

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**FRIOS E EMBUTIDOS - COMPLEMENTAR**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Aquisição complementar de frios e embutidos para atendimento à demanda da unidade Sesc Caldas Novas, Sesc Cidadania, Sesc Centro, Sesc Faiçalville, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis e Sesc Jataí e Sesc Itumbiara, por um período de 2 (dois) meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

Os frios e embutidos serão utilizados na composição de preparações comercializadas nas lanchonetes, preparação de lanches para eventos em geral, composição de cardápio de jantar e desjejuns e para atendimento ao estoque do almoxarifado do Sesc Caldas Novas e as unidades Sesc Caldas Novas, Sesc Cidadania, Sesc Centro, Sesc Faiçalville, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis e Sesc Jataí e Sesc Itumbiara.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Os interessados deverão fornecer os produtos abaixo relacionados, com as seguintes características mínimas:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
1	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG	1.500	KG	CALDAS NOVAS
2	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG	4.000	KG	CALDAS NOVAS
3	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA KG	1.700	KG	CALDAS NOVAS
4	LINGUIÇA TOSCANA KG	900	KG	CALDAS NOVAS
5	MORTADELA BOLONHA KG	120	KG	CALDAS NOVAS
6	MORTADELA DEFUMADA KG	120	KG	CALDAS NOVAS

7	MORTADELA TUBOLAR DE FRANGO KG	120	KG	CALDAS NOVAS
8	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA - KG	1.500	KG	CALDAS NOVAS
9	QUEIJO CAIPIRA RALADO KG	1.700	KG	CALDAS NOVAS
10	QUEIJO MINAS FRESCAL KG	2.800	KG	CALDAS NOVAS
11	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	700	KG	CALDAS NOVAS
12	BACON DEFUMADO EM BARRA KG	1.000	KG	CALDAS NOVAS
13	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG	70	KG	SESC CIDADANIA
14	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG	70	KG	SESC CIDADANIA
15	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG	50	KG	SESC CENTRO
16	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - KG	80	KG	SESC CENTRO
17	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG	160	KG	SESC FAIÇALVILLE
18	BACON DEFUMADO EM BARRA KG	72	KG	SESC FAIÇALVILLE
19	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA KG	50	KG	SESC FAIÇALVILLE
20	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG	190	KG	SESC FAIÇALVILLE
21	QUEIJO MINAS FRESCAL KG	5	KG	SESC FAIÇALVILLE
22	QUEIJO CAIPIRA RALADO KG	200	KG	SESC FAIÇALVILLE
23	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	100	KG	SESC FAIÇALVILLE
24	APRESUNTADO COZIDO FATIADO-KG	25	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
25	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - KG	40	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
26	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG	50	KG	SESC ANÁPOLIS

27	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG	20	KG	SESC ANÁPOLIS
28	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	40	KG	SESC ANÁPOLIS
29	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG	100	KG	SESC PIRENÓPOLIS
30	IOGURTE - 170G	100	UND	SESC PIRENÓPOLIS
31	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA KG	70	KG	SESC PIRENÓPOLIS
32	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG	125	KG	SESC PIRENÓPOLIS
33	QUEIJO CAIPIRA RALADO KG	90	KG	SESC PIRENÓPOLIS
34	QUEIJO MINAS FRESCAL KG	125	KG	SESC PIRENÓPOLIS
35	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	45	KG	SESC PIRENÓPOLIS
36	BACON DEFUMADO EM BARRA KG	35	KG	SESC PIRENÓPOLIS
37	BACON DEFUMADO EM BARRA KG	20	KG	SESC JATAI
38	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA KG	20	KG	SESC JATAI
39	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	20	KG	SESC JATAI
40	APRESUNTADO COZIDO FATIADO-KG	40	KG	SESC ITUMBIARA
41	BACON DEFUMADO EM BARRA KG	6	KG	SESC ITUMBIARA
42	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA KG	10	KG	SESC ITUMBIARA
43	PEITO DE PERU DEFUMADO E FATIADO-KG.	2	KG	SESC ITUMBIARA
44	QUEIJO CAIPIRA RALADO KG	4	KG	SESC ITUMBIARA
45	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - KG	60	KG	SESC ITUMBIARA
46	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO - KG	6	KG	SESC ITUMBIARA

47	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO KG	2	KG	SESC ITUMBIARA
----	------------------------------	---	----	----------------

**3.1 Apresuntado cozido em peça – kg:** produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suíno, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

**Ingredientes obrigatórios:** carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmora. Carboidratos totais máximos - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e devidamente lacrada.

**3.2 Queijo muçarela em peça – kg:** queijo de média umidade e semi gordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

**Características sensoriais:** consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.3. Linguiça tipo calabresa cozida defumada – kg** é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumação.

Será permitido a utilização de no máximo de 20% de cms - carne mecanicamente separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de (espécie animal)".

**Aspectos sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos desse tipo de produto.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.4. Linguiça Toscana – kg:** é o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.5. Mortadela Bolonha** produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. O produto deve ter número de registro no ministério da agricultura (SIF/DIPOA).

**Ingredientes obrigatórios:** carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

**Características físicas - químicas:** carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máximo 35%, umidade - máximo 65%, proteína - mínimo 12%.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.6. Mortadela Defumada peça – kg:** produto composto a partir de carne suína e bovina. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação.

O produto deve ter número de registro no ministério da agricultura (SIF/DIPOA).

**Ingredientes obrigatórios:** carne suína e bovina.

**Aspectos sensoriais:** textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.7. Mortadela Tubolar de Frango – kg:** produto composto por porções de carnes de ave de açougue, mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (fígado, moela e coração) e gordura. Embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

**Aspectos sensoriais:** textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

**Características físico - químicas:** carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máximo 35%, umidade - máximo 65%, proteína - mínimo 12%.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.8. Presunto Cozido em peça – kg:** produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

**Ingredientes obrigatórios:** carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) Para presunto cozido. Carboidratos total máximo - 2,0%, umidade máximo - 5,35, proteína mínima - 14%.

**Aspectos sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e devidamente lacrada.

**3.9. Queijo Caipira ralado: – kg** queijo obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até duas variedades de queijo de baixa umidade, parcialmente desidratado, apto para consumo humano.

**Características sensoriais:** aspecto e textura de grânulos ou filetes finos, cor branco amarelado a amarelo, odor característico de acordo com os queijos utilizados. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 357, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.10. Queijo Minas frescal – kg:** queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

**Características sensoriais:** apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 357, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.11. Salsicha embalada a vácuo – kg:** produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório artificial, submetido a um processo térmico adequado.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.12. Bacon defumado em barra – kg:** produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Aspectos sensoriais:** sabor, odor e textura característicos desse tipo de produto.

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

**Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

**3.13. Presunto cozido fatiado – kg:** produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

**Ingredientes obrigatórios:** carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) Para presunto cozido. Carboidratos total máximo - 2,0%, umidade máximo - 5,35, proteína mínima - 14%.

**Aspectos sensoriais:** textura, cor, sabor, odor: característicos.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Fatia com espessura média de 30 a 35g.

**3.14. Queijo mussarela fatiado – kg:** queijo de média umidade e semigordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

**Características sensoriais:** consistência semisuave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 -regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

**3.15 Apresuntado cozido fatiado-kg:** produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores do suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

**Ingredientes obrigatórios:** carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Carboidratos totais máximo - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97-regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

**3.16. logourte 170 g – und:** produto líquido obtido basicamente com leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, leite em pó desnatado, amido modificado submetidos a fermentação láctea através da ação do streptococcus thermophilus e lactobacillus bulgaricus com polpa de fruta sabor morango.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de bebida no sabor morango, com consistência líquida. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza ou estufamento em sua embalagem.

**Rotulagem:** de acordo com a instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

**Embalagem primária:** deverão ser envasados com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas na legislação de forma a conferir ao produto uma proteção adequada, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

**3.17. Peito de peru defumado e fatiado-kg:** peito de peru defumado. Composição: peito de peru, água, sal, açúcares, proteína vegetal de soja, regulador de acidez lactato de sódio INS 325, estabilizantes: tripolifosfato de sódio INS 545i e polifosfato de sódio INS 452i, espessante carragena ins 407, antioxidante eritorbato de sódio ins 316, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, aromas naturais de:fumaça, pimenta vermelha, pimenta preta, cravo, canela e noz moscada, conservante nitrito de sódio INS 250 e corante natural carmim de cochonilha INS 120.

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97-regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Fatia com espessura média entre 12 a 15 gramas.

**3.18. Requeijão cremoso para uso culinário.** Composição: creme de leite, leite desnatado, massa coalhada para requeijão (leite pasteurizado padronizado, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), queijo mussarela (leite pasteurizado padronizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), mix de estabilizantes (concentrado protéico de soro de leite, espessantes carragena (INS 407) e carboximetilcelulose (INS 466)), estabilizante pirofosfato de sódio (INS 450III) e polifosfato de sódio (INS 452III), sal, ácido láctico (INS 270) e conservador nisina (INS234).

**Rotulagem:** de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/9 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem primária:** embalagem resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

#### 4. PRAZO DE VIGÊNCIA E CONDIÇÕES DE ENTREGA



**4.1** Fornecimento por um período de 02 (dois) meses executado de acordo com a necessidade das unidades.

**4.2** Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

**4.3** As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone e poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07(sete) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

**4.4** Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

**4.5** Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

**4.6** Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).

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

**4.8** As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

**4.9** Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

## **5. LOCAL DE ENTREGA:**

### **5.1. Sesc Caldas Novas**

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I.  
Tel.: (64)3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado).

### **5.2. Sesc Cidadania**

Rua C-197, esq. Av. C-198 e Rua C-224 – Jardim América. Goiânia (GO).

Fone: (62)3250-8071 / (62)3250-808. Horários de funcionamento: 8h às 16h (segunda à sexta).

### **5.3. Sesc Centro**

Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO)  
(62)3933-1700 / (62)3933-1702 Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado).

### **5.4. Sesc Façalville**

Av Ipanema qd 234/236, nº 1.600 – Setor Façalville. Goiânia (GO)  
Fone: (62)3522-6300 / (62)3522-6330. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

### **5.5. Sesc Universitário**

Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO)  
Fone: (62)3522-6166. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira) e 8h às 16h (sábados, domingos e feriados).

### **5.6. Sesc Anápolis**

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiá. Anápolis (GO)  
Fone: (62)3902-6901 / (62)3902-6910. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sábado).

### **5.7. Sesc Pirenópolis**

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO). Tel: (62)3331-1383. Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

### **5.8. Sesc Jataí**

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - Centro. Jataí (GO)  
Fone: (62)3605-0107 / (62)3605-0100 Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira) e 10h às 19h (sábados, domingos e feriados).

### **5.9 Sesc Itumbiara**

Endereço: Rua Severiano de Paula, Qd. 02 Lt 17 – Setor Bela Vista.  
Tel.: (64)3430-5500 / 3430-5501. Horários de Funcionamento: 07h às 21h (segunda à sexta-feira) e 08h às 11h (sábado).

## **6 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

**6.1** Será necessária a apresentação de Alvará da Vigilância Sanitária.

## **7 OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

**7.1 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 Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

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

**7.3** Correrá por conta da CONTRATADA qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

**7.4** 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.

**7.5** Antes de apresentar sua proposta a empresa deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

**7.6** 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.

**7.7** No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

**7.8** A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

**7.9** Caberá ao Sesc/GO notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

**7.10** 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.

**7.11** Caberá ao Sesc/GO emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

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

## **8 FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **8.1 SESC CALDAS NOVAS**

---

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

---

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

### **8.2 SESC CIDADANIA**

---

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa  
de Oliveira Duarte - Nutricionista  
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

---

Suplente: Mirely Ferreira Mariano  
Assistente Administrativo  
Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631.-59

### **8.3 SESC CENTRO**

---

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi  
Nutricionista  
Mat.: 9792 CPF: 018.161.331-08

---

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda  
Gerente  
Mat.: 5217 CPF: 942.693.431-68

### **8.4 SESC FAIÇALVILLE**

---

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso  
Chefe do Setor de Alimentação  
Mat.: 9669 CPF: 047.865.091-40

---

Suplente: Ana Paula Azevedo Lima  
Assessor Tec. III - Nutricionista  
Mat.: 10170 CPF: 700.014.921-36

### **8.5 SESC UNIVERSITÁRIO**

---

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo  
Nutricionista  
Mat.: 9112 CPF: 036.213.291-70

---

Suplente: Lucynês França Carvalho  
Assistente Administrativo III  
Mat.: 8949 CPF: 00.587.361-08

## 8.6 SESC ANÁPOLIS

---

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima  
Tkaczuk - Nutricionista  
Mat.: 5462 CPF: 961.824.071-15

---

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

## 8.7 SESC PIRENÓPOLIS

---

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura  
Nutricionista  
Mat.: 9785 CPF: 015.180.861-95

---

Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro  
Assist. Administrativo  
Mat.: 9973 CPF: 018.745.693-39

## 8.8 SESC JATAÍ

---

Fiscal: Ana Cristina Rezende Dias  
Nutricionista  
Mat.: 9089 CPF: 022.985.841-41

---

Suplente: Leana Augusta Queiroz da  
Silva – Assistente Administrativo  
Mat.: 10256 CPF:036.525.651-00

## 8.9 SESC ITUMBIARA

---

Fiscal: Fernanda Borges de Araújo  
Nutricionista  
Matrícula: 9403 CPF: 017.752.811-75

---

Suplente: Giulliana Machado Miranda  
Gerente  
Matrícula:10015 CPF: 750.582.001-04

## 9. LOGÍSTICA E INSUMOS

---

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

---

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

Goiânia, 23 de maio de 2019.