

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES PARA POUSADA 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 para aquisição de frutas, verduras e leguminosos devido a reabertura da unidade no mês de julho de 2021. Considerando que os produtos compõem o cardápio oferecido em lanches, desjejum e jantares aos clientes/hospedes e usuários, considerando também que o processo de registro de preço para atendimento de 12 (doze) meses encontra se em fase licitatória.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Abacaxi Pérola	kg	90
2	Banana Nanica	kg	45
3	Banana Prata	kg	270
4	Laranja Pera	kg	45
5	Limão taiti	kg	240
6	Maça Fuji	kg	120
7	Mamão Formosa	Kg	500
8	Maracujá Azedo	Kg	10
9	Melancia	Kg	180
10	Melão	Kg	180
11	Morango	kg	20
12	Alface	Pés	300
13	Cebolinha	Maços	500
14	Couve flor	Kg	150
15	Salsa	Maços	100
16	Abobora Japonesa Kabutiá	Kg	200
17	Alho Nacional Descascado	Kg	50
18	Batata Inglesa	kg	500
19	Cebola Nacional	kg	250
20	Cenoura	kg	360
21	Chuchu	kg	390
22	Mandioca Descascada Congelada	Kg	300
23	Milho Verde espiga	Und	3000

24	Pimenta Bode	Kg	4
25	Pimenta de Cheiro	Kg	10
26	Pimentão Verde	Kg	20
27	Tomate Saladate	Kg	150

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 BANANA NANICA

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

3.3 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

3.4 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.

3.5 LIMÃO TAITI

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

3.6. 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.

3.7 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.

3.8 MARACUJÁ AZEDO

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

3.9 MELANCIA

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

3.10 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.

3.11 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.

3.12 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.

3.13 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.

3.14 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.

3.15 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.

3.16 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.

3.17 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.

3.18 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.

3.19 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.

3.20 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.

3.21 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.

3.22 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.

3.23 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.

3.24 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).

3.25 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).

3.26 PIMENTÃO VERDE

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

3.27 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 A entrega deverá ser parcelada, em até 03 (três) dias corridos, após recebimento do pedido enviado pelo responsável da unidade, conforme necessidade.

6.2 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”.

6.3 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>.

6.4 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.

6.5 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

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

6.7 A entrega do objeto deverá ser realizada na localidade informada no tópico 07. LOCAL DE ENTREGA E FAURAMENTO, deste termo de referência.

6.8 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.

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. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

8.1. Documentos relativos à **REGULARIDADE FISCAL:**

- 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).

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 sofrer sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

10.1.5. 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.

10.1.6 Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto deste certame, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

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

10.1.8 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.

10.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.2.1 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.

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

10.2.3. 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.

10.2.4. 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.

10.2.5. 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.

10.2.6. 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.

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. DA PROPOSTA

12.1. A proposta deverá ser elaborada, devidamente assinada e datada, obedecendo a especificação técnica 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 da presente licitação;

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.

13. DAS PENALIDADES

13.1. 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:

13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, 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/GO, 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 regeram 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/GO, 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/GO 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/GO.
- 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

14.1 Pousada Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maíza Cláudia Xavier Kamimura
Gerente do Sesc Pirenópolis
Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Hiara da S. Modesto Oliveira
Assistente Técnico III
Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 16 de junho de 2021.