



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA RCMS 18/2693
AQUISIÇÃO DE ITENS PARA PROJETO FIM DE ANO

1. DEFINIÇÃO DOS OBJETOS:

Aquisição de gêneros alimentícios para produção dos cardápios de desjejum, almoço e jantar do Natal e Ano Novo, conforme aprovado na Ficha técnica FIM DE ANO do Sesc Caldas Novas.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos discriminados neste Termo de Referência tem por finalidade atender ao projeto de FIM DE ANO do Sesc Caldas Novas nas realizações de Refeição e Lanche na Unidade do Sesc Caldas Novas. Os itens foram previstos no Projeto FIM DE ANO que foi aprovado pela Direção Regional em 30 de Agosto de 2018.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Ordem	Gêneros	Descrição	Und.	Quantidade
1	Ameixa em calda	Ameixas inteiras para consumo imediato ou produção de receitas doces. Ingredientes: Ameixas, água e açúcar. Embalagem de 400gr drenado.	Lta	10
2	Atum ralado	Atum armazenado em lata. Atum ralado, óleo comestível e sal. Embalagem 170g	lata	6
3	Azeitona preta inteira sem caroço	Azeitonas pretas sem caroço, salmoura (água e sal), acidulante ácido láctico e conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio. Balde de 1,800kg	Balde	12
4	Barra de chocolate meio amargo	Chocolate meio amargo para utilização culinária. Composição: Açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Embalagem com 5 kg.	Kg	45
5	Castanha de caju triturada	Castanha de caju granulada para uso culinário ou em coberturas de sorvetes e chocolates. Ingredientes: castanha de caju torrada e moída.	kg	10



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

6	Cream Cheese	Cream Cheese para utilização culinária. Descrição: Leite, Creme de leite, Cloreto de sódio, Fermento lácteo, Mistura de Estabilizantes: (Carragenina (INS407), carboximetilcelulose (INS468), Goma de Alfarroba (INS410), Guar (INS412)), Conservador sorbato de potássio (INS202).	kg	10
7	Cereja Artificial	Cereja artificial pra enfeitar ou rechear bolos, tortas, bombons, petit-four, bolo inglês, panetone, sorvete, etc. Pode ser levada ao forno sem perder a qualidade, consistência e brilho. Descrição: Açúcar, água, xarope de glucose de milho, amido modificado, espessante alginato de sódio, acidulante ácido cítrico, corante artificial vermelho Bordeaux, conservador sorbato de potássio e aroma idêntico ao natural de cereja. Embalagem 800gr drenado ou 1 kg líquido.	Balde	20
8	Figo em calda	Figo em calda armazenado em lata. Ingredientes: Figos inteiros, água, açúcar, Pode ou não conter acidulante ácido cítrico. Embalagem de 400gr drenado.	Lta	10
9	Frutas Cristalizadas	Frutas cristalizadas para utilização em preparações culinárias. Ingredientes: mamão, açúcar e laranja. Conservantes (ácido cítrico e benzoato de sódio). Não contém glúten. Pode conter traços de oleaginosas, amendoim, soja, leite, glúten ou albumina conforme RDC 26/2015.	Kg	5
10	logurte de frutas	Iorgute de frutas (morango / coco). Composição: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de fruta, fermento lácteo, espessante amido modificado, estabilizante gelatina, aroma idêntico ao natural e corante natural. Embalagem de 1 litro.	Lt	260
11	Kit para panetone completo com gema	Kit panettone composto por preparado para panettone, frutas cristalizadas, uva passa, forma para panettone 500g, embalagem plástica para panettone e fecho de arame revestido. Kit com rendimento de 100 unidades cada.	Kit	4



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

12	Mel	Mel de abelha 100% natural, sendo os principais açúcares a glicose e frutose, em média com teores 32% de glicose e 38% de frutose, e o teor de umidade podendo chegar a 20%.	Lt	10
13	Ovo de codorna descascado	Ovos de codorna em conserva, descascados. Composição: Ovos de codorna, água, sal. Pode ou não conter acidulante ácido láctico, acidulante ácido cítrico e acidulante ácido acético.	kg	13
14	Peito de peru defumado	Peito de peru defumado. Composição: peito de peru, água, sal, açúcares, proteína vegetal de soja, regulador de acidez lactato de sódio INS 325, estabilizantes: tripolifosfato de sódio INS 545i e polifosfato de sódio INS 452i, espessante carragena INS 407, antioxidante eritorbato de sódio INS 316, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, aromas naturais de: fumaça, pimenta vermelha, pimenta preta, cravo, canela e noz moscada, conservante nitrito de sódio INS 250 e corante natural carmim de cochonilha INS 120.	kg	2
15	Pêssego em calda	Pêssego em calda armazenado em lata. Composição: Metades de pêssego, água, açúcar, Pode ou não conter acidulante ácido cítrico. Embalagem de 450gr drenado.	Lta	10
16	Queijo parmesão ralado	Queijo parmesão ralado. Composição: Queijo Parmesão, Antiaglutinante Celulose Microcristalina e Conservadores Ácido Sórbico e Natamicina.	Kg	1
17	Queijo provolone	Queijo provolone (peça inteira). Composição: Leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, nitrato de sódio, sal.	Kg	2



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

18	Requeijão cremoso culinário	Requeijão cremoso para uso culinário. Composição: Creme de leite, leite desnatado, massa coalhada para requeijão (leite pasteurizado padronizado, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), queijo mussarela (leite pasteurizado padronizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), mix de estabilizantes (concentrado protéico de soro de leite, espessantes carragena (INS 407) e carboximetilcelulose (INS 466)), estabilizante pirofosfato de sódio (INS 450iii) e polifosfato de sódio (INS 452iii), sal, ácido láctico (INS 270) e conservador nisina (INS 234).	Kg	6
19	Ricota	Soro fresco, leite pasteurizado desnatado e acidulante ácido láctico podendo ou não conter sorbato de potássio.	kg	5
20	Tomilho desidratado	Tomilho constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Caracterizado por folha ovalada seca, com cor verde-pardacenta, sabor e aroma próprio. O produto deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo do produto deve trazer a denominação da especiaria, seguida da forma de apresentação "tomilho desidratado". Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem em sacos de polietileno.	Kg	1



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

21	Uva passa branca	Uva passa branca sem sementes. Produto obtido pela perda parcial da água da uva inteira, por processos tecnológicos adequados. Deverá ser preparado com frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Não pode apresentar fermentações. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem em sacos de polietileno, reforçado, contendo 500 gr ou 1 kg.	kg	10
22	Vinagre balsâmico	Vinagre balsâmico. Composição: Vinagre de vinho, mosto de uva concentrado, mosto de uva cozido, corante caramelo (INS 150d) e conservador metabissulfito de potássio (INS 224). Acidez Máxima: 6%. Embalagem de vidro com 500ml.	und	10

4 . CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

4.1 Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação.

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

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

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



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

4.5 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, conforme especificado abaixo, por unidade executiva:

4.6 A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07(sete) dias corridos, após a assinatura do Pedido ao Fornecedor - PAF.

4.7 LOCAL DE ENTREGA

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

Horários de funcionamento:

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

8h00 às 12h00 (sábado)

5. Condições de Habilitação

5.1 Deverá ser apresentado pelo licitante juntamente com a documentação o Alvará de Vigilância Sanitária.

6. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

6.1 DA CONTRATADA:

6.1.1 A empresa vencedora torna-se obrigada a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito ou ainda, que impossibilite sua utilização.

6.1.2 Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o Sesc/GO.

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

6.2 DO SESC GOIÁS:

6.2.1 Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

6.2.2 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

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

7 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO:

Fiscal: Érika Neves da Costa – Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva – Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

Caldas Novas, 03 de outubro de 2018.

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

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