

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MASSAS FRESCAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de massas frescas diversas, para as unidades executivas Sesc Caldas Novas, Sesc Centro e Sesc Façalville pelo período de 12 meses em Sistema de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

O consumo de massas frescas diversas nas unidades do Sesc Goiás é contínuo, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, funcionários, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas lanchonetes quanto nos serviços incluídos nas hospedagens. Dessa forma, justifica-se a solicitação para aquisição dos itens requeridos para as unidades Sesc Caldas Novas, Sesc Centro e Sesc Façalville.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	LOCAIS DE ENTREGA
1	MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	1.680	KG	SESC CALDAS NOVAS
2	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	1.200	KG	SESC CALDAS NOVAS
3	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
4	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	2.400	KG	SESC CALDAS NOVAS
5	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	1.200	KG	SESC CALDAS NOVAS
6	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
7	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	400	KG	SESC CALDAS NOVAS
8	MASSA FRESCA RESFRIADA PARA PASTEL EM ROLO - EMBALAGEM COM 500 G - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, MEZZANI, DONA THEREZA OU SIMILAR.	1000	UND	SESC CALDAS NOVAS
9	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO - KG	600	KG	SESC CALDAS NOVAS





	MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.			
10	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE RICOTA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
11	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	1.440	KG	SESC CALDAS NOVAS
12	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	480	KG	SESC CALDAS NOVAS
13	MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CENTRO
14	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	300	KG	SESC CENTRO
15	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CENTRO
16	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CENTRO
17	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CENTRO
18	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	400	KG	SESC CENTRO
19	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	400	KG	SESC CENTRO
20	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIOLI COM RECHEIO DE RICOTA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR	300	KG	SESC CENTRO
21	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	300	KG	SESC CENTRO
22	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	600	KG	SESC CENTRO
23	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR	300	KG	SESC CENTRO

24	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR	300	KG	SESC CENTRO
25	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE 04 QUEIJOS – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
26	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
27	MASSA FRESCA RESFRIADA PARA PASTEL EM ROLO - EMBALAGEM COM 500 G - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, MEZZANI, DONA THEREZA OU SIMILAR.	140	UND	SESC FAIÇALVILLE
28	MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	70	KG	SESC FAIÇALVILLE
29	MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.	140	KG	SESC FAIÇALVILLE

3.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADA

3.2.1. MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA – KG (Itens: 1, 13, 29)

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.

3.2.2. MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA – KG (Itens: 2, 14)

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 RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – KG (Itens: 3, 15, 28)

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 RESFRIADA TIPO TALHARIM – KG (Itens: 4, 16)

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 RESFRIADA TIPO FUZILLI – KG (Itens: 5, 17)

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 RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – KG (Itens: 6, 18)

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 RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – KG (Itens: 7, 20)

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 FRESCA RESFRIADA PARA PASTEL EM ROLO – EMBALAGEM COM 500 G – UND (Itens: 8, 27)

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 RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – KG (Itens: 9, 19)

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 RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE RICOTA – KG (Itens: 10)

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 RESFRIADA TIPO ESPAGUETE – KG (Itens: 11, 22)

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. MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA – KG (Itens: 12, 21)

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 RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – KG (Itens: 23, 25)

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 RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – KG (Itens: 24, 26)

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.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, em até 7 (sete) dias corridos, após a solicitação do Sesc Goiás.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13) (Itens: 01 ao 12)

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 Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90) (Itens: 13 ao 24)

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.

6.3. Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70) (Itens: 25 ao 29)

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. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.1. 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,

7.1.2. Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Esse documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

7.1.3. Documento comprobatório do representante legal da licitante:

- a) Cópia da cédula de identidade do representante legal.
- b) Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

7.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;

7.2.2. 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;

7.2.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

7.2.4. Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;

7.2.5. Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;

7.2.6. 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).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - 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.

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

7.5. 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.

8. AMOSTRA

8.1. A licitante detentora do menor preço 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 corridos, a ser entregue na Unidade Sesc Centro: Rua 15, esquina com a Rua 19, Centro, Goiânia, Goiás – CEP: 74.030-090, telefone de contato (62) 3933-1741, aos cuidados de Larissy Barbosa Moreira Godoi, Nutricionista.

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

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc Goiás, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.

8.6. A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, será desqualificada se deixar de enviar as amostras de acordo com o Termo de Referência.

8.7. As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.

8.8. Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência a mesma será reprovada e a proposta será desclassificada, e será convocada a próxima classificada, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostra em igual prazo, e, assim, sucessivamente até a apuração de amostra que corresponda à proposta que atendam aos requisitos solicitados.

8.9. A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada e/ou não fique comprovado na avaliação técnica às características solicitadas, conforme descrição do tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Não haverá novo prazo para apresentação das amostras.

8.10. Após análise da proposta e da documentação e aprovação da amostra, será declarada a proponente vencedora.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, nas condições e no local definido, nas quantidades contratadas.

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

9.1.3. 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.

9.1.4. 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.

9.1.5. Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 02 (dois) dias corridos.

9.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.2.1. 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 Sesc/GO.

9.2.2. 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.

9.2.3. Caberá ao Sesc/GO exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da entidade.

9.2.4. O Sesc/GO reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. 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.

11. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

11.1. 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).

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

11.3. 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.

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

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

11.6. 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.

11.7. 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.

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

12. DA PROPOSTA

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

12.2. 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 irredutíveis, 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 90 (noventa) dias;

12.6. Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo;

13. PENALIDADES

13.1. Em caso de inadimplemento total ou 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 vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

13.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e, consecutivamente, de acordo com as normas que 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 tópico 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. Sesc Caldas Novas

Fiscal: Erika Neves da Costa

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Chefe do Setor de Nutrição e Insumos

Suplente: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva

14.2. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Nutricionista

14.3. Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

Nutricionista

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano

Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

Assistente Administrativo

Suplente: Michelli Belo dos S. Ferreira

Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

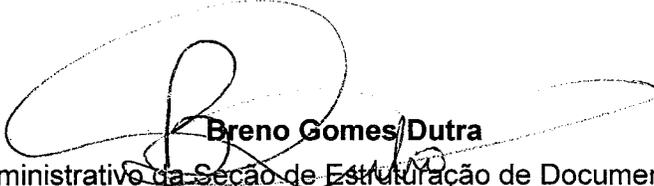
Assistente Administrativo

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Érika Neves da Costa

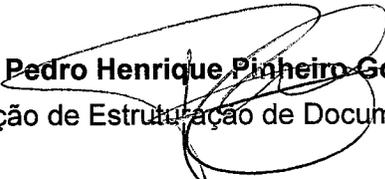
Chefe do Setor de Alimentação

16. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Breno Gomes Dutra
Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Maria René Vaca Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 25 de julho de 2022.