



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### CONCORRÊNCIA 18/01.00077-CC

#### 1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

Destina-se a aquisição de batata e mandioca em palito pré frita congelada, batata palha e ervilha congelada pelo período de 6 meses, para a Unidades SESC: Anápolis, Pirenópolis, Caldas Novas, Faizalville, Universitário, Jataí e Itumbiara.

#### 2 . JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio nas realizações refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas Unidades. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 06 meses.

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>.

##### 2.1 – Quantitativo por item:

	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID. DE MEDIDA	LOCAL DE ENTREGA
1	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	1200	KG	SESC ANÁPOLIS
2	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	15	KG	
3	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	700	KG	SESC PIRENÓPOLIS
4	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	4400	KG	SESC CALDAS NOVAS
5	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	50	KG	
6	MANDIOCA EM PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA- PACOTE 1KG	300	KG	

7	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	2000	KG	SESC CALDAS NOVAS
8	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	400	KG	
9	ERVILHA CONGELADA - PACOTE 1KG	180	KG	
10	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	180	KG	SESC FAIÇALVILLE
11	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	6000	KG	
12	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	900	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
13	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	18	KG	
14	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	120	KG	SESC JATAÍ
15	BATATA PALHA - PACOTE 1KG	30	KG	
16	BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA – EMBALAGEM PCT 2KG À 2,5KG	110	KG	SESC ITUMBIARA

### 3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

#### 3.1 BATATA EM PALITO PRÉ FRITA E CONGELADA

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.

### **3.2 MANDIOCA PALITO PRÉ-COZIDA CONGELADA**

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 3 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 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.

### **3.3 BATATA PALHA**

Produzida com batatas in natura, frita e com corte tipo palha, sem gordura trans na composição.

As batatas destinadas ao processamento devem ser de boa qualidade, apresentando alto teor de sólidos totais (baixa quantidade de água), tamanho uniforme, formato regular e ausência de defeitos. Para a fritura é recomendado o uso de óleo vegetal (normalmente de algodão ou soja) que apresenta estabilidade contra a rancificação. O teor de sólidos totais deve ser acima de 18% e teor de açúcares redutores, menor que 0,5%.

A batata palha deve apresentar coloração dourada clara, com ausência de pontos ou traços escuros. Quanto ao sabor, devem ser ausente de amargor ou sabores indesejáveis como o de queimado. A qualidade do sabor depende

principalmente das matérias-primas (batata e óleo) e do processamento adequado.

Cada embalagem deve ter peso de 1 kg.

**Ingredientes Obrigatórios:** Batata in natura, óleo vegetal e Sal.

**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:** Saco de polietileno de alta densidade, íntegro, atóxico, não violado ou em embalagens metalizadas. Embalagens transparentes não são recomendadas.

### **3.4. Ervilha Congelada**

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.

#### **4 . CONDIÇÕES DE ENTREGA/PRAZO DE VIGÊNCIA**

4.1. **Prazo de vigência contratual:** 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2 As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após solicitação sob Sesc Goiás, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

4.3. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

4.4. 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. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

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

4.6. 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, conforme especificado abaixo, por unidade executiva:

#### **4.7 LOCAIS DE ENTREGA:**

##### **4.7.1 Sesc Anápolis – Itens 01 e 02**

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n – Bairro Jundiáí. Anápolis (GO).

Telefone: (62)3902-6901 / 3902-6910

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sábado).

#### 4.7.2 Sesc Pirenópolis – **Item 03**

Rua dos Pireneus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO).

Telefone: (62)3331-1383

Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados e domingo).

#### 4.7.3 Sesc Caldas Novas – **Item 04 à 09**

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

Telefone: (64)3455-9400

Horários de funcionamento: 8h às 12h e 14h às 18h (segunda a sexta-feira), 8h às 12h (sábado).

#### 4.7.4 Sesc Faiçalville – **Item 10 e 11**

Avenida Ipanema, Qd. 234/236, nº 1.600 – Setor Faiçalville. Goiânia (GO).

Telefone: (62)3522-6300 / 3522-6330

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda à sexta-feira), 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

#### 4.7.5 Sesc Universitário – **Itens 12 e 13**

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. Goiânia (GO).

Telefone: (62)3522-6166

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados, domingos e feriados).

#### 4.7.6 Sesc Jataí – **Itens 14 e 15**

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 – Vila Santa Maria. Jataí (GO).

Telefone: (64)3605-0100 / 3605-0107

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira), 10h às 19h (sábados, domingos e feriados).

#### 4.7.7 Sesc Itumbiara – **Item 16**

Rua Severiano de Paula, Qd. 02 Lt. 17. Setor Bela Vista. Itumbiara (GO).

Telefone: (64)3430-550 / 3430-5501

Horários de funcionamento: 7h às 21h (segunda a sexta-feira), 8h às 11h (sábado).

## **5 . CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária.

## **6. AMOSTRA**

6.1. O Sesc poderá solicitar das empresas vencedoras à apresentar amostras, de acordo com as respectivas descrições dos produtos para serem analisadas.

6.2. A amostra aprovada será considerada como unidade entregue dos produtos solicitados pela unidade executiva responsável pela avaliação técnica.

6.3. Para avaliação e julgamento da amostra serão analisadas as características sensoriais do produto, no que se refere a cor, odor, textura e sabor. Identificando se os produtos não apresentam cor acinzentada, cheiro desagradável e não característico, aspecto firme, não pegajoso e sem manchas.

6.4. Os produtos serão preparados pela equipe da área de nutrição para que a nutricionista responsável possa verificar o resultado da preparação final, garantindo assim a qualidade e segurança para o cliente.

## **7 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES**

### **7.1 DA CONTRATADA:**

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

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

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

### **7.2 DO SESC GOIÁS:**

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

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

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

## **8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **8.1 UNIDADE SESC ANÁPOLIS – Item 01 e 02**

Fiscal: Helen Maria

Suplente: Jarlene Santana

### **8.2 UNIDADE SESC PIRENÓPOLIS – Item 03**

Fiscal: Maiza Claudia

Suplente: Duanny Ferreira

### **8.3 UNIDADE SESC CALDAS NOVAS – Item 04 e 09**

Fiscal: Erika Neves

Suplente: Hylla Rannyella

### **8.4 UNIDADE SESC FAIÇALVILLE – Item 10 e 11**

Fiscal: Viviane Lopes

Suplente: Michelli Belo

### **8.5 UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO – Item 12 e 13**

Fiscal: Genystela Medeiros

Suplente: Lucynês França

### **8.6 UNIDADE SESC JATAÍ – Item 14 e 15**

Fiscal: Ana Cristina

Suplente: Ana Querubina



## **8.7 UNIDADE SESC ITUMBIARA – Item 16**

Fiscal: Fernanda Borges

Suplente: Dayanne Gomes

Goiânia, 03 de outubro de 2018.

---

Nosterdir Adorno Naves  
Chefe Seção de Compras e Contratos  
Matrícula 9992  
CPF: 011.688.671-42