

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA 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 12 (doze) meses pelo sistema de Registro de Preço.

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	QT	UND
1	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G	720	UND
2	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G	720	UND
3	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 140 A 150 G	720	UND
4	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO 400 A 420 G	240	UND
5	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	600	UND
6	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	600	UND
7	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	720	UND
8	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	720	UND
9	HAMBÚRGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G	960	UND
10	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE	1.440	UND

	120 A 130 G		
11	NAPOLITANO- SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	720	UND
12	PASTEL ASSADO DE FRANGO- SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	720	UND
13	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	360	UND
14	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 150 A 160 G	720	UND
15	QUIBE COM CARNE -SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G	360	UND
16	PASTEL DE CARNE- PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270	240	UND
17	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G	240	UND
18	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO 400 A 420 G	240	UND
19	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G	240	UND
20	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 400 A 420 G	240	UND

LOTE 02 – SESC CIDADANIA - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND
1	MINI PIZZA – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130 G	14.400	UND
2	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO – SALGADO ASSADO PRONTO PARA O CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130 G	12.000	UND
3	AMERICANO DE SALSICHA-SALGADO ASSADO PRONTO PARA O CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130 G	12.000	UND
4	EMPADA SALGADO ASSADO PRONTO PARA O CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130 G	12.000	UND
5	ENROLADINHO DE QUEIJO – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO –PESO ENTRE 120 A 130G.	12.000	UND
6	ENROLADINHO DE SALSICHA-SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO –PESO ENTRE 120 A 130G	12.000	UND

7	ESFIRRA DE CARNE – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130	12.000	UND
8	ESFIRRA DE FRANGO – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130G	8.400	UND
9	HAMBURGUER DE CARNE – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO-PESO ENTRE 150 A 160G	18.000	UND
10	NAPOLITANO – SALGADO ASSADO PRONTO PARA COSUMO – PESO ENTRE 120 A 130G	6.000	UND
11	TORTA DE FRANGO-SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – PESO ENTRE 200 A 210G	8.400	UND

LOTE 03 – SESC FAIÇALVILLE - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND
01	AMERICANDO DE PRESUNTO E QUEIJO SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130G	10.800	UND
02	AMERICANDO DE SALSICHA – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	4.800	UND
03	COXINHA DE FRANGO –SALGADO CONGELADO-PESO ENTRE 140 A 150G	3.600	UND
04	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATURPIRY – SALGADO CONGELADO PESO ENTRE 140 A 150G	3.600	UND
05	EMPADA – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	3.600	UND
06	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130G	2.400	UND
07	ENROLADINHO DE SALSICHA – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	2.400	UND
08	ESFIRRA DE CARNE –SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	3.600	UND
09	ESFIRRA DE FRANGO – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	3.600	UND
10	HAMBURGUER DE CARNE –SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO –PESO ENTRE 150 A 160G	3.600	UND
11	MINI PIZZA – SALGADO ASSADO PRONTO CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130G	4.200	UND
12	MINI PIZZA – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130 G	2.400	UND
13	NAPOLITANO – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130 G	3.600	UND
14	QUIBE COM CARNE – SALGADO CONGELADO – PESO ENTRE 120 A 130 G	2.400	UND

15	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY – SALGADO CONGELADO-PESO ENTRE 120 A 130 G	1.500	UND
16	TORTA DE FRANGO – SALGADO ASSADO RESFRIADO –PESO ENTRE 200 A 210 G	2.500	UND
17	PASTELÃO DE CARNE – SALGADO CONGELADO –PESO ENTRE 150 A 160 G	2.400	UND

LOTE 04 – POUSADA SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UNID
1	COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 400 A 420G	760	UND
2	PASTEL DE CARNE – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES- PESO ENTRE 250 A 270G	600	UND
3	PASTEL DE QUEIJO – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 250 A 270G	480	UND
4	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA-PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 400 A 420G	1.450	UND

LOTE 05 – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UNID
1	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO –SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130 G	1.200	UND
2	AMERICANO DE SALSICHA –SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130 G	1.200	UND
3	COXINHA DE FRANGO –PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 400 A 420 G	5.000	UND
4	COXINHA DE FRANGO-SALGADO CONGELADO –PESO ENTRE 140 A 150 G.	10.800	UND
5	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY-SALGADO CONGELADO PESO ENTRE 140 A 150 G	13.200	UND
6	CROQUETE DE CARNE-PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 400 A 420 G	400	UND
7	CROQUETE DE FRANGO-PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 400 A 420G	400	UND
8	ESFIRRA DE CARNE – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	1.200	UND
9	ESFIRRA DE FRANGO – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130G	1.200	UND
10	PASTEL DE CARNE-PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES –PESO ENTRE 250 A 270G	4.500	UND

11	PASTEL DE QUEIJO – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES-PESO ENTRE 250 A 270G	4.500	UND
12	QUIBE COM CARNE – SALGADO CONGELADO –PESO ENTRE 120 A 130G	8.400	UND
13	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES PESO ENTRE A 400 A 420G	7.200	UND
14	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY – SALGADO CONGELADO – PESO ENTRE 120 A 130G	7.200	UND

LOTE 06 – SESC UNIVERSITÁRIO - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND
01	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130G	900	UND
02	AMERICANO DE SALSICHA – SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	600	UND
03	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY – SALGADO CONGELADO-PESO ENTRE 140 A 150G	360	UND
04	EMPADA-SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 120 A 130G	600	UND
05	HAMBURGUER DE CARNE-SALGADO ASSADO RESFRIADO – PESO ENTRE 150 A 160G	720	UND
06	MINI PIZZA – SALGADO ASSADO PRONTO PARA O CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130G	600	UND
07	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY –SALGADO CONGELADO –PESO ENTRE 120 A130G	280	UND
08	TORTA DE FRANGO – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 200 A 210G	420	UND
09	ESFIRRA DE CARNE – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130 G	780	UND
10	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA-PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 400 A 420G	240	UND
11	CROQUETE DE FRANGO – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 400 A 420G	360	UND

LOTE 07 – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QT	UND
1	MINI PIZZA – SALGADO ASSADO RESFRIADO- PESO ENTRE 120 A 130G	3.000	UND
2	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO –SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130G	4.800	UND

3	AMERICANO DE SALSICHA – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130G	6.000	UND
4	ESFIRRA DE CARNE-SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130	1.800	UND
5	ESFIRRA DE FRANGO – SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130 G	1.800	UND
6	HAMBUGUER DE CARNE – SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160G	800	UND
7	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY – SALGADO CONGELADO. PESO ENTRE 140 A 150G	1.500	UND
8	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY –SALGADO CONGELADO – PESO ENTRE 120 A 130G	1.500	UND
9	COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 400 A 420 G	2.000	UND
10	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES PESO ENTRE 400 A 420G	3.600	UND
11	PASTEL DE CARNE – PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 250 A 270G	600	UND
12	PASTEL DE QUEIJO –PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES – PESO ENTRE 250 A 270	600	UND

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADA

4.1. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 120 A 130 G (Lote 03 – Item 01, Lote 5 – Item 1, Lote 06 – Item 1, Lote 07 – Item 2) - 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. (Lote 01 – Item1, Lote 02 – Item 2) - 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 -120 A 130 G. (Lote 03 – Item 2, Lote 05 – Item 2, Lote 06 – Item 2, Lote 07 – Item 03) - 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. (Lote 02 – Item 3) - 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. (Lote 01 – Item 2, Lote 03 – Item 3, Lote 05 – Item 4) - 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 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. 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. (Lote 01 – Item 3, Lote 03- Item 4, Lote 05 – Item 5, Lote 06 – Item 3, Lote 07 – Item 7) - 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. (Lote 01 – Item 17, Lote 04 Item 1, Lote 05 – Item 3, Lote 07 – Item 9) - 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. (Lote 01 – Item 4, Lote 05 – Item 7, Lote 06 – Item 11) - 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. (Lote 01 – Item 18, Lote 05 – Item 6)

- 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. (Lote 01 – Item 5, Lote 03 – Item 5, Lote 06 – Item 4)

- 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. (Lote 02 – Item 4)

- 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 120 A 130 G. (Lote 01-Item 6, Lote 03 – Item 6) - 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 120g a 130 g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. 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. (Lote 2 – Item 05) - 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 RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 03 – Item 7) - 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 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.

4.15. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 02 – Item 6) - 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.

4.16. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 8, Lote 03 – Item 9, Lote 05 – Item 09, Lote 07 – Item 05) - 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 quadrado e peso entre 120 a 130 g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. 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. (Lote 01 – Item 7, Lote 03 – Item 8, Lote 05 – Item 8, Lote 06 – Item 9, Lote 07 – Item 04) - 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. (Lote 02 – Item 7) - 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. ESFIRRA DE FRANGO – SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 02 – Item 8) - 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 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.

4.20. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 150 A 160 G. (Lote 01 – Item 9, Lote 06 – Item 5, Lote 07 – Item 6) - 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.

4.21. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 150 A 160 G. (Lote 02 – Item 9, Lote 03 – Item 10) - 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 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. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 10, Lote 03 – Item 12, Lote 07 – Item 1) - 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.

4.23. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 02 – Item 1, Lote 03 – Item 11, Lote 06 – Item 06) - 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.

4.24. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 11, Lote 03 – Item 13) - 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.

4.25. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 02 – Item 10) - 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.

4.26. PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 150 A 160 G. (Lote 01 – Item 14, Lote 03 – Item 17) - 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.

4.27. PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 12) - 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.

4.28. PASTEL DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G. (Lote 01 – Item 16, Lote 04 – Item 02, Lote 05 – Item 10, Lote 07 – Item 11) - 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.

4.29. PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 250 A 270 G. (Lote 01 – Item 19, Lote 04 – item 03, Lote 05 – Item 11, Lote 07 – Item 12) - 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.

4.30. QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO - PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 15, Lote 03 – Item 14, Lote 05 – Item 12) - 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.

4.31. QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO PESO ENTRE 120 A 130 G. (Lote 01 – Item 13, Lote 03 – Item 15, Lote 05 – Item 14, Lote 06 – Item 07, Lote 07 – Item 08) - 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 tipo “gota” 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: 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. QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES - PESO ENTRE 400 A 420 G. (Lote 01 – Item 20, Lote 04 – Item 4, Lote 05 – Item 13, Lote 06 – Item 10, Lote 07 – Item 10) - 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.

4.33. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO-PESO ENTRE 200 A 210 G. (Lote 03 – Item 16, Lote 06 – Item 8) - 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.

4.34. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO- PESO ENTRE 200 A 210 G. (Lote 03 – Item 16, Lote 06 – Item 08) - 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.

4.35. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO – 120 A 130 G (Lote 02 – Item 11) - 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. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1. As quantidades estimadas no tópico 3, deste Termo de Referência, são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

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

6.3. 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.

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

6.3.2. 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.

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

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

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

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

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

6.4. 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>.

6.5. 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.

6.6. 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.

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

6.8. 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.

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

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

6.11. 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.**

7. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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

7.6. 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.

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

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiá. 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.

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:

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

8.2. Documentos Relativos à REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Certidão 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).

8.3. Documentos Relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

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

8.4. Documentos Relativos à REGULARIDADE TRABALHISTA

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

8.5 Documentos Relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) 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.

9. AMOSTRA

9.1. A licitante melhor classificada e devidamente habilitada, deverá obrigatoriamente fazer a apresentação física de cada item, para verificação do cumprimento das especificações técnicas, em até 05 (cinco) dias corridos a partir da convocação feita pela comissão de Licitação Sesc/GO.

9.2. Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor.

9.3. As amostras deverão ser enviadas por Correios e/ou entregues presencialmente na Seção de Comissão de licitação – Seção de Compras, na sede da Administração Regional situado à Rua 31-A, Nº 43, QD. 26-A LT. 27-E Setor Aeroporto, bloco A, 1º Andar, Goiânia, Goiás. CEP 74075-470, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor classificada e devidamente classificada.

9.4. As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc/GO, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.

9.5 A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, será desqualificada se deixar de enviar as amostras de acordo com o Termo de Referência.

9.6. Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação das amostras no prazo de 05 (cinco) dias corridos, conforme agendamento formal entre as partes.

9.7. As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.

9.8 A responsável pela análise da amostra, após o recebimento das amostras, emitirá parecer técnico em até 05 (cinco) dias úteis para ser anexado ao processo. Verificado atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

9.9 Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência à mesma será reprovada e a proposta será desclassificada, e será convocada a próxima classificada, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostra em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostra que corresponda à proposta que atendam a todos requisitos solicitados.

9.10 A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada e/ou não fique comprovado na avaliação técnica às características solicitadas, conforme descrição do tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Não haverá novo prazo para apresentação das amostras.

9.11. Após análise da proposta e da documentação e aprovação da amostra, será declarada a proponente vencedora.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

10.1.4. 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.

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

10.1.6. Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10.1.7. 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.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2.2. 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.

10.2.3. 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.

10.2.4. 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.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

12. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

12.1. 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 todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

12.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

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

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

12.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

12.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

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

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

13. DA PROPOSTA

13.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital 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 irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

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 90 (noventa) 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 14.1.2, 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: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

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: Maiza Claudia X. Kamimura
Gerente

Suplente: Isabela Maciel Borges
Assistente Técnico III

Matrícula 9785 CPF: 015.180.861-95

Matrícula: 10592 CPF: 700.083.401-37

15.5. Sesc Caldas Novas – Lote 05

Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Nutrição

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella R. Da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

15.6. Sesc Universitário – Lote 06

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo

Nutricionista

Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Sabrina Caetano Cabral

Gerente Sesc Universitário

Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

15.7. Sesc Anápolis – Lote 07

Fiscal: Tiago Nobrega Stival

Gerente Sesc Anápolis

Matrícula: 6177 CPF: 913.717.321-91

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

Lorrane Cristina Dos Santos Teixeira
Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras, em exercício

Goiânia, 26 de outubro de 2021.