

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE SALGADOS 2023

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de preço para fornecimento de salgados para as unidades executivas do Sesc pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente aquisição de salgados e porções pois, são produtos que compõem os cardápios e que serão destinados a comercializados nas lanchonetes das unidades do Sesc Goiás, visando garantir o funcionamento das rotinas do setor de Nutrição e atendimento aos clientes.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|------------------------------------|------------------------|--|-------------------|--------|
| LOTE 01 – SESC CALDAS NOVAS | | | | |
| 1. | Sesc Caldas Novas | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 1.200 |
| 2. | Sesc Caldas Novas | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 1.200 |
| 3. | Sesc Caldas Novas | Coxinha de frango com requeijão cremoso - porção congelada com 20 unidades | UND | 5.000 |
| 4. | Sesc Caldas Novas | Coxinha de frango - salgado congelado | UND | 10.800 |
| 5. | Sesc Caldas Novas | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 13.200 |
| 6. | Sesc Caldas Novas | Croquete de carne - porção congelada com 20 unidades | UND | 400 |
| 7. | Sesc Caldas Novas | Croquete de frango - porção congelada com 20 unidades | UND | 400 |
| 8. | Sesc Caldas Novas | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 1.200 |
| 9. | Sesc Caldas Novas | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 1.200 |
| 10. | Sesc Caldas Novas | Pastel de carne - porção de 250 g congelada | UND | 4.500 |
| 11. | Sesc Caldas Novas | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 4.500 |

SEDOC

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|-------------------------------------|------------------------|---|-------------------|-------|
| 12. | Sesc Caldas Novas | Quibe com carne - salgado congelado | UND | 8.400 |
| 13. | Sesc Caldas Novas | Quibe com queijo muçarela - porção de 400 g congelada | UND | 7.200 |
| 14. | Sesc Caldas Novas | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 7.200 |
| LOTE 02 – SESC CAMPINAS | | | | |
| 15. | Sesc Campinas | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| 16. | Sesc Campinas | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 17. | Sesc Campinas | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 300 |
| 18. | Sesc Campinas | Enroladinho de queijo - salgado assado resfriado | UND | 150 |
| 19. | Sesc Campinas | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 20. | Sesc Campinas | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 21. | Sesc Campinas | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 22. | Sesc Campinas | Napolitano - salgado assado resfriado | UND | 200 |
| 23. | Sesc Campinas | Quibe com queijo muçarela - porção de 400 g congelada | UND | 200 |
| 24. | Sesc Campinas | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 250 |
| LOTE 03 – SESC UNIVERSITÁRIO | | | | |
| 25. | Sesc Universitário | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 600 |
| 26. | Sesc Universitário | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 600 |
| 27. | Sesc Universitário | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 400 |
| 28. | Sesc Universitário | Croquete de carne - porção congelada com 20 unidades | UND | 80 |

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|------------------------------|------------------------|--|-------------------|-----|
| 29. | Sesc Universitário | Croquete de frango - porção congelada com 20 unidades | UND | 80 |
| 30. | Sesc Universitário | Empada - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| 31. | Sesc Universitário | Enroladinho de queijo - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 32. | Sesc Universitário | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| 33. | Sesc Universitário | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| 34. | Sesc Universitário | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 720 |
| 35. | Sesc Universitário | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 700 |
| 36. | Sesc Universitário | Napolitano - salgado assado resfriado | UND | 200 |
| 37. | Sesc Universitário | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 80 |
| 38. | Sesc Universitário | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 400 |
| 39. | Sesc Universitário | Torta de frango - salgado assado resfriado | UND | 450 |
| LOTE 04 – SESC CENTRO | | | | |
| 40. | Sesc Centro | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 41. | Sesc Centro | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 42. | Sesc Centro | Coxinha de frango - salgado congelado | UND | 800 |
| 43. | Sesc Centro | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 800 |
| 44. | Sesc Centro | Coxinha de frango com requeijão cremoso - porção congelada com 20 unidades | UND | 300 |
| 45. | Sesc Centro | Croquete de frango - porção congelada com 20 unidades | UND | 300 |
| 46. | Sesc Centro | Empada - salgado assado resfriado | UND | 660 |

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|--------------------------------|------------------------|--|-------------------|-------|
| 47. | Sesc Centro | Enroladinho de queijo - salgado assado resfriado | UND | 660 |
| 48. | Sesc Centro | Enroladinho de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 300 |
| 49. | Sesc Centro | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 50. | Sesc Centro | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 51. | Sesc Centro | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 1.060 |
| 52. | Sesc Centro | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 1.600 |
| 53. | Sesc Centro | Napolitano - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 54. | Sesc Centro | Pastel assado de frango - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 55. | Sesc Centro | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 800 |
| 56. | Sesc Centro | Pastelão de carne - salgado congelado | UND | 800 |
| 57. | Sesc Centro | Quibe com carne - salgado congelado | UND | 400 |
| 58. | Sesc Centro | Pastel de carne - porção de 250 g congelada | UND | 300 |
| 59. | Sesc Centro | Coxinha de frango com requeijão cremoso - porção congelada com 20 unidades | UND | 300 |
| 60. | Sesc Centro | Croquete de carne - porção congelada com 20 unidades | UND | 300 |
| 61. | Sesc Centro | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 300 |
| 62. | Sesc Centro | Quibe com queijo muçarela - porção de 400 g congelada | UND | 300 |
| LOTE 05 – SESC ANÁPOLIS | | | | |
| 63. | Sesc Anápolis | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 4.800 |

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|---------------------------------|------------------------|--|-------------------|--------|
| 64. | Sesc Anápolis | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 6.000 |
| 65. | Sesc Anápolis | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 1.400 |
| 66. | Sesc Anápolis | Coxinha de frango com requeijão cremoso - porção congelada com 20 unidades | UND | 1.920 |
| 67. | Sesc Anápolis | Enroladinho de queijo - salgado assado resfriado | UND | 200 |
| 68. | Sesc Anápolis | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 1.800 |
| 69. | Sesc Anápolis | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 1.800 |
| 70. | Sesc Anápolis | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 1.800 |
| 71. | Sesc Anápolis | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 3.000 |
| 72. | Sesc Anápolis | Pastel de carne - porção de 250 g congelada | UND | 300 |
| 73. | Sesc Anápolis | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 300 |
| 74. | Sesc Anápolis | Quibe com queijo muçarela - porção de 400 g congelada | UND | 3.600 |
| 75. | Sesc Anápolis | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 1.440 |
| 76. | Sesc Anápolis | Torta de frango - salgado assado resfriado | UND | 1.400 |
| LOTE 06 – SESC CIDADANIA | | | | |
| 77. | Sesc Cidadania | Americano de presunto e queijo - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |
| 78. | Sesc Cidadania | Americano de salsicha - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |
| 79. | Sesc Cidadania | Empada - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |
| 80. | Sesc Cidadania | Enroladinho de queijo doce - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |

SEDOC

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|-----------------------------------|------------------------|--|-------------------|--------|
| 81. | Sesc Cidadania | Enroladinho de salsicha - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |
| 82. | Sesc Cidadania | Esfirra de carne - salgado assado pronto para consumo | UND | 12.000 |
| 83. | Sesc Cidadania | Esfirra de frango - salgado assado pronto para consumo | UND | 8.400 |
| 84. | Sesc Cidadania | Hambúrguer de carne - salgado assado pronto para consumo | UND | 24.000 |
| 85. | Sesc Cidadania | Mini pizza - salgado assado pronto para consumo | UND | 14.400 |
| 86. | Sesc Cidadania | Napolitano - salgado assado pronto para consumo | UND | 6.000 |
| 87. | Sesc Cidadania | Torta de frango - salgado assado pronto para consumo | UND | 6.000 |
| LOTE 07 – SESC FAIÇALVILLE | | | | |
| 88. | Sesc Faiçalville | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 10.800 |
| 89. | Sesc Faiçalville | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 4.800 |
| 90. | Sesc Faiçalville | Coxinha de frango - salgado congelado | UND | 3.600 |
| 91. | Sesc Faiçalville | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 3.600 |
| 92. | Sesc Faiçalville | Empada - salgado assado resfriado | UND | 3.600 |
| 93. | Sesc Faiçalville | Enroladinho de queijo - salgado assado resfriado | UND | 2.400 |
| 94. | Sesc Faiçalville | Enroladinho de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 2.400 |
| 95. | Sesc Faiçalville | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 3.600 |
| 96. | Sesc Faiçalville | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 3.600 |
| 97. | Sesc Faiçalville | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 3.600 |
| 98. | Sesc Faiçalville | Mini pizza - salgado assado pronto para consumo | UND | 4.200 |

DOC

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|-----------------------------|------------------------|---|-------------------|-------|
| 99. | Sesc Faiçalville | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 2.400 |
| 100. | Sesc Faiçalville | Napolitano - salgado assado resfriado | UND | 3.600 |
| 101. | Sesc Faiçalville | Quibe com carne - salgado congelado | UND | 2.400 |
| 102. | Sesc Faiçalville | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 1.500 |
| 103. | Sesc Faiçalville | Torta de frango - salgado assado resfriado | UND | 2.500 |
| 104. | Sesc Faiçalville | Pastelão de carne - salgado congelado | UND | 2.400 |
| LOTE 08 – SESC JATAÍ | | | | |
| 105. | Sesc Jataí | Mini empada de frango - salgado pré-assado e congelado | UND | 2.000 |
| 106. | Sesc Jataí | Mini enroladinho de queijo - salgado pré-assado e congelado | UND | 2.000 |
| 107. | Sesc Jataí | Mini esfirra de carne - salgado pré-assado e congelado | UND | 2.000 |
| 108. | Sesc Jataí | Mini pizza - salgado assado pronto para consumo | UND | 500 |
| 109. | Sesc Jataí | Hambúrguer de carne - salgado assado pronto para consumo | UND | 500 |
| 110. | Sesc Jataí | Americano de presunto e queijo - salgado assado resfriado | UND | 600 |
| 111. | Sesc Jataí | Americano de salsicha - salgado assado resfriado | UND | 600 |
| 112. | Sesc Jataí | Coxinha de frango com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 500 |
| 113. | Sesc Jataí | Croquete de carne - porção congelada com 20 unidades | UND | 100 |
| 114. | Sesc Jataí | Croquete de frango - porção congelada com 20 unidades | UND | 100 |
| 115. | Sesc Jataí | Empada - salgado assado resfriado | UND | 800 |
| 116. | Sesc Jataí | Esfirra de carne - salgado assado resfriado | UND | 500 |

SEDOC

| ITEM | UNIDADE ORGANIZACIONAL | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|-----------------------------------|------------------------|--|-------------------|-----|
| 117. | Sesc Jataí | Esfirra de frango - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| 118. | Sesc Jataí | Hambúrguer de carne - salgado assado resfriado | UND | 700 |
| 119. | Sesc Jataí | Mini pizza - salgado assado resfriado | UND | 700 |
| 120. | Sesc Jataí | Napolitano - salgado assado resfriado | UND | 200 |
| 121. | Sesc Jataí | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 80 |
| 122. | Sesc Jataí | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 400 |
| 123. | Sesc Jataí | Torta de frango - salgado assado resfriado | UND | 500 |
| LOTE 09 – SESC PIRENÓPOLIS | | | | |
| 124. | Sesc Pirenópolis | Coxinha de frango com requeijão cremoso - porção congelada com 20 unidades | UND | 300 |
| 125. | Sesc Pirenópolis | Pastel de carne - porção de 250 g congelada | UND | 500 |
| 126. | Sesc Pirenópolis | Pastel de queijo - porção de 250 g congelada | UND | 400 |
| 127. | Sesc Pirenópolis | Quibe com queijo muçarela - porção de 400 g congelada | UND | 400 |
| 128. | Sesc Pirenópolis | Quibe com requeijão cremoso - salgado congelado | UND | 200 |
| 129. | Sesc Pirenópolis | Croquete de frango - porção congelada com 20 unidades | UND | 200 |
| 130. | Sesc Pirenópolis | Croquete de carne - porção congelada com 20 unidades | UND | 200 |

3.2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

3.2.1. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 1, 15, 25, 40, 63, 88 E 110)

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.

3.2.2. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 77)

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 plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.2.3. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 2, 16, 26, 41, 64, 89 E 111)

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.

3.2.4. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 78)

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.

3.2.5. COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES (ITENS 3, 44, 59, 66, 124)

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 cremoso, 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.

3.2.6. COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO (ITENS 4, 42, 90)

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.

3.2.7. COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO (ITENS 5, 17, 27, 43, 65, 91, 112)

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 cremoso, 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.

3.2.8. CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES (ITENS 6, 28, 60, 113, 130)

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.

3.2.9. CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES (ITENS 7, 29, 45, 114, 129)

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.

3.2.10. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 8, 19, 32, 49, 68, 95, 116)

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.

3.2.11. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 82)

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.

3.2.12. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 9, 20, 33, 50, 69, 96, 117)

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.

3.2.13. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 83)

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.

3.2.14. PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA (ITENS 10, 58, 72, 125)

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.

3.2.15. PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA (ITENS 11, 37, 61, 73, 121, 126)

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.

3.2.16. QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO (ITENS 12, 57, 101)

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 130g.

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.

3.2.17. QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA (ITENS 13, 23, 62, 74, 127)

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 420g.

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.

3.2.18. QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO (ITENS 14, 38 55, 75, 102, 122, 128)

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão cremoso, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso entre 120 a 130g.

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.

3.2.19. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (18, 31, 47, 67, 93)

Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, recheado com queijo. Formato característico para este tipo de preparação, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

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

3.2.20. ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 80)

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 130g.

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 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.

3.2.21. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 22, 36, 53, 100, 120)

Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, recheado com frango, queijo, presunto, requeijão cremoso e tomate. Formato característico deste tipo de salgado, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

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

3.2.22. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 86)

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.

3.2.23. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 39, 76, 103, 123)

Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, com recheio cremoso de frango. Formato

característico deste tipo de salgado, e peso médio de 205g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

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

3.2.24. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 87)

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.

3.2.25. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 21, 34, 51, 70, 97, 118)

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.

3.2.26. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITENS 84, 109)

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.

3.2.27. EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 30, 46, 92, 115)

Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento, sal e açúcar, recheado com frango, requeijão, podendo conter condimentos. Formato típico deste tipo de salgado, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

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

3.2.28. EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 79)

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.

3.2.29. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 48, 94)

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.

3.2.30. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 81)

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.

3.2.31. PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITEM 54)

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.

3.2.32. PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO (ITENS 56, 104)

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.

3.2.33. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 24, 35, 52, 71, 99, 119)

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 130g.

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.

3.2.34. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITENS 85, 98, 108)

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.

3.2.35. MINI EMPADA DE FRANGO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 105)

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 25 a 30 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 pré-assado e congelado. 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 resistente ao impacto e devidamente lacrada.

3.2.36. MINI ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 106)

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 25 a 35 g.

SEDOC

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 e congelado. 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 resistente ao impacto e devidamente lacrada.

3.2.37. MINI ESFIRA DE CARNE - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 107)

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 25 a 35 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 e congelado. 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 resistente ao impacto e devidamente lacrada.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição;

5.2. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote em sua totalidade;

5.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da adesão a ata;

5.4. Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses;

5.5. As entregas deverão ser realizadas nas unidades discriminadas no tópico 6 "Local de Entrega e Faturamento", em até 7 (sete) dias úteis após o recebimento da ordem de compra, sob pena da aplicação de penalidades;

5.5.1. **Lote 01 – Sesc Caldas Novas**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;

5.5.2. **Lote 02 – Sesc Campinas**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;

5.5.3. **Lote 03 – Sesc Universitário**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;

5.5.4. **Lote 04 – Sesc Centro**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 18h;

- 5.5.5. Lote 05 – Sesc Anápolis**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;
- 5.5.6. Lote 06 – 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 poderão ser feitas com 01 (um) dia de antecedência, por e-mail com antecedência de 05 (cinco) dias ou por telefone, para ser entregue no dia subsequente. A quantidade solicitada deverá ser entregue na totalidade pela manhã entre 7:00h e 07:30h; para a segunda entrega (período vespertino), que deverá acontecer entre 13:00h e 13:30h. Entrega aos sábados deverá acontecer pela manhã entre 7:10h e 7:30h;
- 5.5.7. Lote 07 – Sesc Façalville**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;
- 5.5.8. Lote 08 – Sesc Jataí**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h;
- 5.5.9. Lote 09 – Sesc Pirenópolis**, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.
- 5.6.** Os produtos deverão atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos> e demais resoluções e normativas constantes neste Termo de Referência;
- 5.7.** Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito em cada item, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo;
- 5.8.** 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;
- 5.9.** A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.10.** O objeto licitado que for recusado deverá ser substituído no prazo de até duas horas, a contar da data e horário da notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido;
- 5.11.** Todos os objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com as descrições contidas no tópico 3 “Especificações Técnicas”;
- 5.12.** Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura adequada dos produtos.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ:03.671.444/0008-13) – LOTE 01

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO. CEP: 75.680-001.

Contato: (64) 3455-9400.

6.2. SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671444/0003-09) – LOTE 02

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul, 123 – Campinas. Goiânia/GO. CEP: 74520-070.

Telefone: (62)3522-6400

6.3. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – LOTE 03

SEDOC Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Universitária nº 1.749, Setor Universitário. Goiânia/GO, CEP: 74610-100.
Telefone: (62)3522-6166. Contato: Beatriz

6.4. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – LOTE 04

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. CEP: 74.030-030. Goiânia/Goiás.
Telefone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Contato: Larissy.

6.5. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) – LOTE 05

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/nº, Bairro Jundiá, Anápolis - GO -
CEP: 74110-180.

6.6. SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – LOTE 06

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030,
Goiânia, Goiás.

Telefone: (62) 3250-8071 ou (62) 3250-8081. Contato: Malvina.

6.7. SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – LOTE 07

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Faiçalville. CEP: 74.350-010,
Goiânia, Goiás.

Telefone: (62)3522-6310 ou (62)3522-6311. Contato: Ana Paula/ Carlos.

6.8. SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – LOTE 08

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua Deputado Costa Lima Nº 2034, Setor Santa- Maria. Jataí/Goiás. CEP: 75800-
110. CEP: 75800-131

Telefone: (64) 3605-0100 / (64) 3605-0102 / (64) 3605-0103

6.9. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – LOTE 09

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pirineus nº 45, Centro. Pirenópolis – GO. CEP: 72.980-000.

Telefone: (62)3331-1383. Contato: Brenda.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas;
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal;
 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

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

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

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA:

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

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

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

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária e/ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA e/ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização sanitária.

8. GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 8.1. No momento da assinatura do Contrato para fiel cumprimento das obrigações assumidas, a contratada prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato;
- 8.2. A garantia, poderá ser realizada através de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro garantia pela Contratante para assegurar o pagamento de:
 - a) Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
 - b) Multas punitivas aplicadas à licitante contratada;
 - c) Prejuízos diretos causados ao contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas;
- 9.1.2. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas;
- 9.1.3. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência;
- 9.1.4. 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;

- 9.1.5. Correrá por conta da contratado qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte;
- 9.1.6. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos;
- 9.1.7. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos imediatamente, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa vencedora às penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.2.1. 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;
- 9.2.2. 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;
- 9.2.3. Permitir aos funcionários da Contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento;
- 9.2.4. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, a fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 10.1. 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.

11. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

- 11.1. 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);
- 11.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço;
- 11.3. 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;
- 11.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório;
- 11.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente;
- 11.6. 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;

- 11.7. 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;
- 11.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

12. DA PROPOSTA

- 12.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 12.2. 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;
- 12.3. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 12.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 12.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 12.6. 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.

13. PENALIDADES

- 13.1. 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:
- 13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- Advertência;
 - Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:
- Advertência;
 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 13.2. 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;
- 13.3. 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;
- 13.4. 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;
- 13.5. 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 à " 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;

13.6. 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;

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

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. Sesc Caldas Novas

FISCAL: Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação e Insumos
Matrícula: 6642

SUPLENTE: Hylla Rannyella R. da Silva
Nutricionista
Matrícula: 9347

14.2. Sesc Campinas

FISCAL: Ana Cristina Pimenta
Nutricionista
Matrícula: 11484

SUPLENTE: Nubia E. C. dos Santos Silva
Assistente Administrativo I
Matrícula: 9787

14.3. Sesc Universitário

FISCAL: Beatriz M. R. A. Batista Teixeira
Nutricionista
Matrícula: 11486

SUPLENTE: Lindamar Barbosa da Silva
Assistente Administrativo III
Matrícula: 8326

14.4. Sesc Centro

FISCAL: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Nutricionista
Matrícula: 9792

SUPLENTE: Matheus C. Campos Fabiano
Assistente Administrativo
Matrícula: 9875

14.5. Sesc Anápolis

FISCAL: Raphaela A. Soares Belem
Nutricionista
Matrícula: 11029

SUPLENTE: Jarlene Santana Barbosa
Assistente administrativo III
Matrícula: 9583

14.6. Sesc Cidadania

FISCAL: Francisca M. F. de Oliveira Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027

SUPLENTE: Flávia H. de Matos Lemos
Coordenadora Administrativa e Financeira
Matrícula: 4553

14.7. Sesc Façalville

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

SUPLENTE: Carlos César de Souza
Assistente Administrativo
Matrícula: 3898

14.8. Sesc Jataí

FISCAL: Rayanne Alves Siqueira
Assistente Administrativo III
Matrícula: 9612

SUPLENTE: Ieda Santana Barreto
Assessor Técnico III
Matrícula: 9305

14.9. Sesc Pirenópolis

FISCAL: Brenda Marques
Nutricionista
Matrícula: 11129

SUPLENTE: Charles Robson de Sousa
Assistente administrativo IV
Matrícula: 11134

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo
Coordenadora Técnica de Nutrição

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Karline Rezende Borges

Karoline Rezende Borges

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Maria René Vaca Ramos

Maria René Vaca Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Bettina Marta Magni

Bettina Marta Magni

Gerente de Logística e Compras

Goiânia, 05 de julho de 2023

EM BRANCO