



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA, MANDIOCA RALADA, GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA, MILHO VERDE IN NATURA PICADO E ALHO DESCASCADO.

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente processo destina-se ao fornecimento de mandioca descascada e congelada, mandioca ralada, guariroba pré-cozida em conserva, milho verde in natura picado e alho descascado, para as Unidades executivas Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Cidadania e Sesc Faíçalville para um período de 12 (doze) meses.

2 . JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos constantes neste Termo de Referência se faz necessária pois são produtos que compõem o cardápio nas realizações desjejum, refeição, lanches e refeições de funcionários das Unidades executivas do Sesc Goiás. Sendo, portanto, de uso contínuo nas Unidades executivas. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 (doze) meses. 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, inexistindo obrigatoriedade de aquisição. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004.

3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Os licitantes interessados deverão fornecer os produtos abaixo relacionados, com as seguintes características mínimas:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	LOCAL DE ENTREGA
1	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	900	KG	SESC PIRENÓPOLIS
2	<p>MANDIOCA RALADA Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	150	KG	SESC PIRENÓPOLIS
3	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	2500	KG	SESC PIRENÓPOLIS
4	<p>ALHO DESCASCADO De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	150	KG	SESC PIRENÓPOLIS

5	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	5500	KG	SESC CALDAS NOVAS
6	<p>MANDIOCA RALADA Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	2600	KG	SESC CALDAS NOVAS
7	<p>GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmora deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartátrico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	4000	KG	SESC CALDAS NOVAS
8	<p>MILHO VERDE IN NATURA PICADO De primeira qualidade, grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante e cristalino e sabor característicos. O milho verde deve ser in natura, estar picado e congelado a -12 °C. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	7600	KG	SESC CALDAS NOVAS

9	<p>ALHO DESCASCADO De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	3000	KG	SESC CALDAS NOVAS
10	<p>MANDIOCA RALADA Mandioca crua de primeira qualidade ralada, deverá conter nos ingredientes 100% de mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, congelada, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	10	KG	SESC CIDADANIA
11	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	550	KG	SESC FAIÇALVILLE
12	<p>GUARIROBA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA Palmito de primeira qualidade caracterizado pelo gosto amargo. A guariroba deve ser fatiada, pré-cozida e estar em conserva. A acidificação da salmora deverá ser feita com ácido cítrico, ácidos orgânicos, láctico, tartátrico, acético, málico ou outros permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Embalagem: Saco de polietileno, pesando 500 gr a 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	100	KG	SESC FAIÇALVILLE

13	<p>ALHO DESCASCADO De primeira qualidade, bulbo de tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem lesões. Tamanho e coloração uniformes, sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra, raízes. Devem ser descascados. Embalagem: Saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de refrigeração mínima de 7°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	260	KG	SESC FAIÇALVILLE
----	--	-----	----	---------------------

4. PRAZO DE VIGÊNCIA, CONDIÇÕES DE ENTREGA E LOCAL DE ENTREGA

4.1 - Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2- CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

4.2.1 - **SESC CALDAS NOVAS, PIRENÓPOLIS, FAIÇALVILLE** - As entregas serão realizadas de forma parcelada, podendo ser divididas em até 3 (três) entregas por semana, a nutricionista 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 após a solicitação, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.2.2 – SESC CIDADANIA

A entrega será realizada de forma única, pois o produto será utilizado para a festa junina. A nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderá ser realizada, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega do produto no máximo até 03 (três) dias úteis após a solicitação, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.2.2 - 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, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

4.2.3 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>.

4.2.4 - 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, conforme tópico 3 deste Termo de Referência.

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

4.2.6 - 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:

4.2.7 - Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

5.3. LOCAL DE ENTREGA

5.3.1- SESC CALDAS NOVAS

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

(64)3455-9400

Horários de funcionamento:

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

8h00 às 12h00 (sábado)

5.3.2- SESC PIRENÓPOLIS

Rua dos Pirineus, número 45. Centro. Pirenópolis - Goiás.

(62)3331-2983

Horários de funcionamento:

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

8h00 às 12h00 (sábado)

5.3.3- SESC CIDADANIA

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. Goiânia (GO)

(62)3250-8036

(62)3250-8037

Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 7h às 17h

5.3.4- SESC FAIÇALVILLE

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

(62)3522-6300

(62)3522-6330

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30

(sábados, domingos e feriados).

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1 - Correrá por conta da CONTRATADA qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

6.2 - Todas as despesas de frete para entrega dos materiais serão por conta da CONTRATADA.

6.3 - Antes de apresentar sua proposta a empresa 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.

6.4 - 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.

6.5 - O SESC/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

6.6 - No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

6.7 - O setor de alimentação enviará um pedido de entrega do material a CONTRATADA, através de e-mail ou por telefone.

7 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO:

7.1- SESC CALDAS NOVAS

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

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva – Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

7.2- SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura - Nutricionista

Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Duanny Ferreira de Sá

Matrícula: 5144 CPF: 702.557.251-91

7.3- SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte - Nutricionista

Matrícula: 5027 CPF:794.098.301-68

Suplente: Mirely Ferreira Mariano

Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631-68

7.4- SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso – Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos Ferreira – Assistente Adm. III Setor de Alimentação

Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

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

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

Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785
CPF:015.180.86

Ana Paula Aragão Ribeiro
Assistente Administrativa
Matrícula: 9973
CPF: 018.745693-39

Francisca Malvina Feitosa de O. Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027
CPF:794.098.301-68

Mirely Ferreira Mariano
Assistente Administrativa
Matrícula: 6912
CPF: 003.728.631-59

Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matrícula: 9669
CPF:047.865.091-40

Michelli Belo dos Santos Ferreira
Assistente Administrativo
Matrícula: 5139
CPF: 004.410.371-94

Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e Insumos
Matrícula: 4890 - Senac
CPF: 993.258.371-53

Goiânia, 15 de Março de 2019