

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE SALGADOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

DADOS DO SOLICITANTE:

Nome: Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Lotado: Gerente de Programação e Controle

Departamento: Gerência de Programação e Controle de Recursos

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: Serviço Social do Comércio - SESC

Unidade: Sesc Campinas, Sesc Cidadania, Sesc Façalville e Sesc Jataí.

Critério de julgamento: Menor Preço por lote.

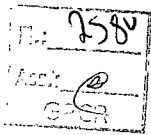
Formato: Eletrônico.

1. DO OBJETO

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

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 01 – SESC CAMPINAS				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
2	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	300	UMA VEZ NA SEMANA
3	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO	UND	300	UMA VEZ NA SEMANA
4	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	150	UMA VEZ NA SEMANA
5	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	300	UMA VEZ NA SEMANA
6	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	300	UMA VEZ NA SEMANA
7	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	300	UMA VEZ NA SEMANA
8	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	200	UMA VEZ NA SEMANA
9	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	UND	200	UMA VEZ NA SEMANA
10	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	250	UMA VEZ NA SEMANA
11	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	250	UMA VEZ NA SEMANA



12	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	250	UMA VEZ NA SEMANA
LOTE 02 – SESC CIDADANIA				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	PERIODICIDADE DE ENTREGA
13	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
14	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
15	EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
16	ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
17	ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
18	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	12.000	DIARIAMENTE
19	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	8.400	DIARIAMENTE
20	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	24.000	DIARIAMENTE
21	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	14.400	DIARIAMENTE
22	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	6.000	DIARIAMENTE
23	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	6.000	DIARIAMENTE
LOTE 03 – SESC FAIÇALVILLE				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	PERIODICIDADE DE ENTREGA
24	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	10.800	UMA VEZ NA SEMANA
25	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	4.800	UMA VEZ NA SEMANA
26	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
27	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
28	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
29	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	2.400	UMA VEZ NA SEMANA
30	ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	2.400	UMA VEZ NA SEMANA
31	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
32	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
33	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA

34	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	4.200	UMA VEZ NA SEMANA
35	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	2.400	UMA VEZ NA SEMANA
36	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	3.600	UMA VEZ NA SEMANA
37	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO	UND	2.400	UMA VEZ NA SEMANA
38	QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO	UND	1.500	UMA VEZ NA SEMANA
39	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	2.500	UMA VEZ NA SEMANA
40	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO	UND	2.400	UMA VEZ NA SEMANA
LOTE 04 – SESC JATAÍ				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	PERIODICIDADE DE ENTREGA
41	MINI EMPADA DE FRANGO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO	UND	2.000	UMA VEZ NA SEMANA
42	MINI ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO	UND	2.000	UMA VEZ NA SEMANA
43	MINI ESFIRRA DE CARNE - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO	UND	2.000	UMA VEZ NA SEMANA
44	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
45	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
46	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	600	UMA VEZ NA SEMANA
47	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	600	UMA VEZ NA SEMANA
48	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
49	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES	UND	100	UMA VEZ NA SEMANA
50	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES	UND	100	UMA VEZ NA SEMANA
51	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	800	UMA VEZ NA SEMANA
52	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
53	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA
54	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	700	UMA VEZ NA SEMANA
55	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	700	UMA VEZ NA SEMANA
56	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	200	UMA VEZ NA SEMANA
57	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA	UND	80	UMA VEZ NA SEMANA

58	QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO	UND	400	UMA VEZ NA SEMANA
59	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	UND	500	UMA VEZ NA SEMANA

2.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

2.1.1 AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 1,24 e 46)

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 RDC 719 de 01/09/20225 - 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.

2.1.2 AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 2,25 e 47)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.3 COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO (ITENS 3,27 e 48)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.4 ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 5,31 e 52)

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 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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.5 ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 6,32 e 53)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.6 QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA-PORÇÃO DE 400 G CONGELADA (ITEM 9)

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 de 400g.

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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 de 400g.

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

2.1.7 QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO (ITEM 37)

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

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.8 QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO (ITENS 38 e 58)

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 130 g.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.9 ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 4 e 29)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.10 NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 8,36 e 56)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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

2.1.11 TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 11,39 e 59)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.12 HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 7,33 e 54)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.13 EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 12,28 e 51)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.14 ENROLADINHO DE SALSICHA-SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITEM 30)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.15 PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO (ITEM 40)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.16 MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO (ITENS 10,35 e 55)

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso entre 120 a 130 G.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado

com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.17 ENROLADINHO DE QUEIJO DOCE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 16)

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso entre 120 a 130 g.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entreguê assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias 3.9.2- estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.18 ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 17)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.19 AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 13)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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

2.1.20 AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 14)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.21 EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 15)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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

2.1.22 ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 18)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.23 ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 19)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.24 HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITENS 20 e 45)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.25 MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITENS 21,34 e 44)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.26 NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 22)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.27 TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (ITEM 23)

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 RDC 719 de 01/09/2022- Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

2.1.28 COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO (ITEM 26)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.29 MINI EMPADA DE FRANGO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 41)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.30 MINI ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 42)

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.

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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

2.1.31 CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES (ITEM 49)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.32 CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES (ITEM 50)

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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.

2.1.33 MINI ESFIRA DE CARNE - SALGADO PRÉ ASSADO E CONGELADO (ITEM 43)

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 RDC 719 de 01/09/2022- 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.

2.1.34 PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA (ITEM 57)

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 de 250g.

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 RDC 719 de 01/09/2022 - 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 de 250 g.

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

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

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

Assim, a aquisição dos bens referidos é a solução mais viável no momento, frente as demais opções existentes no mercado.

O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos. O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12 (doze) meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações. Portanto, diante da necessidade de contratação para Aquisição de Salgados por um período de 12 (doze) meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado por lote, conforme tabela constante na cláusula 2 deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para cada lote ou apenas um/alguns.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada produto do lote deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, quantidades, valores e deverá ser registrada com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

4.7. As propostas deverão ser, obrigatoriamente, apresentadas com no máximo 02 (duas) casas decimais, devendo a ofertante valer-se da regra do arredondamento, sob pena de desclassificação.

5. EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO

5.1. 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.

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1. A Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de nº 1593/2024 SESC e da Resolução de nº 1270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC/SENAC Goiás.

6.1.6. Exista dotação orçamentária;

6.1.7. Exista previsão no contrato acerca da prorrogação.

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

6.3. As entregas deverão ser realizadas conforme periodicidade de entrega descrita no item 2. "ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO", após a solicitação do fiscal, por e-mail.

6.4 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste termo de referência, devendo ser devolvidos à contratada para serem repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, em até 02 (duas) horas, podendo a contratante aplicar penalidades.

6.5 Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto deste certame, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas no regimento Sesc.

6.6 Os itens deverão ser entregues com o prazo mínimo de validade de acordo com a especificação: PRONTO PARA O CONSUMO validade de 1 (um) dia, ASSADO E RESFRIADO validade de 15 (quinze) dias e CONGELADO validade de 30 (trinta) dias, a partir da data de entrega.

6.7 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.

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

6.9 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 719 de 01/09/2022 ANVISA.¹

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

6.11 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.

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

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1 SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) - LOTE 01

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia/GO. CEP: 74.520-070

Telefone: (62) 3522-6400.

7.2 SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) - LOTE 02

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. C-197, esq. c/Av. C-198 e Rua C-224, QD. 498, LT. 1/21, Jardim América, Goiânia/GO. CEP: 74.270-030

Telefone: (62) 3250-8000.

¹ RDC Nº 216 de 15/09/2004 ANVISA. <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3637614/RDC_52_2014_.pdf/ca9f2f97-a99a-4e77-8ed0-302f19faa714> / <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html> RDC Nº 719 de 01/09/2022 ANVISA <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0719_01_09_2022.html>

7.3 SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – LOTE 03

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, QD. 234 e 235, Setor Façalville, Goiânia/GO. CEP: 74.350-010
Telefone: (62) 3289-7313.

7.4 SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – LOTE 04

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.

8.CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Registro de Preço para Fornecimento de Salgados	Parcelado	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF e emissão do Termo de Recebimento Definitivo

8.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela CONTRATADA à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidades com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Contrato ou instrumento equivalente, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

8.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstante que a própria entidade constate a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.5.1. Não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência;

8.5.2. Não produziu os resultados acordados;

8.5.3. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

8.5.4. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do objeto, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao SESC o pagamento pelo objeto regularmente executado.

8.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;

8.8.1. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;

8.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

I = (6/100) / 365

I = 0,00016438

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

- 9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.
- 9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.
- 9.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.
- 9.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
- 9.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após a entrega dos itens e notificações expedidas.
- 9.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de contratos.
- 9.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência;
- 9.12. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 9.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências;

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Entregar os itens no prazo especificado, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 10.2. Executar o objeto conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta.
- 10.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SESC em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 10.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.7. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.
- 10.8. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

10.9. Não subcontratar no todo ou em parte o objeto do contrato sem a prévia anuência do CONTRATANTE, conforme disposto no art. 36, do Regulamento de Licitações e Contratos.

10.10. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.2. Dentro do prazo de vigência da ata os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses contado da data limite para apresentação da proposta, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

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:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC E SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

12.1.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC E SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

12.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

12.2.1. FALTAS LEVES: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

12.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial do contrato que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos a contratante.

12.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

12.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

12.2.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 12.2.1 a 12.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

12.2.6. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas no item 10 deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Atraso no fornecimento dos produtos.	1
2. Interrupção no fornecimento que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pela contratante.	2
3. Fornecimento de produtos que não atendem as legislações vigentes.	3
4. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem da contratante.	4

12.3. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato:

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

12.4. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

12.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

12.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

12.7. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1.593/2024 ou SENAC nº. 1.270/2024;
- b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional ao SESC e ao SENAC;
- c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal de contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- e) demais casos apurados em processo administrativo.

12.8. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

12.8.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 12.7, “a”;

12.8.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 12.7, “b”, “c” e “d”;

12.8.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

12.9. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 12.7 deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 12.8, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

12.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Sesc Goiás;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se o fato se enquadrar na cláusula 12.7, alínea “a”.

12.11. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

12.12. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

12.13. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

12.14. Na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado no Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

12.15. Na hipótese prevista no item 12.14, o Sesc Goiás poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

12.16. 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 Goiás.

12.17. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

13.2. A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência deste contrato, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA FECOMÉRGO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento do contrato, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

13.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo do Contrato ou a execução das atividades ligadas ao Contrato;

13.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução do contrato sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

13.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

13.6. A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela ENTIDADE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a ENTIDADE.

13.7. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

13.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão do Contrato.

13.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (I) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (II) qualquer descumprimento das obrigações

contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (III) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução do contrato.

13.10. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do Contrato.

13.11. A ENTIDADE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

13.12. O Contrato não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

13.13. A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão do Contrato.

13.14. Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução do Contrato.

13.15. A CONTRATADA se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (I) a ENTIDADE solicitar; (II) por rescisão contratual; (III) com o término de vigência do contrato, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

13.16. Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

13.17. Fica assegurado à ENTIDADE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à Proteção de Dados.

14. INDICAÇÃO DO FISCAL

14.1. Sugere-se a designação como fiscal de contrato o colaborador abaixo indicado:

14.1.1 SESC CAMPINAS – LOTE 01

Fiscal: Ana Cristina Pimenta
Nutricionista
Matrícula: 11484 | CPF: XXX.XXX.XXX-32

Suplente: Nubia Ester Camilo dos Santos
Silva
Assistente Administrativo I
Matrícula: 9787 | CPF: XXX.XXX.XXX-20

14.1.2 SESC CIDADANIA – LOTE 02

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de
Oliveira Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027 | CPF: XXX.XXX.XXX-68

Suplente: Eudes de Souza Lima Filho
Coordenador Administrativo e Financeiro
Matrícula: 11800 | CPF: XXX.XXX.XXX-68

14.1.3 SESC FAIÇALVILLE – LOTE 03

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III - Nutricionista
Matrícula: 10170 | CPF: XXX.XXX.XXX-36

Suplente: Carlos César de Souza
Assistente Administrativo III
Matrícula: 3898 | CPF: XXX.XXX.XXX-34

14.1.4 SESC JATAÍ – LOTE 04

Fiscal: Rayanne Alves Siqueira
Assistente Administrativo III
Matrícula: 9612 | CPF: XXX.XXX.XXX-02

Suplente: Ieda Santana Barreto
Assessor Técnico III
Matrícula: 9305 | CPF: XXX.XXX.XXX-65

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Genystela Medeiros de Araújo – Coordenadora Técnica de Nutrição

Goiânia, 03 de junho de 2024.

ELABORADO POR:



Elizeth Rodrigues da Costa
Supervisor Técnico da Seção de Programação e Controle
CPF: xxx.xxx.xxx-91 | Matrícula: 6399

APROVADO POR:



Bruno Fernandes Ramos
Líder de Seção de Programação e Controle
CPF: xxx.xxx.xxx-40 | Matrícula: 10582



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Gerente de Programação e Controle de Recursos
CPF: xxx.xxx.xxx-10 | Matrícula: 10336