

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS DE MASSAS FRESCAS DIVERSAS, BATATA PALITO, MANDIOCA PALITO E ERVILHA CONGELADOS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de massas frescas diversas, batata palito pré-frita, mandioca palito pré-frita e ervilhas congelados para as unidades executivas Sesc Caldas Novas, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Façalville pelo período de 12 meses em Sistema de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição dos objetos se faz necessária devido à frequente utilização na composição dos cardápios oferecidos aos hóspedes e funcionários nas refeições e lanches, sendo, portanto, de uso contínuo nas unidades do Sesc. Serão utilizados para o preparo de porções, sanduiches e refeições para revenda nas lanchonetes e restaurantes das unidades executivas citadas no item anterior.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	LOCAIS DE ENTREGA
1	MASSA PARA LASANHA FRESCA	1.680	KG	SESC CALDAS NOVAS
2	NHOQUE DE BATATA FRESCO	1.200	KG	SESC CALDAS NOVAS
3	MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
4	MASSA FRESCA TIPO TALHARIM	2.400	KG	SESC CALDAS NOVAS
5	MASSA FRESCA TIPO FUZILLI	1.200	KG	SESC CALDAS NOVAS
6	MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE FRANGO	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
7	MASSA FRESCA TIPO RAVIÓLI DE RICOTA	140	KG	SESC CALDAS NOVAS
8	MASSA PARA PASTEL EM ROLO	800	KG	SESC CALDAS NOVAS
9	MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE FRANGO	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
10	MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE RICOTA	600	KG	SESC CALDAS NOVAS

11	MASSA FRESCA TIPO ESPAGUETTI	1.440	KG	SESC CALDAS NOVAS
12	NHOQUE DE MANDIOCA	480	KG	SESC CALDAS NOVAS
13	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG.	25.800	KG	SESC CALDAS NOVAS
14	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG.	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
15	MANDIOCA PALITO PRÉ FRITA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG.	1.200	KG	SESC CALDAS NOVAS
16	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG.	4.800	KG	SESC ANÁPOLIS
17	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG.	24	KG	SESC ANÁPOLIS
18	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG.	1.200	KG	SESC CENTRO
19	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG.	360	KG	SESC CENTRO
20	MANDIOCA PALITO PRÉ FRITA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG.	360	KG	SESC CENTRO
21	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG.	1.320	KG	POUSADA SESC PIRENÓPOLIS
22	MANDIOCA PALITO PRÉ FRITA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG.	600	KG	POUSADA SESC PIRENÓPOLIS
23	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG.	2.500	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
24	BATATA PALITO PRÉ FRITA- EMBALAGEM COM 2,0 A 2,5 KG.	14.000	KG	SESC FAIÇALVILLE
25	CANELLONI- RECHEIO 04 QUEIJOS	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
26	CANELLONI DE PRESUNTO E QUEIJO FRESCO	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
27	MASSA PARA PASTEL EM ROLO- KG	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
28	RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO FRESCO	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
29	MASSA PARA LASANHA FRESCA	140	KG	SESC FAIÇALVILLE

3.1. MASSA PARA LASANHA FRESCA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de

2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.2. NHOQUE DE BATATA FRESCO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.3. MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.4. MASSA FRESCA TIPO TALHARIM

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.5. MASSA FRESCA TIPO FUZILLI

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.6. MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE FRANGO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.7. MASSA FRESCA TIPO RAVIÓLI DE RICOTA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.8. MASSA PARA PASTEL EM ROLO

Massa alimentícia, fresca, resfriada, de primeira qualidade, deverá ser em rolo, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.9. MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE FRANGO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.10. MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE RICOTA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento

mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.11. MASSA FRESCA TIPO ESPAGUETE

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (nº 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.12. NHOQUE DE MANDIOCA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.13. MASSA FRESCA TIPO CANELLONI RECHEIO 04 QUEIJOS

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.

3.14. MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE PRESUNTO E QUEIJO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.

3.15. BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

3.16. ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG

Leguminosa obtida da vagem da psium sativum. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento.

O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

Cada embalagem deve ter peso de 500 g a 1 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas.

Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. De acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.

3.17. MANDIOCA PALITO PRÉ FRITA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

4. AMOSTRA

4.1 A empresa vencedora poderá ser convocada para apresentar amostra do (s) item (s) ganho (s) para verificação do cumprimento das especificações técnicas, no prazo de 05 (cinco) dias. As amostras serão entregues na unidade Sesc Cidadania, aos cuidados de Francisca Malvina Feitosa (Nutricionista), telefone: 3250-8081

4.2 A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada ou não fique comprovado na avaliação técnica as características solicitadas.

4.3 Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação de uma amostra no prazo de 05 (cinco) dias, conforme agendamento formal entre as partes.

4.4 Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor. Identificando se os produtos apresentam cor, odor e sabor.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. Observadas às demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de **menor preço por item**.

5.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail ou telefone e poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07(sete) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

5.3. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 meses e fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás.

5.4. Os produtos deverão atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC nº 216 de 15/09/2004, RDC nº 273 de 22/09/2005 e RDC nº 274 de 22/09/2005 – ANVISA, Portaria nº 371 de 04/09/1997.

5.5. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

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

5.7. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos imediatamente, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa vencedora as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

5.9. A empresa vencedora estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos objetos que serão entregues e nos serviços prestados.

5.10. Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).

5.11. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1 Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

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

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

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

6.3 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.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 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.

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

7.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

7.1.4 É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

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

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

7.1.7 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.

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

7.1.9 Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

7.1.10 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.

7.1.11 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.

7.1.12 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo o contratante aplicar ao licitante vencedor as sanções cabíveis previstas em contrato ou documento equivalente, em caso de não cumprimento do estabelecido.

7.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.2.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos 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.

7.2.2 O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento, imediatamente.

7.2.3 Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

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

7.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO.



8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 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.

9. DA PROPOSTA

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

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

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

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

9.5 O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

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

10. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

a) 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 e/ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

11. DAS PENALIDADES

11.1 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:

11.1.1 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/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

11.1.2 Por inexecução total do objeto desta licitação:

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

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 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 tópico 11.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.6 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.

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

12. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

12.1 Sesc Anápolis

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

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

12.2 Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

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

Assessor técnico III – Nutricionista

Gerente Sesc Universitário

12.3 Pousada Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Matrícula 9785 CPF: 015.180.861-95
Nutricionista

Suplente: Hiara da Silva Modesto
Oliveira

Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15
Assistente Técnico III

12.4 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

12.5 Sesc Faiçalville

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

12.6 Sesc Centro

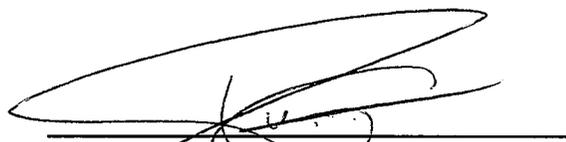
Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08
Assessor Técnico III - Nutricionista

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68
Gerente Sesc Centro

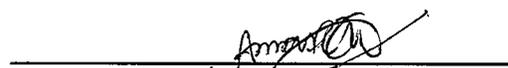
13. Responsável Técnico – Descrição dos Itens

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

14. 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, 10 de julho de 2020.