

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE PÃO FRANCÊS PARA O SESC ITUMBIARA E JATAÍ

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento Pão Francês para lanche dos funcionários nas unidades Sesc Itumbiara e Sesc Jataí.

2. JUSTIFICATIVA

O pão francês para as unidades Sesc Itumbiara e Sesc Jataí foi solicitado juntamente com os pães e quitandas que fizeram parte do processo que atenderia as atividades de nutrição, porém, tendo em vista a paralisação destas atividades as RCMS's foram canceladas, compondo o processo apenas o pão francês para atender a unidade Sesc Jataí. No entanto, não houve cotação para o item, gerando o cancelamento do mesmo. Com o objetivo de atender à distribuição de lanche aos funcionários do Sesc Itumbiara e Sesc Jataí, faz-se necessária a contratação de empresa para fornecimento de pães, por um período de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE DE MEDIDA	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE DA ENTREGA
1	Pão Frances 50 gramas	970	KG	Sesc Itumbiara	De segunda a sexta feira: Às 06h30 – 1,300 kg ÀS 14h – 1,700 kg Sábados: Às 06h30 – 1,300kg
2	Pão Frances 50 gramas (KG)	890	KG	Sesc Jataí	De segunda a sexta-feira: Até às 07h – aproximadamente 2 kg (40 pães) Até às 14h30 – aproximadamente 1,5 kg (30 pães) Sábados: Até às 07h30 – aproximadamente 1 kg (20 pães)

3.1. PÃO FRANCÊS 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.

Luiz Amaro

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 primaria: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. Observadas às demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste processo será feito pelo critério de menor preço item por item.

4.2. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 (doze) meses.

4.3. 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.

4.4. As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade das unidades e de acordo com o Tópico 3. Especificações Técnicas. 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 de 03 (três) dias corridos a partir do pedido, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.5. Todos os pães deverão ser fabricados no dia e entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação.

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.

4.7. 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>.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Itumbiara

Rua Severiano de Paula, qd. 02 lt. 17 – Setor Bela Vista, Itumbiara (GO)

Fone: (64)3430-5500 / (64)3430-5501.

CNPJ: 03.671.444/0007-32

6.2. Sesc Jataí

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - Centro. Jataí (GO)

Fone: (62)3605-0107 / (62)3605-0100

CNPJ: 03.671.444/0012-08

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

7.1 A empresa vencedora obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência.

7.2 Toda despesas de frete para entrega dos pães será por conta da contratada.

7.3 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 alegada ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou troca de qualidade.

7.4 Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega dos pães, não cabendo, portanto a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

7.5 Caso os pães estejam queimados ou com sabor não característico serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as características exigidas neste Termo de Referência, no prazo de 2 (duas) horas.

7.6 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, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

7.7 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 Goiás, 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. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

8.1 Sesc Itumbiara

Fiscal: Priscila Protásio B. Conegundes

Assistente Administrativo I

Mat.: 8599 CPF: 991.737.271-72

Suplente: Hérica de Araújo Faria

Auxiliar de Copa Cozinha

Mat.: 9325 CPF: 782.225.081-72

8.2 Sesc Jataí

Fiscal: Rayanne Alves Siqueira,
Assistente Administrativo III
Matrícula 9612 CPF: 034.728.051-02

Suplente: Rodrigo Cabral de Carvalho
Gerente da Unidade
Matrícula 1854 CPF: 015.875.031-40



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



Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe Adjunta da Seção de Logística e
Insumos.
Matrícula: 5851 CPF: 017.173.441-60

Goiânia, 07 de outubro de 2019.