

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO ESTOCÁVEIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do setor de nutrição das unidades Sesc Universitário, Sesc Centro, Sesc Faíçalville, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis, Sesc Cidadania e Sesc Caldas Novas, para o período de 3 (três) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a importância da aquisição dos gêneros alimentícios para suprir as demandas e manter o adequado funcionamento das unidades Sesc Universitário, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Faíçalville, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis e Sesc Caldas Novas, se faz necessária esta aquisição.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	ADOÇANTE SACHÊ 8 GRAMAS	4000	UND
2	ADOÇANTE PARA FORNO E FOGÃO - EMBALAGEM 500 GR	12	UND
3	ALECRIM DESIDRATADO - EMBALAGEM 500 GR	8	UND
4	AMÊNDOA LAMINADA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	15	UND
5	ATUM - EMBALAGEM 170 GR	200	UND
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS.	400	UND
7	AZEITE DE DENDÊ - EMBALAGEM 200 ML	40	UND
8	BOLACHA DE ARROZ 80 - 90G	450	UND
9	CHAMPIGNON FATIADO - EMBALAGEM 1,5 KG A 2 KG	30	UND
10	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA EMBALAGEM COM 1 KG	15	UND
11	ESSÊNCIA DE BAUNILHA EMBALAGEM DE 30 ML	50	UND
12	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃES - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	6	UND
13	GELATINA DIET/ZERO 12 GRAMAS	700	UND
14	GELEIA DE FRUTAS 15G	1920	UND
15	GELEIA DE FRUTAS DIET 15G	1920	UND
16	GÃO DE BICO - EMBALAGEM COM 500 GR	500	UND
17	LEITE DE SOJA - EMBALAGEM 1 LT	7000	UND
18	LEITE INTEGRAL INSTANTÂNEO EM PÓ - EMBALAGEM 800 GRAMAS A 1 KG.	120	UND
19	LENTILHA - EMBALAGEM COM 500 GR	250	UND
20	MANTEIGA COM SAL - EMBALAGEM COM 10 GR	1800	UND
21	MANTEIGA SEM SAL - EMBALAGEM COM 10 GR	1800	UND
22	MOLHO APIMENTADO - EMBALAGEM COM 900 ML	15	UND

23	MOLHO DE TOMATE CATCHUP - EMBALAGEM COM 1 A 1,1 KG	160	UND
24	MOLHO MADEIRA - EMBALAGEM COM 150 ML	450	UND
25	MOLHO SHOYO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO	50	UND
26	MOSTARDA - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO	160	UND
27	PÊSSEGO EM CALDA - EMBALAGEM 800 A 900 GR	40	UND
28	XAROPE ARTIFICIAL DE GROSELHA - EMBALAGEM DE 1 LT	25	UND
29	FEIJÃO PRETO EMBALAGEM 1KG	350	UND
30	CHÁ MATE EMBALAGEM 250G	15	UND
31	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ - EMBALAGEM 500G	15	UND
32	MACARRÃO TALHARIM DE MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500G	100	UND
33	MACARRÃO PENNE DE MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS.	150	UND
34	MACARRÃO FARFALLE GRANO DURO - EMBALAGEM 500 GRAMAS	200	UND
35	MACARRÃO PADRE NOSSO MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS	120	UND
36	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA SÊMOLA COM OVOS- EMBALAGEM 200G	250	UND
37	DOCE DE GOIABA TIPO CASCÃO - EMBALAGEM 500G	30	UND
38	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - EMBALAGEM DE 400G A 500G	480	UND
39	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE - EMBALAGEM DE 387 A 395 GRAMAS	420	UND
40	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - EMBALAGEM COM 200 GRAMAS	510	UND

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.1.ADOÇANTE SACHÊ 8 GRAMAS

Adoçante sachê 8 gramas. / produto a base de sucralose. Produto em pó com a textura de grãos finos e coloração branca. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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, informação de ausência de glúten. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem de papel (sachê) com 8 gramas.

3.1.2.ADOÇANTE PARA FORNO E FOGÃO - EMBALAGEM 500 GR

Produto a base de maltodextrina, ciclamato de sódio e sacarina sódica utilizada para substituir o açúcar em preparações culinárias. 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 vir informado "não contém glúten", "produto sem lactose" e o selo de aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético - anad. Embalagem pote ou saco com 500G.

3.1.3.ALECRIM DESIDRATADO - EMBALAGEM 500 GR

Obtido a partir da desidratação do alecrim (*rosmarinus officinalis*). 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, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a sua integridade. Cada embalagem deve ter peso de 500 gramas.

3.1.4.AMÊNDOA LAMINADA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS

Obtida do fruto maduro da amendoeira, deve ser descascada e laminada. Deve ser isenta sujidades, fungos, parasitas e larvas, com aroma e cor característico. Não poderá apresentar sabor amargo ou rançoso. 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. Embalagem com 500 gramas.

3.1.5.ATUM - EMBALAGEM 170 GR

O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 10 (decreto 12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, viscerado, sem glúten, sem pimenta e sem gordura trans; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes mínimos: atum, óleo vegetal e sal. Embalagem primária: embalagem pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado, pesando 170 gramas, contendo informação nutricional, n.º de lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem.

3.1.6.AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS.

Adequados, passarão 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 todos 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.

3.1.7.AZEITE DE DENDÊ - EMBALAGEM 200 ML

Óleo de palma bruto (*elaeis guineensis jacq.*). Filtrado, sem impurezas. Produzido a partir de frutos providos de plantações jovens que permitem um sabor intenso. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente e limpa, contendo 200 ml de produto. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.

3.1.8.BOLACHA DE ARROZ 80 - 90G

Deverá ser fabricada a partir de matérias primas, sans e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, produto à base de dois ingredientes, arroz integral e sal, a bolacha de arroz é submetida a altas temperaturas, fazendo com que os grãos de arroz se expandam e se condensem em uma única bolacha. 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. Com dupla embalagem impermeável lacrada, com peso líquido de 80g a 95g (embalagem individual).

3.1.9. CHAMPIGNON FATIADO - EMBALAGEM 1,5 KG A 2 KG

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 glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A forma de apresentação: 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 glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. 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.

3.1.10. CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA EMBALAGEM COM 1 KG

Produto preparado com cacau, obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias desde que aprovadas na resolução cnpa nº12 de 1978. O chocolate ao leite deve ser preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado. 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. A proporção do cacau deve ser de no mínimo 32%. 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.

3.1.11. ESSÊNCIA DE BAUNILHA EMBALAGEM DE 30 ML

Produto sintético que remete ao aroma e sabor da baunilha. Obtido com aromatizantes e corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria prima usada deve ser sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais. 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 na unidade requisitante. A embalagem deverá ter 30 ml.

3.1.12. FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃES - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS

O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Características: aspecto

de cilindros de tamanhos variáveis; cor: variando do branco ao castanho claro; cheiro: próprio; sabor próprio: não deverá possuir cheiro de mofo. 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 adéqua armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária, embalagem resistente e à vácuo, contendo 500g.

3.1.13. GELATINA DIET/ZERO 12 GRAMAS

Produto a base de gelatina em pó e maltodextrina, com adição de vitaminas e minerais (a,c,d, zinco e selênio). Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Deve apresentar textura de pó fino com cor, sabor e odor característico do produto com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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. Informações como: "não contém glúten", "baixo valor energético", e "contém fenilalanina". Embalagem em caixas de papel e/ou sacos plásticos, atóxico, resistente, lacrados com peso líquido de 12 gramas.

3.1.14. GELEIA DE FRUTAS 15G

Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado, com peso líquido de 15g.

3.1.15. GELEIA DE FRUTAS DIET 15G

Preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Não poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. As geleias devem apresentar-se sob o aspecto de bases gelatinosa mantendo-se no estado semi-sólido. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem. A embalg. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nr do lote, dt de validade e quant. Produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte. Embalagem com 15 gramas.

3.1.16. GÃO DE BICO - EMBALAGEM COM 500 GR

Sem glúten, contendo grãos inteiros, íntegros. 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 500g.

3.1.17. LEITE DE SOJA - EMBALAGEM 1 LT

Bebida de proteína de soja, sem lactose, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Acondicionado em embalagens apropriadas com 1l.

3.1.18. LEITE INTEGRAL INSTANTÂNEO EM PÓ - EMBALAGEM 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 conterà substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, cor branco amarelado, sabor e odor 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 tecnologicamente 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.

3.1.19. LENTILHA - EMBALAGEM COM 500 GR LENTILHA

Lentilha: de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Com registro do ministério da agricultura. Embalagem com peso líquido de 500g.

3.1.20. MANTEIGA COM SAL - EMBALAGEM COM 10 GR

Produto obtido a partir da batadura do creme do leite (nata), fermentado ou não, água, proteínas, vitaminas, ácidos, lactose, cinzas e sal. 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 confirmam ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagens de polipropileno com lacre de papel aluminizado, com peso líquido de 10gr. Necessita de refrigeração.

3.1.21. MANTEIGA SEM SAL - EMBALAGEM COM 10 GR

Produto obtido a partir da batadura do creme do leite (nata), fermentado ou não, água, proteínas, vitaminas, ácidos, lactose e cinzas. 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 confirmam ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado, com peso líquido de 10 g. Necessita de refrigeração.

3.1.22. MOLHO APIMENTADO - EMBALAGEM COM 900 ML.

Molho líquido de pimenta, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. O produto deve ser preparado com ingrediente são e limpo, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com conteúdo líquido de 900 ml.

3.1.23. MOLHO DE TOMATE CATCHUP - EMBALAGEM COM 1 A 1,1 KG

Molho elaborado à base da polpa de frutos maduros do tomateiro, adicionado de sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem contendo 1 a 1,1 kg.

3.1.24. MOLHO MADEIRA - EMBALAGEM COM 150 ML

Composto por champignon, vinho, amido, creme vegetal, cebola em pó, sal, extrato de levedura, acidulante ácido lático, corante e outros ingredientes permitidos, com cor, sabor e aroma próprios. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem contendo 150 ml.

3.1.25. MOLHO SHOYO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO

Produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho 100% natural, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias. Todos os ingredientes empregados devem estar em perfeito estado de conservação, deve ser constituída de especiarias genuínas e puras, sãs e limpa, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas os grãos utilizados não devem ser transgênicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com conteúdo líquido 900 ML a 1 LITRO.

3.1.26. MOSTARDA - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO

Produto preparado a partir da homogeneização de sementes de mostarda ou mostarda em pó com outros ingredientes. O produto deve ser preparado com ingrediente são e limpo, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem plástica contendo 900 ml a 1 litro.

3.1.27. PÊSSEGO EM CALDA - EMBALAGEM 800 A 900 GR

Pêssego em pedaços, sem caroço, conservado em calda de água e açúcar. Não poderá conter glúten. 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 peso de 800 a 900 gramas.

3.1.28. XAROPE ARTIFICIAL DE GROSELHA - EMBALAGEM DE 1 LT

Composto de açúcar, água, aroma artificial e cor de groselha. Poderá conter corantes artificiais, ins 129 e ins 150d, acidulantes ins 330 e ins 270 e conservante ins 211. Não deverá conter glúten. Não alcoólico. Embalagem de 1 litro, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

3.1.29. FEIJÃO PRETO EMBALAGEM 1KG

Sem glúten contendo grãos inteiros, integros. 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 1 kg.

3.1.30. CHÁ MATE EMBALAGEM 250G

Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "thea" (thea sinensis e outras). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com 250g.

3.1.31. PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ - EMBALAGEM 500G

Produto obtido a partir de pimentões vermelhos secos com aroma idêntico ao de fumaça. O produto deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso, não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição normal. As características organolépticas: aspecto pó fino cheiro e sabor próprio. Deverá ter ausência de parasitas, sujidades e larvas, deve ter cheiro e sabor defumado. 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, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a sua integridade. Cada embalagem deve ter peso de 500 gramas.

3.1.32. MACARRÃO TALHARIM DE MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500G

Macarrão tipo talharim, fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Deverão ser fabricados a partir de matérias listagem primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. 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 contendo 500 g. Fardo com 20 pacotes de 500 gr.

3.1.33. MACARRÃO PENNE DE MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS.

Macarrão tipo penne, fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Deverão ser fabricados a partir de matérias listagem primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. 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 contendo 500 g.

3.1.34. MACARRÃO FARFALLE GRANO DURO - EMBALAGEM 500 GRAMAS.

Macarrão tipo farfalle, 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 500 g, 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.

3.1.35. MACARRÃO PADRE NOSSO MASSA SÊMOLA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRAMAS.

Macarrão tipo padre nosso, fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Deverão ser fabricados a partir de matérias listagem primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. 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 g.

3.1.36. MACARRÃO PARA LASANHA MASSA SÊMOLA COM OVOS- EMBALAGEM 200G

Macarrão para lasanha, fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Deverão ser fabricados a partir de matérias listagem primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. 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 200 g.

3.1.37. DOCE DE GOIABA TIPO CASÇÃO - EMBALAGEM 500G

Tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade ausência de sujidades, parasitas e larvas. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Contendo 500 g.

3.1.38. PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - EMBALAGEM DE 400G A 500G

Proveniente da proteína encontrada nos grãos de soja. Isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Acondicionado em embalagens apropriadas. Embalagem com intervalo de 400 g a 500 g.

3.1.39. LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE - EMBALAGEM DE 387 A 395 GRAMAS.

Produto sem lactose, obtido por meio da desidratação parcial ou total do leite. Possui como ingredientes leite integral, açúcar, enzima lactase. 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem tetra pack ou lata com 387g a 395g.

3.1.40. CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.

Produto sem lactose. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, submetido ao processo de esterilização e, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, deve conter nos ingredientes enzima lactase. Produto com cor branca 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 confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com 200 gramas. Na parte principal do rótulo deve constar a % m/m de matéria-gorda.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DA ENTREGA DO OBJETO

5.1. Deverá ser entregue em parcela única, em até 7 (sete) dias úteis após o recebimento do pedido.

5.2. Os produtos deverão 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://portal.anvisa.gov.br/alimentos> e demais resoluções e normativas constantes neste Termo de Referência.

5.3. Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito em cada item, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo.

5.4. Os itens deverão ser entregues com o prazo mínimo da validade descrita em cada especificação e, nos casos em que o item for omissivo quanto à validade, deverá ser aplicado a validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

5.5. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da empresa e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

5.6. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, devendo ser devolvidos à contratada para serem repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, em até 05 (cinco) dias úteis, podendo a empresa aplicar as penalidades.

5.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos e será monitorada no momento do recebimento.

5.9. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, portando crachá de identificação.

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

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1 SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Ipanema, 1600 Qd. 234 e 235 Setor Faíçalville Goiânia, Goiás.

CEP:74350-010

Horários de funcionamento: 8h às 16h.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. Documentos relativos à Habilitação Jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,

b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:

1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal:

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).

7.3. Documentos relativos à qualificação Econômico Financeira:

7.3.1. Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo órgão competente ou cartório distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.4. Documentos Relativos à Regularidade Trabalhista:

a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.

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

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

8.1.4. Cabe à contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto deste Termo de Referência.

8.1.5. 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.

8.1.6. 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.

8.1.7. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo ser aplicadas as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.1.8. Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 05 (cinco) dias úteis.

8.1.9. 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.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.2.1. 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/GO.

8.2.2. 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.

8.2.3. Caberá ao Sesc/GO exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da entidade.

8.2.4. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

8.2.5. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico 3. Especificações Técnicas, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. 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, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência.

10. DA PROPOSTA

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

10.2. 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.

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

10.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.

10.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias.

10.6. Na 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.

11. PENALIDADES

11.1. 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:

11.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

11.1.2. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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 tópico 11.1.2,

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

11.6. 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.

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

12. FISCALIZAÇÃO

12.1 SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

FISCAL: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

SUPLENTE: Andreya Rodrigues de Sousa
Matrícula: 11147 CPF: 898.696.131-87
Assistente administrativo III

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70
Coordenadora Técnica de Nutrição

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Mariana Pereira da Silva

Assis. Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Maria René V. Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 17 de outubro de 2022