉROLA	90	KG
2	AMEIXA NACIONAL	40	KG
3	BANANA DA TERRA	12	KG
4	BANANA NANICA	45	KG
5	BANANA PRATA	270	KG
6	LARANJA PERA	45	KG
7	LIMÃO SICILIANO	5	KG
8	LIMÃO TAITI	240	KG
9	MAÇÃ ARGENTINA	50	KG
10	MAÇÃ NACIONAL FUJI	120	KG
11	MAÇÃ VERDE	40	KG
12	MAMÃO FORMOSA	500	KG
13	MANGA TOMMYS	20	KG
14	MARACUJÁ AZEDO	10	KG
15	MELANCIA	180	KG
16	MELÃO AMARELO COMUM	180	KG
17	MORANGO	18	KG
18	NECTARINA NACIONAL	40	KG
19	PÊRA NACIONAL	40	KG
20	PÊSSEGO NACIONAL	40	KG
21	UVA CRIMSON NACIONAL	20	KG
22	UVA RUBI	20	KG
23	UVA THOPSON	20	KG
24	AGRIÃO	20	PES
25	ALFACE	200	PES
26	BROCOLIS NINJA	5	KG
27	CEBOLINHA	350	MÇO
28	COENTRO	10	MÇO
29	COUVE FLOR	125	KG
30	COUVE MANTEIGA	10	KG
31	HORTELÃ	40	MÇO
32	RUCULA	20	PES
33	SALÇA	50	MÇO
34	ABOBORA JAPONESA KABUTIA	180	KG
35	ALHO NACIONAL DESCASCADO	45	KG

36	BATATA BOLINHA	20	KG
37	BATATA INGLESA	500	KG
38	CEBOLA NACIONAL	240	KG
39	CENOURA	360	KG
40	CHUCHU	390	KG
41	GENGIBRE	3	KG
42	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	275	KG
43	MILHO VERDE ESPIGA	3.000	UND
44	PIMENTA BODE	1	KG
45	PIMENTA DE CHEIRO	6	KG
46	PIMENTÃO AMARELO	5	KG
47	PIMENTÃO VERDE	8	KG
48	PIEMTÃO VERMELHO	5	KG
49	TOMATE SALADETE	150	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 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.

3.3 BANANA DA TERRA

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

3.4 BANANA NANICA

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

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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

3.8 LIMÃO TAITI

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

3.9 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.

3.10 MAÇÃ NACIONAL FUJI

De primeira qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de resíduos de fertilizantes.

3.11 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.

3.12 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.

3.13 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.

3.14 MARACUJÁ AZEDO

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

3.15 MELANCIA

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

3.16 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.

3.17 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.

3.18 NECTARINA NACIONAL

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

3.19 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.

3.20 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.

3.21 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.

3.22 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.

3.23 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.

3.24 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.

3.25 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.

3.26 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).

3.27 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.

3.28 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, sãs, 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 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.

3.31 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 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.

3.33 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.

3.34 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.

3.35 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.

3.36 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.

3.37 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.

3.38 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 integras.

3.39 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.

3.40 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.

3.41 GENGIBRE

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

3.42 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.

3.43 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.

3.44 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).

3.45 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).

3.46 PIMENTÃO AMARELO

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

3.47 PIMENTÃO VERDE

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

3.48 PIMENTÃO VERMELHO

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

3.49 TOMATE SALADETE

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

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a) Empresas locais (Goiás)
- b) Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1 As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada (de duas a três vezes na semana) de acordo com as necessidades da unidade Sesc Pirenópolis, pelo período de 03 (três) 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.

6.2 A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 02 (dois) dias corridos, após solicitação da contratante sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

6.3 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.

6.4 As quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades da unidade Sesc Pirenópolis, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

6.5 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.

6.6 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”.

6.7 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.

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

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1 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.

8. EXIGENCIA DE HABILITAÇÃO

8.1 A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b)** Prova de inscrição no cadastro de Contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c)** Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f)** Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).
- g)** 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.

9. DAS DILIGÊNCIAS

9.1 É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1 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 ou documento equivalente, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

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

10.1.5 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.

10.1.6 Cabe à 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 da entrega.

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

10.1.8 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.

10.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subseqüentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pela unidade Sesc Pirenópolis, 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.

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

10.2.3 Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, para que seja substituído.

10.2.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através dos fiscais especialmente designados, conforme item 14. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO.

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 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.

12.1. DA PROPOSTA

12.1 A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao Termo de Referência e seus anexos;

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

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

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

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

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

12.7 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.

13. DAS PENALIDADES

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

13.1.1. 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.

13.1.2. 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

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

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

13.6 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.

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

14. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

14.1 Pousada Sesc Pirenópolis

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

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

15. Responsável Técnico

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

16. Responsável pela Elaboração do Termo de Referência

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Goiânia, 11 de dezembro de 2020.