

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA FESTA JUNINA NAS UNIDADES
DO SESC GOIÁS.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Destina-se a contratação de empresa para fornecimento de produtos alimentícios em atendimento as festividades juninas do ano de 2022 das unidades Sesc Goiás.

2. JUSTIFICATIVA

O processo de aquisição é necessário, pois compõe o evento nas unidades do Sesc. Estes produtos serão utilizados na preparação de comidas típicas e disponibilizados para comercialização aos hóspedes, alunos e clientes dos eventos da festa, que acontecerá durante o mês de junho de 2022.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Descrição	Quant	Und	UNIDADE
1	MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.	200	KG	Sesc Caldas Novas
2	PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto	300	UND	Sesc Caldas Novas
3	PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com	200	UND	Sesc Caldas Novas

	<p>aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>			
4	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	100	UND	Sesc Caldas Novas
5	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação.</p> <p>Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	500	UND	Sesc Caldas Novas
6	<p>PÉ DE MOLEQUE</p> <p>Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade.</p> <p>Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto</p>	400	UND	Sesc Caldas Novas
7	<p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</p> <p>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</p>	10	KG	Sesc Cidadania

	<p>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.</p> <p>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>			
8	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	30	KG	Sesc Cidadania
9	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Cidadania
10	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e</p>	120	UND	Sesc Cidadania

	<p>quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>			
11	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	50	UND	Sesc Cidadania
12	<p>MASSA DE MILHO</p> <p>Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	150	KG	Sesc Anápolis
13	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade</p>	170	UND	Sesc Anápolis

	do produto.			
14	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho.</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	170	UND	Sesc Anápolis
15	<p>MILHO VERDE ESPIGA De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	300	KG	Sesc Anápolis
16	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8° e 10° C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	100	KG	Sesc Centro
17	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos</p>	150	UND	Sesc Centro

	<p>químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>			
18	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Centro
19	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGUIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Centro
20	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do</p>	600	UND	Sesc Universitário

	<p>produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>			
21	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével</p>	80	KG	Sesc Universitário
22	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Universitário
23	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Universitário

24	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Universitário
25	<p>MILHO VERDE ESPIGA COM PALHA De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	1.800	UNID	Sesc Façalville
26	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	2.000	UND	Sesc Façalville
27	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p>	1.800	UND	Sesc Façalville

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto			
28	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	1.500	UND	Sesc Faiçalville
29	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8° e 10° C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	800	KG	Sesc Faiçalville
30	<p>MANDIOCA RALADA Feito com mandioca in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% 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. A mandioca deve ser ralada e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8° e 10° C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	280	KG	Sesc Faiçalville
31	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis

	<p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>			
32	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis
33	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis
34	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada,</p>	750	UND	Sesc Pirenópolis

	resistente e que garanta a integridade do produto			
35	<p>PÉ DE MOLEQUE Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	100	UND	Sesc Pirenópolis

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a) Empresas locais (Goiás)
- b) Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1. Os produtos devem atender à 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>.

6.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, com datas especificadas como consta abaixo;

- a) O prazo de entrega dos itens 1 ao 6 se dará da seguinte forma:
 Massa de milho, Pamonha cozida de doce com queijo, Pamonha cozida de sal com queijo, pamonha cozida à moda com queijo e linguiça, milho verde espiga, pé de moleque: dias 01, 03, 04, 07, 08, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 21, 22, 24, 25, 28 e 29/06/2022 até às 19hs
- b) O prazo de entrega dos itens 7 ao 11 se dará da seguinte forma:
 Mandioca congelada e Massa de milho: dia 13/06/2022 até às 12hs
 Pamonhas: dia 15/06/2022 às 7hs
- c) O prazo de entrega dos itens 12 ao 15 se dará da seguinte forma:
 massa de milho: dia 20/06/2022 até às 08hs;
 pamonhas: 50% da entrega no dia 21/06/2022 até às 17hs e os outros 50% no dia 23/06/2022 até às 17hs;
- d) O prazo de entrega dos itens 16 ao 19 se dará da seguinte forma:
 Massa de milho: dias 01, 08, 15, 22 e 29/06/2022 às 10hs
 Pamonhas: 07 a 31/06/2022 às 10hs
- e) O prazo de entrega dos itens 20 ao 24 se dará da seguinte forma:
 Massa de milho e Pamonhas: Dia 23/06/22 entre as 16hs e 17hs.

- f) O prazo de entrega dos itens 25 ao 30 se dará da seguinte forma:
Milho verde, Pamonhas, massa de milho, mandioca ralada: dias 01, 07, 08, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 21, 22, 24, 25, e 30/06/2022 até às 19hs.
- g) O prazo de entrega dos itens 31 a 35 se dará da seguinte forma:
Pamonha cozida de doce com queijo, Pamonha cozida de sal com queijo, pamonha cozida à moda com queijo e linguiça, milho verde espiga, pé de moleque: dias 04, 11, 15, 18 e 25/06/2022 até as 17hs.
- 6.3.** 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.
- 6.4.** Os produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, em até 2 (duas) horas a contar da notificação sobre a recusa.
- 6.5.** A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.6.** Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, e manter perfeitas condições de higiene.
- 6.7.** 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.
- 6.8.** A entrega do objeto licitado deverá ser realizada na localidade informada no tópico 7. *Local de Entrega e Faturamento*, deste Termo de Referência.
- 6.9.** A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.
- 6.10.** O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
- Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações e/ou deterioração;
 - O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
 - O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
- 6.11.** O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias, contados da assinatura do contrato ou documento equivalente

7. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ:03.671.444/0008-13)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO. CEP: 75.696-008

7.2. SESC CID ADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC Endereço: Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224, QD. 498, LT. 01/21, nº 812, CEP: 74230-070, Jardim América. Goiânia GO

7.3. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51)

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n – Bairro Jundiáí, Anápolis, Goiás, CEP 75110-180

7.4. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90)

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15 Esq 19 nº 268, Setor Universitário, Goiânia, Goiás. CEP: 74030-090

7.5. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia, Goiás. CEP: 74610-100

7.6. SESC FAIÇALVILLE (03.671.444/0005-70)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Faíçalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás.

7.7. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45, Centro, Pirenópolis – GO. CEP: 72980-000.

8. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

8.1. A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b) 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.
- c) 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;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) 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).
- g) A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

9. DAS DILIGÊNCIAS

9.1. É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a

instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos

10. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

10.1.4. 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.

10.1.5. 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.

10.1.6. 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.

10.1.7. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas nos tópicos 13.

10.1.8. Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

10.1.9. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência

10.1.10. 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.

10.1.11. 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.

10.1.12. Fornecer aos seus empregados 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.

10.1.13 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.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1. 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.

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

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

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

10.2.5. 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.

10.2.6. 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.

10.2.7. 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.

10.2.8. 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.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

1.1. 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.

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. 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;

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 60 (sessenta) dias;

12.6. A 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. DAS PENALIDADES

13.1 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:

13.1.1. 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.

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, 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 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc 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 aceite pelo Sesc.

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 E GESTÃO

14.1. SESC CALDAS NOVAS

FISCAL: Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Nutrição e Insumos
Matricula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyela R. da Silva
Nutricionista
Matricula: 9347 CPF: 876.161.732-68

14.2. SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de O. Duarte
Assistente Técnico III – Nutrição
Matrícula: 5027 CPF: 794.097.301-678

Suplente: Flávia Herrero de . Lemos
Coordenadora administrativo Financeiro
Matrícula:4553 CPF: 770.492.841-49

14.3. SESC ANÁPOLIS

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Assistente Administrativo
Matrícula: 6962 CPF: 016.947.341-45

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Administrativo
Matrícula:9583 CPF: 789.425.781-87

14.4. SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Assistente Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano
Assistente Administrativo
Matrícula:9875 CPF: 054.383.331-30

14.5. SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Assistente Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Clecia Rodrigues de Souza
Assistente Administrativo
Matrícula:2393 CPF: 775.763.141-68

14.5. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Henrique Neto Rodrigues
Assistente Administrativo III
Matrícula:10861 CPF: 701.888.841-73

14.6. SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Kamila Silva Pires
Nutricionista
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Mariana Hellena da C. Oliveira
Assistente Administrativo IV
Matrícula:10987 CPF: 105.140.494-05

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Nutrição e Insumos

16. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

José Augusto Silva Costa

Assistente Administrativo da Seção de Planejamento de Compras

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 14 de abril de 2022.