

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA - RETIFICADO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EVENTO SOFT OPENING SESC CALDAS NOVAS

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios, para a produção de cardápio especial para o evento Soft Opening, na unidade Sesc Caldas Novas.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A aquisição se faz necessária para compor cardápio do evento Soft Opening, que será realizado nos dias **25, 26 e 27 de setembro de 2020** na unidade executiva Sesc Caldas Novas.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	COGUMELO SHITAKE DESIDRATADO PACOTE COM 500 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: MASTROIANI, FUJIYAMA, KARUY OU SIMILAR	2	UND
2	RAPADURA 100% PURA 500 GRAMAS	2	UND
3	MELAÇO DE CANA 500 ML	2	UND
4	ALHO FRITO DESIDRATADO 500 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: LA VIOLETEIRA, SELECT, HIKARI OU SIMILAR	1	UND
5	SALAME PEPPERONI DESIDRATADO PACOTE COM 100 GRAMAS	10	UND
6	QUEIJO PROVOLONE DESIDRATADO PACOTE COM 100 GRAMAS	30	UND
7	ALGA NORI PARA SUSHI PACOTE COM 50 FOLHAS MARCA DE REFERENCIA: SUKINA, KENKO, GLOBO OU SIMILAR	4	UND
8	ARROZ BRANCO TIPO I PARA SUSHI PACOTE COM 5 KG MARCA DE REFERENCIA: GUIN, YANAGI, SCOTT OU SIMILAR	1	UND
9	VINAGRE DE ARROZ PARA SUSHI UNIDADE COM 750 ML MARCA DE REFERÊNCIA: TOZAN, KENKO, CASTELO OU SIMILAR	1	UND
10	MOLHO DE SOJA (SHOYU) LIGHT UNIDADE COM 1 LITRO MARCA DE REFERENCIA: SAKURA, CEPERA, AJI NO SHOYU OU SIMILAR	2	UND
11	BISCOITO CHAMPANHE PACOTE COM 150 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: BAUDUCCO, MARILAN, LIANE OU SIMILAR	10	UND
12	QUEIJO NACHO EMBALAGEM DE 300G MARCA DE REFERENCIA: DORITOS OU SIMILAR	15	UND
13	TOMATE SECO EM CONSERVA UNIDADE DE 2,0 KG A 2,100 KG MARCA DE REFERENCIA: LA VIOLETEIRA, TING OU SIMILAR	2	UND
14	MOLHO BARBECUE EMBALAGEM COM 1 KG MARCA DE REFERENCIA: HELLMANN'S, CEPERA, HEINZ OU SIMILAR	2	UND
15	MANTEIGA EXTRA COM SAL EM SACHE COM 10 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: VIGOR, BOM SABOR E JUNIOR OU SIMILAR	576	UND
16	MANTEIGA EXTRA SEM SAL EM SACHE COM 10 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: VIGOR, BOM SABOR E JUNIOR OU SIMILAR	576	UND
17	MARGARINA COM SAL EM SACHE COM 10 GRAMAS MARCA DE REFERENCIA: VIGOR, BOM SABOR E JUNIOR OU SIMILAR	576	UND
18	GELÉIA DE FRUTAS EM SACHE COM 15 GRAMAS SABORES VARIADOS (EXEMPLO: MORANGO, GOABA, UVA E ABACAXI) MARCA DE REFERENCIA: BOM SABOR, RITTER E JUNIOR OU SIMILAR	432	UND
19	GELEIA DE FRUTAS DIET SACHE COM 15 GRAMAS (EXEMPLO: MORANGO, GOABA, UVA E ABACAXI) MARCA DE REFERENCIA: BOM SABOR, RITTER E JUNIOR OU SIMILAR	432	UND

20	ANÉIS DE CEBOLA EMPANADOS, CONGELADO, PACOTE COM 1,00 KG A 1,100 KG MARCA DE REFERENCIA: COPACOL, BEM BRASIL, MC CAIN OU SIMILAR	30	UND
21	ARROZ POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EMBALAGEM COM 5 KG. SEM GLÚTEN, CONTENDO GRÃOS INTEIROS, ÍNTEGROS, COLORAÇÃO BRANCA TRANSLUCIDA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE (EMBALAGENS PRIMÁRIAS), ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, FUNGOS, VESTÍGIOS DE INSETOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 5KG.	18	UND
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FLOCAGEM DA AVEIA (AVENA SATIVA). OS GRÃOS DE AVEIA UTILIZADOS NO PROCESSO DEVEM SER ADEQUADOS, PASSAREM PELO PROCESSO DE DESCASCAMENTO E SEREM SUBMETIDOS AO PROCESSO TÉRMICO PARA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA. TODO O PROCESSO DEVE SEGUIR AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE MODO A ATENDER TODO OS PADRÕES DE QUALIDADE, SENDO INÓCUO À SAÚDE E PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA ÍNTEGRA E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CADA EMBALAGEM DEVE TER PESO DE 500 GRAMAS	24	UND
23	CASTANHA DO PARÁ INTEIRA OU CASTANHA DO BRASIL - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS SEMENTE DA BERTHOLLETIA EXCELSA, ÍNTEGRA, ISENTA DE SUJIDADES, RANÇO, PARASITAS, COM COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.	10	UND
24	CHAMPIGNON FATIADO - EMBALAGEM 1,50 KG A 2,00KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA ESPÉCIE DE FUNGO (GÊNERO AGARICUS) COMESTÍVEL. DEVE SER FATIADO. O PRODUTO DEVE FICAR EM SOLUÇÃO SALINA COM ACIDULANTE ÁCIDO E SUBMETIDO AINDA AO PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO. NÃO DEVE CONTER GLUTÉN. 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. A FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE SER EM BALDE PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. CADA EMBALAGEM DEVE TER O PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG A 2 KG.	8	UND

25	<p>CHANTILLY EMBALAGEM DE 1 LITRO. EMULSÃO FLUIDA ESTERILIZADA ATRAVÉS DE PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO, A BASE DE GORDURA VEGETAL, SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO A CHANTILLY. PRODUTO DEVERÁ TER ASPECTO LÍQUIDO, COLORAÇÃO CREME COM ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. MATÉRIA GORDA MÍNIMO 27% E MÁXIMO DE 28%, PH ENTRE 6 E 6,5; UMIDADE ENTRE 60 E 62 E DENSIDADE (G/ML) ENTRE 1,03 E 1,040. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ SER ENVASADO COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM COM 1L.</p>	24	UND
26	<p>CHOCOLATE BRANCO EM BARRA - 1 KG: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE MANTEIGA DE CACAU COM OUTROS INGREDIENTES, CONTENDO, NO MÍNIMO, 20 % (G/100 G) DE SÓLIDOS TOTAIS DE MANTEIGA DE CACAU, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. O CHOCOLATE DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. O AÇÚCAR EMPREGADO NO PREPARO PODE SER SACAROSE, LACTOSE OU GLICOSE PURA. É PROIBIDO ADICIONAR GORDURAS E ÓLEOS ESTRANHOS, BEM COMO AMIDO E FÉCULAS ESTRANHAS. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 1 KG</p>	10	UND
27	<p>CREME DE CONFEITEIRO - EMBALAGEM COM 1 KG MISTURA EM PO COM SABOR DE BAUNILHA. PRODUTO CONSTITUÍDO POR FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, FERMENTO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. DEVERÁ TER AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CADA EMBALAGEM DEVE TER PESO DE 1 KG.</p>	5	UND
28	<p>CREME DE LEITE EMBALAGEM COM 1 LITRO. PRODUTO LÁCTEO RELATIVAMENTE RICO EM GORDURA RETIRADA DO LEITE POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO E, QUE APRESENTA A FORMA DE UMA EMULSÃO DE GORDURA EM ÁGUA. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELA NÃO RANÇOSOS, NEM ÁCIDOS, SEM ODORES ESTRANHOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. EMBALAGEM COM 1L. NA PARTE PRINCIPAL DO RÓTULO DEVE CONSTAR A % M/M DE MATÉRIA-GORDA.</p>	156	UND

29	EMULSIFICANTE NEUTRO - EMBALAGEM COM 1 KG INGREDIENTE EM PASTA EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO DE UTILIZAÇÃO NA PANIFICAÇÃO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 540, DE 27 DE OUTUBRO DE 1997, QUE REGULAMENTA, CLASSIFICA E DEFINE OS ADITIVOS ALIMENTARES. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 1 KG.	1	UND
30	FARINHA DE MILHO AMARELA EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 500 GR.	20	UND
31	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 EMBALAGEM COM 25KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, Sãos E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E DE ÁCIDO FÓLICO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA, EMBALAGEM RESISTENTE, EMBALAGEM CONTENDO 25KG.	3	UND
32	FARINHA PANKO EMBALAGEM COM 200 GRAMAS: (FARINHA DE ROSCA EM FLOCOS PARA EMPANAR TIPO JAPONESA, CONHECIDA TAMBÉM COMO PANKO). FARINHA DE ROSCA FLOCADA PRODUZIDA A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, GLICOSE, FERMENTO, GORDURA HIDROGENADA E SAL. PRÓPRIA PARA EMPANAR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, COM MATERIAL EM POLIPROPILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E PESO. EMBALAGENS DE 200 G.	6	UND
33	FEIJÃO CARIOCA EMBALAGEM COM 1 KG. TIPO 1, NOVO, CONSTITUIDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 1KG.	60	KG

U Armory

34	FEIJÃO PRETO EMBALAGEM COM 1 KG. TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 1KG.	20	KG
35	FERMENTO QUIMICO EM PÓ EMBALAGEM COM 2 KG. PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO: "FERMENTO QUÍMICO" E A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "CONSERVE AO ABRIGO DA UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO", OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA, EMBALAGEM RESISTENTE SENDO DE PLÁSTICO OU LATA, CONTENDO 2 KG.	6	UND
36	FUBA DE MILHO EMBALAGEM 500 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 500 GR	20	UND
37	GEL DE FRUTAS FORNEÁVEL SABOR MARACUJÁ, COM SEMENTE DA FRUTA - EMBALAGEM DE 1 A 1,2 KG SER UTILIZADO EM BANHO MARIA OU MICROONDAS. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO PODERÁ APRESENTAR SABOR RANÇOSO, ISENTA SUJIDADES, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, COM AROMA E COR CARACTERÍSTICO. DEVE SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 A 1,2 KG.	20	UND
38	GEL DE FRUTAS FORNEÁVEL SABOR MORANGO- EMBALAGEM DE 1 A 1,2 KG COM POLPA DE MORANGO, DEVE SER FORNEÁVEL PARA SER UTILIZADO EM BANHO MARIA OU MICROONDAS. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO PODERÁ APRESENTAR SABOR RANÇOSO, ISENTA SUJIDADES, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, COM AROMA E COR CARACTERÍSTICO. DEVE SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 A 1,2 KG.	20	UND

*Handwritten signature*

39	<p>GRANOLA- EMBALAGEM COM 1 KG MISTURA NÃO COMPACTADA DE CEREAIS (FIBRA DE TRIGO, AVEIA E FLOCOS DE ARROZ), FRUTAS SECAS, SEMENTES (CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA-DO-PARÁ E AMENDOIM), PODENDO CONTER AÇÚCAR MASCADO, OU NÃO, DESDE QUE ESTEJA DESCRITO NA EMBALAGEM DO PRODUTO. DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE, NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ TER AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS. 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. TODO O PROCESSO DEVE SEGUIR AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE MODO A ATENDER TODOS OS PADRÕES DE QUALIDADE, SENDO INÓCUO À SAÚDE E PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, INTÉGRIO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORM. NUTRICIONAIS</p>	10	UND
40	<p>LEITE CONDENSADO EMBALAGEM COM 2,50 A 2,6 KG. PRODUTO OBTIDO POR MEIO DA DESIDRATAÇÃO PARCIAL OU TOTAL DO LEITE. POSSUI COMO INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. COR CREME OU LEVEMENTE AMARELADA, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, SUAVES, NÃO RANÇOSOS, NEM ÁCIDOS, SEM ODORES ESTRANHOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. EMBALAGEM TETRA PACK OU LATA COM 2,5 A 2,6 KG.</p>	20	UND
41	<p>LEITE INTEGRAL, INSTANTÂNEO EM PÓ - PACOTE 800 GRAMAS A 1 KG; OBTIDO ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTERÁ SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS, COR BRANCO AMARELADO, SABOR E ODORES AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. O LEITE EM PÓ PODERÁ CONTER SOMENTE AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS MINERAIS DO LEITE E NAS MESMAS PROPORÇÕES RELATIVAS, SALVO QUANDO OCORRE MODIFICAÇÕES ORIGINADAS POR UM PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO. SÃO ACEITOS COMO ADITIVOS UNICAMENTE A LECTINA, COMO EMULSIONANTE, PARA A ELABORAÇÃO DE LEITES INSTANTÂNEOS, EM UMA PROPORÇÃO MÁXIMA DA 5G/KG. DEVERÁ ATENDER AS NORMAS DA RDC 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM, PACOTE 800 GRAMAS A 1 KG.</p>	20	UND
42	<p>LEITE LONGA VIDA - SEM LACTOSE, LEITE UHT LIVRE DE LACTOSE - TETRA PAK 1 LITRO: LEITE DE VACA OBTIDO POR MEIO DE REMOÇÃO FÍSICA OU DE HIDRÓLISE ENZIMÁTICA DA LACTOSE, ATRAVÉS DA ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE (?-GALACTOSIDASE). POSSUI SABOR LEVEMENTE ADOCICADO. ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA E ODORES CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS</p>	12	UND

*Amma*

	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017. EMBALAGEM TETRA PAK 1 LITRO.		
43	LEITE UHT DESNATADO EMBALAGEM TETRA PACK COM 1 LITRO. LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA DE 130°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS. ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA E ODORES CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O LEITE UHT DEVERÁ SER ENVASADO COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK COM 1L.	48	UND
44	LEITE UHT INTEGRAL EMBALAGEM COM 1 LITRO LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA DE 130°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS. ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA E ODORES CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O LEITE UHT DEVERÁ SER ENVASADO COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK COM 1L.	600	UND
45	MACARRÃO TIPO FARFALLE GRANO DURO - PACOTE 500 GRAMAS: FEITO A PARTIR DE UMA MASSA CORTADA EM QUADRADOS E UNIDA NO CENTRO, TÊM UMA SUPERFÍCIE DELICADA QUE SE REVELA AO PALADAR ATRAVÉS DE UMA TEXTURA DIFERENTE ENTRE A PARTE CENTRAL, MAIS ESPESSA, E AS EXTREMIDADES, ELABORADO A PARTIR DA FARINHA DE TRIGO DURUM, QUE É MAIS CONSISTENTE E RICA, O QUE A TORNA NATURALMENTE AL DENTE. EMBALAGEM CONTENDO 500G, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, COM UM MATERIAL EM POLIPROPILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E PESO.	60	UND
46	MACARRÃO TIPO PARAFUSO GRANO DURO - PACOTE 500 GRAMAS: ELABORADO A PARTIR DA FARINHA DE TRIGO DURUM, QUE É MAIS CONSISTENTE E RICA, O QUE A TORNA NATURALMENTE AL DENTE. EMBALAGEM CONTENDO 500G, RESISTENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, COM UM MATERIAL EM POLIPROPILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E PESO.	20	PCT

47	MAIONESE - EMBALAGEM COM 500G. COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ACIDIFICADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. EMBALAGEM COM 500GR.	60	UND
48	MANTEIGA EXTRA SEM SAL - EMBALAGEM COM 5 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA BATEDURA DO CREME DO LEITE (NATA), FERMENTADO OU NÃO, ÁGUA, PROTEÍNAS, VITAMINAS, ÁCIDOS, LACTOSE E CINZAS. NÃO DEVE CONTER SAL. VALORES DE SÓDIO POR PORÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 1 MG (1%VD). ASPECTO HOMOGÊNIO BRILHANTE, UNTOSO AO TATO SEM GRANULAÇÕES, TEXTURA FIRME SOB REFRIGERAÇÃO. COLORAÇÃO AMARELADA E HOMOGÊNEA. ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES NÃO DEVE CONTER GLUTEN. FORMA DE APRESENTAÇÃO: DEVE CONTER EMBALAGEM INTERNA E EXTERNA, SENDO BLOCOS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DEVIDAMENTE DATADOS, POSTERIORMENTE ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO INDIVIDUAIS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. EMBALAGEM ADEQUADA ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA, NÃO AMASSADAS, EMERTICAMENTE FECHADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO.	1	UND
49	MARGARINA PARA MASSA FOLHADA - BARRA COM 2 KG MARGARINA ESPECÍFICA PARA UTILIZAÇÃO EM MASSAS FOLHADAS. COM 80% DE LIPÍDEOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR SABOR RANÇOSO, ISENTA SUJIDADES, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, COM AROMA E COR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 2 KG.	10	UND
50	MELHORADOR EM PÓ - EMBALAGEM DE 10 KG PRODUTO CONSTITUÍDO POR FARINHAS, AMIDO, FÉCULA, ESTABILIZANTE, FERMENTO E SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. DEVERÁ TER AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, INTÉGRIO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CADA EMBALAGEM DEVE TER PESO DE 10 KG.	4	UND
51	MISTURA EM PÓ GLACÊ REAL - EMBALAGEM COM 1 KG: PRODUTO PARA DECORAÇÃO DE BOLOS E DOCE. NÃO DEVERÁ CONTER GLUTÊN, SOJA E LEITE. EMBALAGEM PACOTE 1 KG, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	5	UND



52	MISTURA PARA PRONTA PARA PRODUÇÃO DE PÃO INTEGRAL EMBALAGEM COM 5 KG. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. EMBALAGEM COM 5KG.	6	UND
53	NOZ MOSCADA MOÍDA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA AMÊNDOA DA MOSCADEIRA ( MYRISTICA FRAGANS). A AMÊNDOA DEVE PASSAR POR SECAGEM E SER MOÍDA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CASTANHO CLARA E SABOR PICANTE FRACAMENTE AMARGO. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE, NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. . DEVERÁ TER AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS, DEVE TER CHEIRO E SABOR PICANTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, INTÉGRIO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A SUA INTEGRIDADE. CADA EMBALAGEM DEVE TER PESO DE 500 GRAMAS.	2	UND
54	TRIGO PARA QUIBE- EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. GRÃO DO TRIGO INTEGRAL QUEBRADO E TORRADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. EMBALAGEM COM 500GR.	40	UND

#### 4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 4.1 Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste processo será feito pelo critério de menor preço por item.
- 4.2 A entrega deverá ser em parcela única, em até 03 (três) dias após o recebimento do PAF.
- 4.3 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>.
- 4.4 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste termo de referência, acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.
- 4.5 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.
- 4.6 Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a - 12°C (menos doze graus Celsius) para produtos congelados e estar entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento.



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

**4.8** 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, na Unidade Executiva.

**4.9** A entrega do objeto licitado deverá ser realizada na localidade informada no tópico 05. *Local de Entrega e Faturamento*, deste Termo de Referência.

**4.10** A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

**4.11** No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referência, devendo o fornecedor substituí-los imediatamente.

**4.12** O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) O produto estar fora do prazo de validade, conforme tópico 4. *Condições De Entrega do Objeto*, item 4.2.
- d) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

## **5. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO**

### **5.1. Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)**

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 Neves da Costa

## **6. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES**

### **6.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.1** A entrega deverá ser em parcela única, em até 03 (três) dias após o recebimento do PAF.

**6.1.2** A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

**6.1.3** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

**6.1.4** 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.

**6.1.5** Antes de apresentar sua proposta a licitante 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.

**6.1.6** Substituir sem custos adicionais para o Sesc todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência.

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

**6.1.8** Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

**6.1.9** Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da contratada intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.

**6.1.10** Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

**6.1.11** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente termo de referência;

**6.1.12** A empresa deverá responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros em razão de acidentes, decorrentes de culpa ou dolo, de prepostos da contratada ou de quem em seu nome agir, no cumprimento do objeto do contrato;

**6.1.13** Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego;

**6.1.14** Fornecer aos seus empregados EPI'S, uniformes e fiscalizar se estão sendo usados corretamente; responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços contratados.

**6.1.15** 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.

## **6.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**6.2.1** 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 fiscal do Contrato.

**6.2.2** Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**6.2.3** Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

**6.2.4** Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

**6.2.5** Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.

**6.2.6** 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.

**6.2.7** Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.

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

**6.2.9** O Sesc reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**7.1.** 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.

## **8. DA PROPOSTA**

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

**8.2.** 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 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;

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

**8.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.

**8.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

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

## **9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

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.

b) 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;

c) 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, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;

d) 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;

e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

f) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

g) 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).

## **10. DAS PENALIDADES**



**10.1** 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:

**10.1.1.** 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, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**10.1.2.** 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.

**10.2.** 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.

**10.3.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**10.4.** 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.

**10.5.** 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 10.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**10.6.** 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.

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

## **11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**


### **11.1. SESC CALDAS NOVAS**

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

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva  
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68  
Nutricionista

## **12. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo  
Chefe da Seção de Logística e Insumos

  
Anna Paula Gonçalves de Menezes  
Chefe Adjunto da Seção de Logística e Insumos.

Goiânia, 26 de agosto de 2020.

