

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE SALGADOS E PORÇÕES DE SALGADOS, CONGELADOS,
RESFRIADOS E PRONTOS PARA CONSUMO

01. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de salgados e porções de salgados, congelados, resfriados e prontos para consumo das unidades executivas Sesc Centro, Sesc Cidadania, Sesc Faiçalville, Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Universitário e Sesc Anápolis, pelo período de 30 (trinta) dias.

02. JUSTIFICATIVA

Os salgados e porções são produtos que compõe o cardápio nas realizações de lanches, sendo, portando de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc/GO, os salgados e as porções também serão comercializados nas lanchonetes das unidades.

03. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 – SESC CENTRO - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	50	UND
2	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	50	UND
3	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	50	UND
4	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	25	UND
5	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	40	UND
6	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	40	UND
7	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
8	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
9	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G.	60	UND
10	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE	80	UND

	120 A 130 G.		
11	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	40	UND
12	PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	40	UND
13	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	30	UND
14	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 150 A 160 G.	40	UND
15	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	25	UND
16	PASTEL DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	20	UND
17	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	10	UND
18	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	20	UND
19	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	20	UND
20	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	15	UND

LOTE 02 – SESC CIDADANIA - GOIANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
21	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	2.000	UND
22	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G	800	UND
23	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G	800	UND
24	EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	800	UND
25	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	500	UND

26	ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	800	UND
27	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	600	UND
28	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	400	UND
29	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	400	UND
30	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 200 A 210 G.	400	UND

LOTE 03 – SESC FAIÇALVILLE - GOIANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
31	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	100	UND
32	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	100	UND
33	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	20	UND
34	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	20	UND
35	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
36	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	100	UND
37	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G.	100	UND
38	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
39	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	20	UND

40	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 200 A 210 G.	20	UND
41	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 150 A 160 G.	20	UND

LOTE 04 – Pousada SESC Pirenópolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
42	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	30	UND
43	PASTEL DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	25	UND
44	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	25	UND
45	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	30	UND

LOTE 05 – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
46	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	15	UND
47	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	20	UND
48	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	60	UND
49	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	150	UND
50	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	200	UND
51	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	20	UND
52	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	15	UND
53	PASTEL DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	20	UND

54	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G.	50	UND
55	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
56	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	100	UND
57	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND

LOTE 06 – SESC UNIVERSITÁRIO - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
58	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	80	UND
59	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	55	UND
60	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	40	UND
61	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	55	UND
62	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G.	65	UND
63	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	45	UND
64	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	30	UND
65	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 200 A 210 G.	40	UND
66	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	70	UND
67	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	30	UND
68	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	35	UND

LOTE 07 – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
69	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	80	UND
70	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	100	UND
71	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
72	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	50	UND
73	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G.	50	UND
74	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.	60	UND
75	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	30	UND
76	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G.	50	UND

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADA

4.1. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.2. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular

e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.3. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.4. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.5. COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G. Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 140 a 150g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando

crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.6. COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO

- PESO ENTRE 140 A 150 G - Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 140 a 150 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.7. COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO

ENTRE 400 A 420 G - Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota”. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.8. CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO

ENTRE 400 A 420 G - Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos,

empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.9. CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G

- Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.10. EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G

- Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.11. EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G

- Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado,

peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.12. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.13. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G. Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias 3.9.2- estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.14. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G. Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá

apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.15. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.16. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.17. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.18. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.19. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso entre 150 a 160 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.20. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G- Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.21. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.22. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.23. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.24. PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 150 A 160 G. Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de carne moída de primeira qualidade cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha

de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “meia lua” e peso entre 150 a 160 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.25. PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado, palmito picado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato tipo “semi lua” e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.26. PASTEL DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G. Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.27. PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G. Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado. A

porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.28. QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G.

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.29. QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO PESO ENTRE 120 A 130 G.

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 120 a 130 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.30. QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa

apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.31. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 200 A 210 G. Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso entre 200 a 210 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.32. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 200 A 210 G - Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso entre 200 a 210 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério menor preço por lote.

6. CRITÉRIO DE DESEMPATE

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

- a) Empresas locais (Goiás)

b) Empresa mais antiga (registro)

7. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

7.1. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

7.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após o recebimento do PAF, sob pena da aplicação das penalidades.

7.2.1. Lote 01 - Sesc Centro, as entregas serão semanais e em horário matutino das 08 às 12h.

7.2.2. Lote 02 – Sesc Cidadania, as entregas dos salgados serão realizadas diariamente, de segunda-feira a sábado. Podendo ser efetuadas 02 (duas) vezes ao dia, sendo que para a primeira entrega (período matutino) as solicitações dos salgados serão feitas com 01 (um) dia de antecedência, por e-mail, para ser entregue no dia subsequente. A quantidade solicitada deverá ser entregue na totalidade pela manhã por volta das 07:30h; para a segunda entrega (período vespertino), que deverá acontecer por volta das 13:30h as solicitações dos salgados serão feitas no mesmo dia da primeira entrega por volta das 11:00h para complementação do pedido que foi entregue pela manhã. Entrega aos sábados 7:30h.

7.2.3. Lote 03 – Sesc Faiçalville, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

7.2.4. Lote 04 – Sesc Pirenópolis, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

7.2.5 Lote 05 – Sesc Caldas Novas, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

7.2.6. Lote 06 – Sesc Universitário, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

7.2.7. Lote 07 – Sesc Anápolis, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

7.3. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Alimentação: RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004 e RDC Nº 273 de 22 de Setembro de 2005 ANVISA – <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

7.4. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

7.5. Temperatura de recebimento: salgados quentes prontos para consumo: mínimo de 40°C / salgados refrigerados: máximo de 20°C / salgados congelados: de - 12°C à -18° C. As temperaturas serão monitoradas no momento do recebimento.

7.6. 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.

7.7. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria. Atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser de uso exclusivo para transporte de salgados e manter perfeitas condições de higiene.

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

7.9. O objeto que for recusado deverá ser substituído imediatamente, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a contratada as penalidades previstas no termo de referência, em caso de não cumprimento do estabelecido.

7.10. Todos os objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com as descrições contidas no tópico 4. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS.**

8. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

8.1. Lote 01 - Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90)

Endereço: Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Contato: Larissy. Fone: (62) 3933-1741 ou (62) 3933-1742.

8.2. Lote 02 - Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Endereço: Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Contato: Malvina. Fone: (62) 3250-8071 ou (62) 3250-8081.

8.3. Lote 03 - Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Façalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 de segunda a sexta-feira e 8h às 17h30 sábados, domingos e feriados. Contato: Viviane. Fone: (62) 3522-6310 ou (62) 3522-6311.

8.4. Lote 04 - Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 75.110-180. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Contato: Rebeca Fone: (62) 3331-1383.

8.5. Lote 05 - Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. CEP: 75.690-000. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Erika. Fone: (64) 3455-9400

8.6. Lote 06 - Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

Endereço: Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. CEP: 74.610-100, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados, domingos e feriados). Contato: Genystella. Fone: (62) 3522-6166.

8.7. Lote 07 - Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51)

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiáí. Anápolis, Goiás. CEP: 75.110-180. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Contato: Jarlene. Fone: (62) 3902-6900 e (62) 3902-6910.

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

9.1. Será exigido da empresa vencedora:

- 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 Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- f)** Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual - MEI).
- g)** Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

10. DAS DILIGÊNCIAS

10.1. É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos

11. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

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

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

11.1.4. É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

11.1.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

11.1.6. Cabe à contratada substituir imediatamente o objeto que for recusado, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

11.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.2.1. O pagamento será efetuado à contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo Sesc/GO.

11.2.2. 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.

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

11.2.4. O Sesc/GO reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. 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.

13. DA PROPOSTA

13.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente datada, obedecendo a especificação técnica e seus anexos;

13.2. Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irreatáveis, 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;

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

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

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

13.6. 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;

14. DAS PENALIDADES

14.1. 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:

14.1.1. 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.

14.1.2. 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.

14.2. 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.

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

14.4. 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.

14.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

14.6. 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/GO.

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

15. FISCALIZAÇÃO

15.1. Sesc Centro – Lote 1

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

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

15.2. Sesc Cidadania – Lote 02

Fiscal: Francisca Malvina F.de O. Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Nubia Gomes Mendes
Assistente Administrativo III
Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

15.3. Sesc Façalville – Lote 03

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

Suplente: Michelli B. dos Santos Ferreira
Assistente Administrativo III
Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

15.4. Sesc Pirenópolis – Lote 04

Fiscal: Kamila Silva Pires
Nutricionista

Suplente: Isabela Maciel Borges
Assistente Técnico III

Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

15.5. Sesc Caldas Novas – Lote 05

Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Nutrição

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

15.6. Sesc Universitário – Lote 06

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo

Nutricionista

Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

15.7. Sesc Anápolis – Lote 07

Fiscal: Tiago Nobrega Stival

Gerente Sesc Anápolis

Matrícula: 6177 CPF: 913.717.321-91

Matrícula: 10592 CPF: 700.083.401-37

Suplente: Hylla Rannyella R. Da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza

Assistente Administrativo

Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

Suplente: Jarlene Santana Barbosa

Assistente Administrativo

Matrícula: 9583 CPF: 789.425.787-87

16. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk

Coordenadora Técnica de Nutrição

17. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Maria René Vaca Ramos

Chefe Adjunta da Seção de Planejamento de Compras, em exercício.

Goiânia, 19 de Novembro de 2021.