

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE FRIOS E EMBUTIDOS**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Aquisição de frios e embutidos em atendimento às unidades Sesc Pirenópolis, Sesc Campinas, Sesc Universitário, Sesc Façalville, Sesc Mesa Brasil, Sesc Anápolis, Sesc Cidadania, Sesc Caldas Novas, Sesc Centro, Sesc Thermas Jataí e Sesc Vila Boa, através do sistema de Registro de Preço, pelo período de 12 (doze) meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

Justifica-se a presente solicitação para aquisição de frios e embutidos, pois são produtos de uso contínuo e essenciais para a composição dos cardápios de lanches e refeições comercializados nos eventos, cafeterias, lanchonetes e restaurantes das unidades do Sesc/GO. A aquisição para as unidades Sesc Thermas Jataí e Sesc Vila Boa é essencial e necessária para compor as refeições – desjejum e jantar – oferecidas aos hóspedes desta unidade de hospedagem e para as preparações de lanches comercializados na lanchonete da unidade, sendo, portanto, produtos de uso contínuo e essenciais para composição do cardápio de lanches e refeições, faz-se necessária a aquisição dos itens constantes deste Termo de Referência. Os quantitativos foram estimados para um período de 12 (doze) meses.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	SESC PIRENÓPOLIS	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	600
2	SESC PIRENÓPOLIS	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	500
3	SESC PIRENÓPOLIS	BACON DEFUMADO FATIADO	UND	400
4	SESC PIRENÓPOLIS	IOGURTE – EMBALAGEM COM 170G	UND	500
5	SESC PIRENÓPOLIS	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	700
6	SESC PIRENÓPOLIS	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	500
7	SESC PIRENÓPOLIS	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	800
8	SESC PIRENÓPOLIS	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	850
9	SESC	SALAME TIPO ITALIANO	UND	96

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
	PIRENÓPOLIS	FATIADO		
10	SESC PIRENÓPOLIS	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	300
11	SESC PIRENÓPOLIS	MORTADELA DEFUMADA	KG	300
12	SESC PIRENÓPOLIS	QUEIJO TOFU EM BARRA	UND	20
13	SESC CAMPINAS	APRESUNTADO COZIDO FATIADO	KG	50
14	SESC CAMPINAS	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	KG	50
15	SESC CAMPINAS	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	50
16	SESC UNIVERSITÁRIO	APRESUNTADO COZIDO FATIADO	KG	96
17	SESC UNIVERSITÁRIO	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	KG	170
18	SESC UNIVERSITÁRIO	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	120
19	SESC UNIVERSITÁRIO	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	260
20	SESC UNIVERSITÁRIO	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	220
21	SESC FAIÇALVILLE	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	660
22	SESC FAIÇALVILLE	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	480
23	SESC FAIÇALVILLE	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	1.200
24	SESC FAIÇALVILLE	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	240
25	SESC FAIÇALVILLE	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	85
26	SESC FAIÇALVILLE	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	780
27	SESC FAIÇALVILLE	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	540
28	SESC MESA BRASIL	APRESUNTADO COZIDO FATIADO	KG	40
29	SESC MESA BRASIL	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	KG	40

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
30	SESC MESA BRASIL	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	40
31	SESC MESA BRASIL	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	40
32	SESC MESA BRASIL	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	40
33	SESC MESA BRASIL	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE	UND	15
34	SESC MESA BRASIL	REQUEIJÃO CREMOSO	UND	15
35	SESC MESA BRASIL	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA	KG	20
36	SESC MESA BRASIL	RICOTA FRESCA	UND	10
37	SESC MESA BRASIL	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	30
38	SESC MESA BRASIL	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	40
39	SESC ANÁPOLIS	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	240
40	SESC ANÁPOLIS	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	240
41	SESC ANÁPOLIS	IOGURTE - EMBALAGEM COM 170G	UND	240
42	SESC ANÁPOLIS	IOGURTE INTEGRAL	UND	1000
43	SESC ANÁPOLIS	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	120
44	SESC ANÁPOLIS	LINGUIÇA TIPO PAIO	UND	50
45	SESC ANÁPOLIS	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA	KG	180
46	SESC ANÁPOLIS	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	240
47	SESC ANÁPOLIS	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	600
48	SESC ANÁPOLIS	QUEIJO PARMESÃO RALADO	KG	60
49	SESC ANÁPOLIS	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	300
50	SESC	SALAME TIPO ITALIANO	UND	96

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
	ANÁPOLIS	FATIADO		
51	SESC CIDADANIA	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	800
52	SESC CIDADANIA	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	150
53	SESC CIDADANIA	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	1.000
54	SESC CIDADANIA	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	50
55	SESC CIDADANIA	IOGURTE – EMBALAGEM COM 170G	UND	5.000
56	SESC CENTRO	BACON DEFUMADO FATIADO – EMBALAGEM COM 250G	UND	400
57	SESC CENTRO	IOGURTE – EMBALAGEM COM 170G	UND	240
58	SESC CENTRO	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	400
59	SESC CENTRO	LINGUIÇA TIPO PAIO	UND	1202
60	SESC CENTRO	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA	KG	400
61	SESC CENTRO	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE	UND	60
62	SESC CENTRO	REQUEIJÃO CREMOSO	UND	183
63	SESC CENTRO	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	120
64	SESC CENTRO	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	KG	1.200
65	SESC CENTRO	QUEIJO PARMESÃO RALADO	KG	60
66	SESC CENTRO	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA	KG	60
67	SESC CENTRO	RICOTA FRESCA – EMBALAGEM COM 500G	UND	60
68	SESC CENTRO	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	60
69	SESC CENTRO	PRESUNTO COZIDO FATIADO	KG	1.000
70	SESC CENTRO	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	306
71	SESC CENTRO	QUEIJO CREMOSO TIPO CHEDDAR	UND	300
72	SESC CALDAS NOVAS	BACON DEFUMADO EM BARRA	KG	6.000
73	SESC CALDAS NOVAS	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	8.000
74	SESC CALDAS NOVAS	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA	KG	4.000

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
75	SESC CALDAS NOVAS	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	7.000
76	SESC CALDAS NOVAS	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA	KG	7.000
77	SESC CALDAS NOVAS	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	KG	4.000
78	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	19.000
79	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	10.000
80	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	15.000
81	SESC CALDAS NOVAS	MORTADELA BOLONHA OU BOLGNA	KG	800
82	SESC CALDAS NOVAS	MORTADELA DEFUMADA	KG	800
83	SESC CALDAS NOVAS	MORTADELA TUBULAR DE FRANGO	KG	800
84	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO PARMESÃO BARRA	KG	800
85	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA	KG	3.000
86	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE	UND	3.000
87	SESC CALDAS NOVAS	QUEIJO TOFU EM BARRA – EMBALAGEM DE 500 A 600G	UND	400
88	SESC CALDAS NOVAS	IOGURTE INTEGRAL – SABOR AMEIXA DE 900 A 1,3 KG	UND	12.000
89	SESC CALDAS NOVAS	IOGURTE INTEGRAL – SABOR MORANGO DE 900 A 1,3 KG	UND	12.000
90	SESC CALDAS NOVAS	REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG	UND	3.000
91	SESC THERMAS JATAÍ	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	600
92	SESC THERMAS JATAÍ	BACON DEFUMADO EM PEÇA	KG	400
93	SESC THERMAS JATAÍ	BACON FATIADO EMBALAGEM COM 250 GRAMAS	UND	250

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
94	SESC THERMAS JATAÍ	IOGURTE – EMBALAGEM COM 170 GRAMAS	UND	200
95	SESC THERMAS JATAÍ	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	700
96	SESC THERMAS JATAÍ	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	200
97	SESC THERMAS JATAÍ	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	120
98	SESC THERMAS JATAÍ	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	850
99	SESC THERMAS JATAÍ	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO EMBALAGEM COM 100 A 110 GRAMAS	UND	96
100	SESC THERMAS JATAÍ	SALSICHA EMBALADA A VACUO	KG	300
101	SESC THERMAS JATAÍ	PEITO DE PERU DEFUMADO	KG	150
102	SESC VILA BOA	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	KG	600
103	SESC VILA BOA	BACON DEFUMADO PEÇA	KG	500
104	SESC VILA BOA	BACON DEFUMADO FATIADO – EMBALAGEM COM 250 GRAMAS	UND	400
105	SESC VILA BOA	IOGURTE – EMBALAGEM COM 170 GRAMAS	UND	500
106	SESC VILA BOA	IOGURTE INTEGRAL – SABOR AMEIXA EMBALAGEM DE 900G A 1,3KG	UND	500
107	SESC VILA BOA	IOGURTE INTEGRAL – SABOR MORANGO EMBALAGEM DE 900G A 1,3KG	UND	500
108	SESC VILA BOA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	KG	500
109	SESC VILA BOA	QUEIJO CAIPIRA RALADO	KG	600

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
110	SESC VILA BOA	QUEIJO MINAS FRESCAL	KG	800
111	SESC VILA BOA	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA	KG	850
112	SESC VILA BOA	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO – EMBALAGEM COM 100 A 110GRAMAS	UND	150
113	SESC VILA BOA	SALSICHA EMBALADA A VACUO	KG	300
114	SESC VILA BOA	PEITO DE PERU DEFUMADO	KG	300
115	SESC VILA BOA	QUEIJO TOFU EM BARRA EMBALAGEM DE 500 A 600GR	UND	30

### 3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

#### 3.1.1. APRESUNTADO COZIDO FATIADO – ITENS 13,16 e 28

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores dos suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

Marcas de referência: perdigão, sadia, seara ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

#### 3.1.2. BACON DEFUMADO EM BARRA/PEÇA – ITENS 2, 18, 22, 30, 40, 72, 92 e 103.

Produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura.

Marcas de referência: Seara, Sadia, Perdigão, Rezende, Bonasa ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

#### 3.1.3. BACON DEFUMADO FATIADO EMBALAGEM 250G – ITENS 3, 56, 93 e 104

Produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura

contendo sal, condimentos, regulador de acidez, antioxidante e aromas naturais. Embalagem com 250 gramas.

**MARCAS DE REFERÊNCIA:** Seara, Sadia, Perdigão, Rezende, Bonasa OU SIMILAR.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Fatia com espessura média de 15 a 20g.

#### **3.1.4. IOGURTE EMBALAGEM 170G – ITENS 4, 41, 55, 57, 94 e 105**

Produto líquido obtido basicamente com leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, leite em pó desnatado, amido modificado submetidos a fermentação láctea através da ação do streptococcus thermophilus e lactobacillus bulgaricus com polpa de fruta sabor morango. Embalagem com 170 – UND.

Marcas de referência: Nestlé, Danone, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.

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

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

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

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

#### **3.1.5. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA KG – ITENS 5, 20, 23, 38, 43, 58, 73, 95 e 108**

É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumação.

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

Marcas de referência: Sadia, Perdigão ou Similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

#### **3.1.6. QUEIJO CAIPIRA RALADO – KG – ITENS 6, 24, 31, 46, 52, 79, 96 e 109**

Queijo obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até duas variedades de queijo de baixa umidade, parcialmente desidratado, apto para consumo humano.



Marcas de referência: Tirolez, Vigor, Dalac ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.7. QUEIJO MINAS FRESCAL – KG – ITENS 7, 25, 32, 68, 80, 97 e 110**

Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

Marcas de referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata, Dalac ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.8. QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA – KG – ITENS 8, 26, 47, 53, 63, 78, 98 e 111.**

Queijo de média umidade e semi gordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico ara Rotulagem de Alimentos - Ministério Da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.9. SALAME TIPO ITALIANO FATIADO (ITENS 09,50)**

É o produto obtido com cortes de carne suína e bovina e especiarias naturais, vinho e sal. Será permitida a utilização de no máximo de 20% de CMS – carne mecanicamente separada. Embalagem com 100 a 110 gramas – UNID.

Marcas de Referência: perdigão, seara, sadia ou similar.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos sem sinais de ranço.

**Rotulagem:** de acordo com a (Portaria n.º 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.10. SALSICHA EMBALADA A VÁCUO – KG – ITENS 10, 15, 19, 27, 37, 49, 54, 70, 77, 100 e 113**

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório artificial, submetido a um processo térmico adequado.

Marcas de referência: sadia, perdigão, seara, batavo ou similar.

**Rotulagem:** de acordo com a (Portaria n.º 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.11. MORTADELA DEFUMADA – ITENS 11 e 82**

Produto composto a partir de carne suína e bovina. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa). Marcas de referência: perdigão, sadia, seara ou similar.

Ingredientes obrigatórios: carne suína e bovina.

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

**Rotulagem:** de acordo com a (Portaria n.º 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.12 QUEIJO TOFU EM BARRA – ITENS 12, 87 e 115**

Características sensoriais: Elaborado a partir do extrato proteico da soja, de primeira qualidade, textura firme, sabor delicado, cor branca cremosa. Amarelada e casca de proteção firme. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Embalagem de 500 a 600 gr.

Marcas de referência: Nippo, Veggie ou similar.

**Embalagem primária:** em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

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

### 3.1.13. QUEIJO MUÇARELA FATIADO – ITENS 14, 17, 29 e 64

Queijo de média umidade e semigordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.

Características sensoriais: consistência semissuave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### 3.1.14. APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA – ITENS 1, 21, 39, 51, 75, 91 e 102

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores dos suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

Marcas de referência: perdigão, sadia, seara ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### 3.1.15. QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE – ITENS 33, 61 e 86

Embalagem de 1,0 a 1,5 kg – UND.

Marcas de referência: Canto de minas, Philadelphia, catupiry, Polenghi, Quatá ou similar.

Características sensoriais: Obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco, com textura espalhável. Não deverá conter glúten.

Embalagem primária: bisnaga 1 a 1,5 kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/Sif/Dipoa e carimbo de inspeção.

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

### 3.1.16. REQUEIJÃO CREMOSO – ITENS 34, 62 e 90

Embalagem de 1,5 a 1,8 kg – UND. Marcas de referência: canto de minas, piraicanjuba, tírolez, catupiry ou similar. Características sensoriais: Elaborado com leite de vaca integral,

mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Em bisnagas com 1,5 A 1,8 kg, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura. Não deve conter amido.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### 3.1.17. QUEIJO DE COALHO EM PEÇA - ITENS 35, 66 e 85

Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.

Características sensoriais: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

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

### 3.1.18. RICOTA FRESCA – ITENS 36 e 67

Embalagem com 500 g – UND.

Marcas de referência: Tirolez, Quatá e similares.

Características sensoriais: Soro fresco, leite pasteurizado desnatado e acidulante ácido láctico podendo ou não conter sorbato de potássio.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### 3.1.19. IOGURTE INTEGRAL - SABOR MORANGO DE 900G – ITENS 42, 89 e 107

Atender a instrução normativa nº 46 de 23 de outubro de 2007, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, que define: entende-se por iogurte, yogur ou yoghurt o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade,

contribuem para a determinação das características do produto final. Deverá ter: frutas em forma de pedaços, polpa (s), suco (s) e/ou outros preparados à base de morango. Sabor morango - embalagem de 900 G A 1,3 KG.

Marcas de referência: Danone, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.

Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

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

### **3.1.20. IOGURTE INTEGRAL - SABOR AMEIXA DE 900G A 1,3 KG – ITEM 88 e 106.**

Atender a instrução normativa nº 46 de 23 de outubro de 2007, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, que define: entende-se por iogurte, yogur ou yoghurt o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Deverá ter: frutas em forma de pedaços, polpa (s), suco (s) e/ou outros preparados à base de ameixa. Embalagem de 900 G a 1,3 KG.

Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

Marcas de referência: Danone, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.

### **3.1.21. LINGUIÇA TIPO PAIO – ITENS 44 e 59**

É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumação.

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

Embalagem com 370G- UND.

Marcas de referência: Sadia, Perdigão ou similar.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.22. LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA – ITENS 45, 60 e 74**

É o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

Marcas de referência: Sadia, Perdigão ou similar.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.23. QUEIJO PARMESÃO RALADO – ITENS 48 e 65**

Queijo Parmesão ralado. Composição: Queijo Parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Processo de Maturação de no mínimo 06 (seis) meses. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a (Portaria n.º 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Embalagem Primária: em Polietileno de Baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Tirolez, Faixa de Azul, Canto de Minas ou Similar.

### **3.1.24. PRESUNTO COZIDO EM PEÇA – ITEM 76**

Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.

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

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.25. PRESUNTO COZIDO FATIADO – ITEM 69**

Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Fatia com espessura média de 30 a 35g.

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

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

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

Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.

### **3.1.26. MORTADELA BOLONHA OU BOLGNA – ITEM 81**

Produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa).

Marcas de referência: perdigão, sadia, seara ou similar. Ingredientes obrigatórios: carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.27. MORTADELA TUBULAR DE FRANGO – ITEM 83**

Produto composto por porções de carnes de ave de açougue, mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (fígado, moela e coração) e gordura. Embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

Marcas de referência: perdigão, sadia, seara ou similar.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto. Características físicas - químicas: carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máximo 35%, umidade - máximo 65%, proteína - mínimo 12%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### **3.1.28. QUEIJO PARMESÃO BARRA - ITEM 84**

Marcas de referência: Tirolez, Faixa Azul, Canto de Minas ou similar.

Características sensoriais: Elaborado com leite de vaca integral, fermento láctico, coalho e sal. Textura firme, seca, granuloso, coloração branco - amarelada e casca de proteção firme. Processo de maturação de, no mínimo, 6 meses. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

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

### 3.1.29. QUEIJO CREMOSO TIPO CHEDDAR – ITEM 71

Embalagem de 1,0 a 1,5 KG – UND.

Marcas de referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry, Polenghi ou similar.  
Características sensoriais: Massa para produtos fundidos, aroma Idêntico ao Natural de Queijo Cheddar mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifostato de sódio e hexametafostato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Em bisnagas com 1,0 A 1,5 kg, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de

validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura. Não deve conter amido.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

### 3.1.30. PEITO DE PERU DEFUMADO – ITEM 101 e 114

Produto composto a partir de carne de peito de peru e salmora. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa).

Ingredientes obrigatórios: Carne de peito de peru.

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

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

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

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

Marcas de referência: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.

### 3.1.31. QUEIJO MUÇARELA - ITENS 98 e 111.

Queijo de média umidade e semi gordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

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

**Rotulagem:** de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico ara Rotulagem de Alimentos - Ministério Da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).



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

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

Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.

#### 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério de Menor Preço por Item.

#### 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. As entregas serão realizadas de forma parcelada no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, de acordo com a necessidades das unidades do Sesc Goiás;

5.2. Os pedidos serão feitos pelo fiscal do contrato após a emissão da Ordem de Compra, poderão ser realizadas, também mediante visita de representante;

5.3. O prazo de vigência da ata será de 12 (doze) meses contado a partir da sua assinatura;

5.4. As quantidades estimadas no tópico 3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc/GO, inexistindo obrigatoriedade de aquisição;

5.5. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, acondicionados em embalagens integras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo de 03 (três) meses para os produtos congelados e 03 (três) dias para os resfriados após a data de entrega. Na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias para os produtos congelados e 03 (três) dias para os produtos resfriados;

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

5.7. O transporte de entrega será responsabilidade da contratada e os veículos utilizados deverão possuir certificados de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene;

5.8. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a -12°C (menos doze graus Celsius) para produtos congelados e estar entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento. Os itens congelados são os referentes a linguiça toscana: 45, 60 e 74; demais itens são resfriados.

5.9. A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades descritas no tópico 6;

5.10. Produto em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverá ser repostado, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 01 (um) dia corrido para os itens de 01 a 90 e 5 (cinco) dias corridos para os itens de 91 a 115, após a notificação do desacordo;

5.11. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas;

5.12. O fornecedor se compromete a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações e/ou deterioração;
- b) O produto que não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

## 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

### 6.1. Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38 I.E.: ISENTO) – Itens 1 a 12

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis/GO, CEP:72980-000, contato: Brenda, Telefone: (62) 3331-1383.

### 6.2. Sesc Campinas (03.671.444/0003-09 I.E.: ISENTO) – Itens 13 a 15

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul, nº 123 – setor Campinas, Goiânia/GO, CEP:74520-070, Horário de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira).

### 6.3. Sesc Universitário (03.671.444/0002-28 I.E.: ISENTO) – Itens 16 a 20

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Universitária, Nº 1749, setor universitário, Goiânia/GO, CEP: 74610-100, (62) 3522 – 6166 – Beatriz / Lidamar, Horários de Funcionamento: 08h às 12 e 13 às 17h de segunda a sexta-feira.

### 6.4. Sesc Faiçalville (03.671.444/0005-70 I.E.: ISENTO) – Itens 21 a 27

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville, Goiânia/GO, CEP: 74350-010. Horários de funcionamento: 8h às 16 (segunda a sexta-feira) contato: (62) 3522-6310/3522-6311, contato: Ana Paula

### 6.5. Mesa Brasil Sesc (03.671.444/0011-19 I.E.: ISENTO) – Itens 28 a 38

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº1021, Qd. 45ª, Lote 1 a 6, Jardim Guanabara, Goiânia/GO, Horário de Funcionamento: 08h às 18h segunda a sexta-feira, Fone: (62) 3522-9500, Contato: Viviane

### 6.6. Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51 I.E.: ISENTO) – Itens 39 a 50

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiáí. Anápolis/GO, CEP: 74110-180. Horário de entrega das 8h00 às 17h00, contato: Raphaella.

### 6.7. Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – Itens 51 a 55

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. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-8081. Contato: Malvina ou Núbia.

**6.8. Sesc Centro (03.671.444/0004-90 I.E.: ISENT0) – Itens 56 a 71**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Rua 15, esquina com a rua 19 – centro. Goiânia/GO, CEP: 74030-090. Horário de entrega das 7h00 às 20h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 às 16h00 no sábado, contato: (62) 3933-1741 ou (62) 3933.1742 Larissy.

**6.9. Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13 I.E.: ISENT0) – Itens 72 a 90**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaical, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas/GO. CEP: 75680-001, Horários de Entrega: 08h às 12 e 14h às 18h segunda a sexta-feira, contato: Érika, Fone: (64) 3455-9400

**6.10. Sesc Jataí (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – ITENS 91 ao 101**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

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

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

**6.11. Sesc Vila Boa (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – ITENS 102 ao 115**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, lt.01, Setor Leste, Cidade de Goiás/GO. CEP: 76.600-000

Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira) Contato: Polyanna de Jesus

## **7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

### **7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURIDICA**

- 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 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;

### **7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA**

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

## **8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

**8.1.3.** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

**8.1.4.** Cabe à contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da Ata de Registro de Preço.

**8.1.5.** Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do material especificado, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

**8.1.6.** A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

**8.1.7.** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc/GO, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

**8.1.8.** Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego.

## **8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.2.1.** 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 fiscal do Contrato.

**8.2.2.** Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

**8.2.3.** 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.

**8.2.4.** 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.

**8.2.5.** 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.

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

**8.2.7.** Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a realização do serviço e/ou entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**9.1.** 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.

## **10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO**

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

**10.2.** 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.

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

- 10.4.** As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.
- 10.5.** 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.
- 10.6.** 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.
- 10.7.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## **11. DA PROPOSTA**

- 11.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 11.2.** Marca, 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;
- 11.3.** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 11.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 11.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 11.6.** 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.

## **12. PENALIDADES**

- 12.1.** 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:
- 12.1.1.** 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.
- 12.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:**
- a) Advertência;
  - b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- 12.2.** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.
- 12.3.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**12.4.** 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.

**12.5.** 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 tópico 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**12.6.** 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.

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

### 13. FISCALIZAÇÃO

#### 13.1. Sesc Pirenópolis – Itens 1 a 12

Fiscal: Brenda Marques  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

Suplente: Charles Robson de Sousa  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo IV

#### 13.2. Sesc Campinas – Itens 13 a 15

Fiscal: Ana Cristina Pimenta  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

Suplente: Núbia Ester C. dos S. Silva  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo

#### 13.3. Sesc Universitário – Itens 16 a 20

Fiscal: Beatriz M. R.A. Batista Teixeira  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assessor Técnico III

Suplente: Lindamar Barbosa da Silva  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo III

#### 13.4. Sesc Façalville – Itens 21 a 27

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assessor Técnico IIII

Suplente: Carlos César de Souza  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo III

#### 13.5. Sesc Mesa Brasil – Itens 28 a 38

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista Mesa Brasil Sesc

Suplente: Rulia Mayra S. Ataide  
Ferreira  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo III

#### 13.6. Sesc Anápolis – Itens 39 a 50

Fiscal: Raphaella A.S.B. Previato  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

Suplente: Jarlene Santana Barbosa  
CPF XXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo

**13.7. Sesc Cidadania – Itens 51 a 55**

Fiscal: Francisca M.F.de O. Duarte  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

Suplente: Flávia H. de Matos Lemos  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Coordenadora Adm. e Financeira

**13.8. Sesc Caldas Novas – Itens 72 a 90**

Fiscal: Érika Neves de Costa  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Chefe do Setor de Alim. e Insum.

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

**13.9. Sesc Centro – Itens 56 a 71**

Fiscal: Larissy B. M. Godoy  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Nutricionista

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo

**13.10. Sesc Jataí – Itens 91 a 101**

Fiscal: Rayanne Alves Siqueira  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo III –  
Secretária da Gerência

Suplente: Ieda Santana Barreto  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assessor Técnico III – Central de  
Relacionamento

**13.11. Sesc Vila Boa – Itens 102 a 115**

Fiscal: Glauciane Silva de Paula  
Pereira  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Técnico III - Financeiro

Suplente: Polyanna de Jesus  
Rodrigues  
CPF XXXXXXXXXXXXX  
Matrícula: XXXX  
Assistente Administrativo II


**14. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Genystela Medeiros de Araújo  
Coordenadora Técnica de Nutrição e.e.

**15. RESPOSNSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
**Athara Ester Soares Souza Carvalho**

Assessor Técnico na Seção de Estruturação de Documentos de Compras

  
**Maria René Vaca Ramos**  
Líder Adjunto da Seção de  
Estruturação de Documentos de  
Compras

  
**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**  
Líder da Seção de Estruturação de  
Documentos de Compras

  
**Bettina Marta Magni**  
Gerente de Logística e Compras

Goiânia, 24 de agosto de 2023