

MINUTA

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0199/2023

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, estabelecido à Av. 136, nº 1084, Setor Marista, Goiânia/GO, CEP: 74.180-040, inscrito no CNPJ sob o nº....., neste ato representado pelo(a) (cargo e nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pela(o) _____, inscrito no CPF sob o nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da empresa _____(razão social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____(endereço), representada neste ato pelo(a) _____(nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pela(o) _____, CPF nº _____, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de **Pregão Eletrônico nº 0199/2023-PG**, que se regerá em conformidade com a Resolução Sesc nº 1593/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a eventual contratação da Aquisição de biscoito de queijo suíço e pão de queijo tradicional - congelados para as unidades Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Façalville, Sesc Jataí, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Mesa Brasil Luziânia, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Vila Boa, para fornecimento pelo período de 12 (doze) meses em Sistema de Registro de Preços., especificado no Termo de Referência, Anexo I do *Edital de Licitação nº 0199/2023-PG*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

LOTE 01 – SESC ANÁPOLIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	MARCA	VALOR UNI	VALOR TOTAL
1	BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS <u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u> Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e	400	KG			

	<p>posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
2	<p>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 30 a 35 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p>	600	KG		

	Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.					
LOTE 02 – SESC CENTRO						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
3	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	KG			
4	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo</p>	720	KG			

	<p>posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 03 – SESC CIDADANIA						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
5	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3.000	KG			
6	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral</p>	6.000	KG			

	<p>pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 04 – SESC FAIÇALVILLE						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
7	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 A 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p>	190	KG			

	<p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
8	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	190	KG			
9	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e</p>	120	KG			

	<p>entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 05 – SESC JATAÍ						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
10	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 A 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	150	KG			
11	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p>	200	KG			

	<p>Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
12	<p>BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADO – PESO UNITARIO ENTRE 55 A 60 GRAMAS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p>	80	KG			

	<p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 06 – SESC MESA BRASIL GOIÂNIA						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
13	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	50	KG			
LOTE 07 – SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
14	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo</p>	50	KG			

	<p>variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 08 – SESC PIRENÓPOLIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
15	<p>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso entre 30 a 35 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p>	3.300	KG			

	Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.					
LOTE 09 – SESC UNIVERSITÁRIO						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
16	<p>PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO – PESO UNITÁRIO ENTRE 30 A 35 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso entre 30 a 35 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada</p>	400	KG			
17	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá</p>	100	KG			

	<p>apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>					
LOTE 10 – SESC VILA BOA						
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND			
18	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS PACOTE COM 1 KG</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 25 a 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	40	KG			
19	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas: Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral</p>	80	KG			

<p>pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 719 de 01/07/2022 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada</p>					
---	--	--	--	--	--

2.2. Os quantitativos registrados em Ata são meramente estimados e não obrigam o Sesc à efetiva contratação.

2.3. O Registro de Preços não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratação de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

2.4. O produto será entregue de acordo com as necessidades das Unidades do Sesc Goiás, mediante emissão de Contrato ou instrumento equivalente, que autorizará sua efetiva entrega de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.

2.4.1. O instrumento que substitui o Contrato deverá, no mínimo, especificar o objeto, os direitos, as obrigações das partes, o valor, os prazos, as penalidades e eventuais garantias.

2.5. A listagem das empresas que formam o cadastro de reserva e/ou aderiram aos preços referentes ao presente Registro de Preços, consta como anexo a esta Ata.

2.5.1. O registro a que se refere o item **2.5** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

2.5.2. A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva a que se refere o item **2.5** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

3. DO PAGAMENTO, FATURAMENTO E LOCAL DE ENTREGA DO PRODUTO

3.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos definidos em Edital e/ou Contrato ou instrumento equivalente, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

3.1.1. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à execução do objeto desta licitação, desde que tenha sido executado e aceito pelo Sesc Goiás.

3.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na Nota Fiscal deverão estar vinculados à Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente.

3.2.1. Se, durante a vigência dos documentos citados anteriormente, houver alterações no Contrato Social da empresa tais como, CNPJ, razão social, endereço, elas deverão ser informadas por meio formal à Seção de Gestão de Contratos do Sesc Goiás.

3.3. O faturamento e o local de entrega do produto deverão ocorrer conforme abaixo:

a) LOTE 01 - SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) - ITEM 01 e 02.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Santos Dumont Esquina com Zeca Louza, s/nº, Bairro Jundiá, Anápolis/GO. CEP: 75.110-180- Telefone: (62) 3902-6900 / (62) 3902-6901

b) LOTE 02 - SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – ITEM 03 e 04.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, nº 268, qd. 34, lt. 26-E, Setor Central, Goiânia/GO. CEP: 74.030-030
Telefone: (62) 3224-0600

c) LOTE 03 - SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – ITEM 05 e 06.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. C-197, esq. c/ Av. C-198 e Rua C-224, qd. 498, lt. 1/21, Jardim América, Goiânia/GO. CEP: 74.270-030

Telefone: (62) 3250-8000

d) LOTE 04 - SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – ITEM 07, 08 e 09.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, qd. 234 e 235, Setor Faiçalville, Goiânia/GO.
CEP: 74.350-010 Telefone: (62) 3289-7313

e) LOTE 05 - SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – ITEM 10, 11 e 12.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria, Jataí/GO. CEP: 75.800-110

Telefone: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600

f) LOTE 06 - SESC MESA BRASIL GOIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – ITEM 13.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Vera Cruz, qd. 45-A, It. 01 a 07, Jardim Guanabara, Goiânia/GO.

CEP: 74.675-830 Telefone: (62) 3902-1307

g) LOTE 07 - SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – ITEM 14.

g.1. Faturamento: Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Vera Cruz, qd. 45-A, It. 01 a 07, Jardim Guanabara, Goiânia/GO.

CEP: 74.675-830

g.2. Local de entrega: Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Contorno, qd. 290, It. 11, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia/GO.

CEP: 72.821-295 Telefone: (62) 3522-9500.

h) LOTE 08 - SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – ITEM 15.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO. CEP: 72.980-000

Telefone: (62) 3902-1308

i) LOTE 09 - SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – ITEM 16 e 17.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO. CEP: 74.610-100

Telefone: (62) 3522-6106

j) lote 10 - SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – ITEM 18 e 19.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, It.01, Setor Leste, Goiás/GO.

CEP: 76.600-000

3.4. Após assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto.

3.5. O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital e seus Anexos, com a proposta vencedora da licitação, bem como as Cláusulas da presente Ata.

4. DA ADESÃO

4.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por outro Serviço Social Autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos);

4.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

4.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

4.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

4.5. As razões da conveniência de aderir ao Registro de Preços cabem ao Aderente.

4.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do Registro de Preços.

4.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

4.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

5. DA VIGÊNCIA DA ATA

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 45 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024.

5.2. A prorrogação da vigência da Ata exige prévia pesquisa de mercado, que comprove a vantajosidade do preço registrado.

5.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preços, poderão ser reestabelecidas suas condições iniciais, inclusive os quantitativos.

6. DA VIGÊNCIA DOS CONTRATOS

6.1. O Contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registro de Preços terá vigência por prazo determinado à época da elaboração do documento, podendo ser prorrogado nos termos do art. 33 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024.

6.1.1. O Contrato ou instrumento equivalente substituto deverá indicar a disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.1.2. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

6.2. Os Contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 38 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024, na hipótese de exaurido o saldo da Ata.

7. DO ACRÉSCIMO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer acréscimo de até 50% (cinquenta por cento) de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, nos termos do art. 50 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024 Sesc nº 1593/2024.

8. DAS PENALIDADES

8.1. 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:

8.1.1. Por atraso injustificado:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

8.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

8.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

8.2.1. FALTAS LEVES: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da CONTRATANTE e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

8.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial do Contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à CONTRATANTE.

8.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da CONTRATANTE, inviabilizando total ou parcialmente a execução do Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

8.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da CONTRATANTE, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da CONTRATANTE, inviabilizando a execução do Contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

8.2.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens **8.2.1 a 8.2.4**, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

8.2.6.A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas no Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de bem cujo uso acarrete lesão corporal, por ocorrência.	4
2. Interrupção no fornecimento que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SESC.	4
3. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SESC.	4
4. Inexecução total ou parcial que acarrete a interrupção parcial dos serviços prestados pelo SESC.	3
5. Inexecução total ou parcial que, embora acarrete prejuízo, não chega ao ponto de gerar a interrupção dos serviços prestados pelo SESC.	2

8.3. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do Contrato ou instrumento equivalente:

Tabela 1	
Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

8.4. As multas estabelecidas nesta Cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

8.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

8.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

8.7. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024;

b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à CONTRATANTE;

c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;

d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo Fiscal de Contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou

e) demais casos apurados em processo administrativo.

8.8. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

8.8.1.06 (seis) anos, para a hipótese prevista na Cláusula 8.7, “a”.

8.8.2.03 (três) anos, para a situação descrita na Cláusula 8.7, “b”, “c” e “d”.

8.8.3.01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

8.9. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na Cláusula 8.7, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na Cláusula 8.8, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar na Cláusula 8.7 “a”.

8.11. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

8.12. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da intimação do ato.

8.13. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de

reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

8.14. Na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado em Ata, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

8.15. Na hipótese prevista no item **8.14**, a CONTRATANTE poderá convocar o cadastro de reservas, respeitada a ordem de classificação.

8.16. O prazo de convocação para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

8.17. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

9. DO REAJUSTE E DA RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Os preços propostos poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos valores praticados no mercado ou de fato que eleve seus custos, nas seguintes situações:

a) Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata, Contrato ou instrumento equivalente tal como pactuada;

b) Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.2. A revisão não será aplicada aos Contratos ou instrumentos equivalentes formalizados após o fato gerador do desequilíbrio.

9.3. Os preços propostos poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta, assim considerada a data da Abertura da Sessão Pública mediante a aplicação do índice IPCA.

9.4. Os Contratos ou documentos equivalentes oriundos da Ata de Registro de Preços poderão ser reajustados, após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta, pelo índice previsto na respectiva Ata.

9.5. Conforme previsto no art. 43 do Regulamento, o reajuste previsto em Contrato ou instrumento equivalente será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Se durante a vigência do Registro de Preços pactuado, este se mostrar superior ao preço praticado pelo mercado, deverá haver realinhamento, mediante manifestação formal que será apresentada pelo Sesc Goiás.

10.2. Não havendo êxito nas negociações, o Sesc Goiás procederá com a revogação desta Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.3. O cancelamento do registro do fornecedor, que será formalizado por Despacho da Autoridade Competente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preço;
- b) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- c) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesc Goiás.

10.4. O cancelamento poderá ocorrer por fato superveniente, caso fortuito ou força maior, ou por conveniência administrativa, que prejudique o cumprimento da Ata.

10.5. O fornecedor deverá manter atualizados seus dados cadastrais (telefones, endereços eletrônicos) bem como quaisquer alterações em seu Contrato Social, após a assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

11. DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia/GO, para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata de Registro de Preços.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Goiânia-GO, ___ de _____ de 202x.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC

Representante Legal -

FORNECEDOR REGISTRADO

Representante Legal -