

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO DE PÃES E QUITANDAS PARA AS UNIDADES SESC ANÁPOLIS E SESC JATAÍ

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de Pães diversos e quitandas para as unidades Sesc Anápolis e Sesc Jataí, pelo Sistema de Registro de Preços, pelo período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando que os referidos produtos alimentícios são de uso contínuo nas unidades do Sesc Goiás, pois compõem o cardápio das preparações comercializadas nas lanchonetes, alunos da educação infantil e em eventos realizados. Considerando ainda que para o lote da unidade Sesc Anápolis não obtivemos proposta válida no certame recém realizado, nº 20/01.00026-PG e ainda, a unidade Sesc Jataí não ter sido contemplada no referido processo. Faz-se necessária a contratação de empresas para o fornecimento de pães e quitandas para as referidas unidades.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 - SESC ANÁPOLIS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	7000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
2	PÃO CARECA 25 G.	4000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
3	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS.	9000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
4	PÃO DE FORMA. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	500	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
5	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS. KG.	120	KG	UMA VEZ NA SEMANA
6	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	1500	KG	DIARIAMENTE
7	PÃO MANDI 25 GRAMAS.	9000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
8	PÃO PARA HAMBÚRGUER. PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS.	60	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
9	PÃO PARA HOT DOG. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS.	500	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
10	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO. PACOTE DE 200G A 300G.	120	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
11	ROSCA CASEIRA 25G. UND.	9000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
12	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS. KG.	200	KG	UMA VEZ NA SEMANA
13	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS.	200	KG	UMA VEZ NA SEMANA

LOTE 02 – SESC JATAÍ				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS.	700	KG	DIARIAMENTE
2	PÃO MANDI DE 25 GRAMAS	140	KG	UMA VEZ NA SEMANA
3	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS.	140	KG	UMA VEZ NA SEMANA
4	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS.	140	KG	UMA VEZ NA SEMANA
5	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	140	KG	UMA VEZ NA SEMANA
6	ROSCA CASEIRA 25G.	140	KG	UMA VEZ NA SEMANA

3.1. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS (UND)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.2. PÃO CARECA 25 G. (UND)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.3. PÃO DE BATATA 25 GRAMAS (UND)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos, batata e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.4. PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS (PCT)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.5. PÃO DE MILHO 25 GRAMAS (KG)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, farinha de milho ou fubá de milho, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal, água e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.6. PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS (KG)

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.7. PÃO FRANCES 50 GRAMAS (KG)

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.8. PÃO MANDI 25 GRAMAS (UND)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.9. PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS

Ingredientes principais: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.10. PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS

Ingredientes principais: É um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.11. PÃO SÍRIO PEQUENO - PACOTE DE 200 A 300 GRAMAS (PCT)

Ingredientes principais: Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo “duas folhas” e peso médio 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de pão, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.12. ROSCA CASEIRA 25 GRAMAS UND

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Principais ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sal (cloreto de sódio), açúcar, margarina, leite integral, ovos e fermento biológico.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.13. ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS (KG)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelizada com coco ralado.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a

legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.14. ENROLADINHO DE QUEIJO, ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS (KG)

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura, preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc inexistindo obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada.

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

5.3. As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade de cada unidade Sesc, e especificações no Tópico 03. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS e tópico 5.4.

5.4. A nutricionista ou responsável fará o pedido por e-mail ou telefone. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, sob pena da aplicação das penalidades cabíveis.

5.4. Para o lote 2 a entrega deverá acontecer da seguinte forma: aproximadamente 1,3 kg as 06h30 e 1,7 kg às 14h (de segunda a sexta) e 1,3 kg aos sábados de acordo com a demanda da unidade.

5.5. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito nas especificações de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 20 dias após a data da entrega, para pão de forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica.

5.6. Para os pães a embalagem primária deverá ser saco de papel Kraft, na cor parda, de primeiro uso, de acordo com a quantidade de pães a serem entregues para as

unidades, os sacos deverão ser acondicionados em caixas de polipropileno. Outros produtos como quitandas, roscas, dentre outros produtos que não puderem ser embalados em sacos de papel Kraft, deverão ser acondicionados em caixas plásticas devidamente higienizadas e protegidas.

5.7. Os produtos pão francês, pão mandi, pão de batata, rosca caseira, rosca húngara, pão de milho e enroladinho de queijo deverão ser fabricados no dia.

5.8. A seu critério, a Comissão de Licitação poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc/Go faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério da Comissão de Licitação.

5.9. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, quando em motocicleta estar de acordo com a Lei 12.009, de 29 de julho de 2009, deverá também o veículo ser refrigerado quando necessário e em perfeita condição de higiene.

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

5.11. 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.

5.12. 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. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. SESC ANÁPOLIS - CNPJ: 03.671.444/0006-51 - Lote 01

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiá. CEP: 75110-180. Anápolis, Goiás. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Fone: (62)3902-6900 e (62)3902-690. Contato: Helen.

6.2. SESC JATAÍ - CNPJ: 03.671.444/0012-08 - Lote 02

Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria, Jataí, Goiás. CEP: 75.800-110. Horário de funcionamento: 8h às 13h (segunda a sexta-feira). 64 3605-0129 Cristina Medeiros Carvalho.

6. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

6.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,

- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante;
- d) Cópia da cédula de identidade do representante legal.
- e) Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

6.2. Documentos relativos à REGULARIDADE FISCAL

- a) 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;
- 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 de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- 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 o Empresário Individual-MEI);

6.3. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

6.4. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

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

6.5. Documentos relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.1** Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas assumidas por meio deste Termo de Referência.

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

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

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

8.1.5 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.

8.1.6 Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificado neste Termo de Referência e demais documentos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto.

8.1.7 A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc/GO ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

8.1.8 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.

8.1.9 Em caso de desacordo dos produtos, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, imediatamente.

8.1.10 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas.

8.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.2.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada através de um responsável especialmente designado.

8.2.2 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO, e será feito preferencialmente através de boleto bancário, não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

8.2.3 Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos produtos fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

8.2.4 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, de forma imediata.

8.2.5 O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 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.

10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

10.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

10.2 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

10.3 O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.4 As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.5 As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

10.6 O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

10.7 O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.8 O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

11. DA PROPOSTA

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

11.2. 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;

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

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

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

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

12. DAS PENALIDADES

12.1. 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:

12.1.1. 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.

12.1.2. 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

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

12.6. 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.

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

13. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

13.1 SESC JATAÍ

Fiscal: Rodrigo Cabral de Carvalho

Gerente de unidade

Mat.: 1854 (Senac) CPF: 015.875.031-40

Suplente: Cristina Medeiros Carvalho

Assist. Técnico I

Mat.: 8994 (Sesc) CPF: 713.596.641-49

13.2. SESC ANÁPOLIS

Fiscal: Helen Maria Alves de L.Tkaczuk

Acessor Técnico III - Nutricionista

Mat.: 5462 (Sesc) CPF: 961.824.071-15

Suplente: Jarlene Santana Barbosa

Assistente Administrativo III

Mat.: 9583 (Sesc) CPF: 789.425.781-87

14. RESPONSÁVEL TÉCNICO



Juliano Barcelos

Chefe da Seção de Desenvolvimento Técnico-Finalístico.

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 29 de abril de 2021.

