

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MASSAS FRESCAS**

**DADOS DO SOLICITANTE:**

**Nome:** Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

**Lotado:** Gerente de Programação e Controle de Recursos

**Departamento:** Gerência de Programação e Controle de Recursos

**DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:**

**Entidade:** SESC (Serviço Social do Comércio).

**Unidade:** Sesc Caldas Novas, Sesc Vila Boa, Sesc Pirenópolis, Sesc Centro, Sesc Façalville e Sesc Universitário.

**Critério de julgamento:** Menor Preço por Item.

**Formato:** Eletrônico

**1. DO OBJETO**

1.1. Registro de Preço para aquisição de massas frescas para Unidades do Sesc Goiás, pelo período de 06 (seis) meses.

**2. ITENS E QUANTITATIVOS**

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO  | UNIDADE MEDIDA | QTD   | UNIDADE REQUISITANTE |
|------|--|----------------|-------|----------------------|
| 1    | <b>LASANHA - MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. as lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG             | 1.000 | SESC CALDAS NOVAS    |
| 2    | <b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). rdc. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE   | KG             | 700   | SESC CALDAS NOVAS    |

|   |  |    |       |                   |
|---|--|----|-------|-------------------|
|   | REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   |    |       |                   |
| 3 | <b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  | KG | 400   | SESC CALDAS NOVAS |
| 4 | <b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 500   | SESC CALDAS NOVAS |
| 5 | <b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.             | KG | 500   | SESC CALDAS NOVAS |
| 6 | <b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada,   | KG | 1.250 |                   |

|   |   |     |     |                   |
|---|---|-----|-----|-------------------|
|   | em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   |     |     | SESC CALDAS NOVAS |
| 7 | <b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   | KG  | 600 | SESC CALDAS NOVAS |
| 8 | <b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG  | 400 | SESC CALDAS NOVAS |
| 9 | <b>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA PASTEL EM ROLO 500G</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em rolo de 500 gramas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o  | UND | 250 | SESC CALDAS NOVAS |

|    |  |    |     |                   |
|----|--|----|-----|-------------------|
|    | <p>produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, MEZZANI, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                   |
| 10 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>                              | KG | 400 | SESC CALDAS NOVAS |
| 11 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 400 | SESC CALDAS NOVAS |
| 12 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao</p>   | KG | 400 | SESC CALDAS NOVAS |

|    |   |    |     |                   |
|----|---|----|-----|-------------------|
|    | <p>produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                   |
| 13 | <p><b>ESPAGUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>                             | KG | 400 | SESC CALDAS NOVAS |
| 14 | <p><b>LASANHA - MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. as lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 150 | SESC VILA BOA     |
| 15 | <p><b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura</p>  | KG | 80  | SESC VILA BOA     |

|    |  |    |     |               |
|----|--|----|-----|---------------|
|    | refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |               |
| 16 | <b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  | KG | 100 | SESC VILA BOA |
| 17 | <b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 80  | SESC VILA BOA |
| 18 | <b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.             | KG | 80  | SESC VILA BOA |

|    |  |    |     |               |
|----|--|----|-----|---------------|
| 19 | <p><b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  | KG | 150 | SESC VILA BOA |
| 20 | <p><b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>   | KG | 150 | SESC VILA BOA |
| 21 | <p><b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 80  | SESC VILA BOA |
| 22 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não</p>   | KG | 80  | SESC VILA BOA |

|    |  |    |     |               |
|----|--|----|-----|---------------|
|    | de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   |    |     |               |
| 23 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  | KG | 80  | SESC VILA BOA |
| 24 | <b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 80  | SESC VILA BOA |
| 25 | <b>ESPAQUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade  | KG | 150 | SESC VILA BOA |



|    |  |    |     |                  |
|----|--|----|-----|------------------|
|    | <p>máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                  |
| 26 | <p><b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>     | KG | 100 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 27 | <p><b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 125 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 28 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica</p>  | KG | 175 | SESC PIRENÓPOLIS |

|    |  |    |     |                  |
|----|--|----|-----|------------------|
|    | transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |                  |
| 29 | <b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°c de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 200 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 30 | <b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°c de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   | KG | 300 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 31 | <b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°c de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE   | KG | 300 | SESC PIRENÓPOLIS |

|    |   |    |     |                  |
|----|---|----|-----|------------------|
|    | REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |                  |
| 32 | <b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   | KG | 175 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 33 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                              | KG | 200 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 34 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 200 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 35 | <b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia,   | KG | 200 | SESC PIRENÓPOLIS |

|    |   |    |     |                  |
|----|---|----|-----|------------------|
|    | <p>pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> |    |     |                  |
| 36 | <p><b>ESPAGUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>   | KG | 300 | SESC PIRENÓPOLIS |
| 37 | <p><b>LASANHA - MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. as lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>                                       | KG | 300 | SESC CENTRO      |
| 38 | <p><b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e</p>   | KG | 150 | SESC CENTRO      |

|    |   |    |     |             |
|----|---|----|-----|-------------|
|    | <p>mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>   |    |     |             |
| 39 | <p><b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  | KG | 150 | SESC CENTRO |
| 40 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 300 | SESC CENTRO |
| 41 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser</p>  | KG | 200 | SESC CENTRO |

|    |   |    |     |             |
|----|---|----|-----|-------------|
|    | <p> acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |             |
| 42 | <p><b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 300 | SESC CENTRO |
| 43 | <p><b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  | KG | 300 | SESC CENTRO |
| 44 | <p><b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de</p>   | KG | 200 | SESC CENTRO |

|    |   |    |     |             |
|----|---|----|-----|-------------|
|    | fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR   |    |     |             |
| 45 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                              | KG | 200 | SESC CENTRO |
| 46 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 200 | SESC CENTRO |
| 47 | <b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com   | KG | 200 | SESC CENTRO |

|    |  |    |     |                  |
|----|--|----|-----|------------------|
|    | tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   |    |     |                  |
| 48 | <b>ESPAGUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                             | KG | 300 | SESC CENTRO      |
| 49 | <b>LASANHA - MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. as lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 200 | SESC FAIÇALVILLE |
| 50 | <b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                            | KG | 200 | SESC FAIÇALVILLE |
| 51 | <b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela,  | KG | 300 | SESC FAIÇALVILLE |



|    |   |    |     |                  |
|----|---|----|-----|------------------|
|    | <p>sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                  |
| 52 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 200 | SESC FAIÇALVILLE |
| 53 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>             | KG | 150 | SESC FAIÇALVILLE |
| 54 | <p><b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros</p>  | KG | 400 | SESC FAIÇALVILLE |

|    |   |     |     |                  |
|----|---|-----|-----|------------------|
|    | ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |     |     |                  |
| 55 | <b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   | KG  | 400 | SESC FAIÇALVILLE |
| 56 | <b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG  | 150 | SESC FAIÇALVILLE |
| 57 | <b>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA PASTEL EM ROLO 500G</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em rolo de 500 gramas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a  | UND | 250 | SESC FAIÇALVILLE |

|    |   |    |     |                  |
|----|---|----|-----|------------------|
|    | embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, MEZZANI, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |                  |
| 58 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                              | KG | 150 | SESC FAIÇALVILLE |
| 59 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 150 | SESC FAIÇALVILLE |
| 60 | <b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte   | KG | 150 | SESC FAIÇALVILLE |

|    |  |    |     |                    |
|----|--|----|-----|--------------------|
|    | deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |                    |
| 61 | <b>ESPAGUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                             | KG | 400 | SESC FAIÇALVILLE   |
| 62 | <b>LASANHA - MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. as lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 300 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 63 | <b>NHOQUE DE BATATA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.                            | KG | 150 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 64 | <b>NHOQUE DE MANDIOCA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida,  | KG | 150 | SESC UNIVERSITÁRIO |

|    |   |    |     |                    |
|----|---|----|-----|--------------------|
|    | <p>fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                    |
| 65 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10° de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 300 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 66 | <p><b>RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>             | KG | 200 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 67 | <p><b>TALHARIM – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha</p>  | KG | 300 | SESC UNIVERSITÁRIO |

|    |   |    |     |                       |
|----|---|----|-----|-----------------------|
|    | de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.  |    |     |                       |
| 68 | <b>FUZILLI – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.   | KG | 300 | SESC<br>UNIVERSITÁRIO |
| 69 | <b>RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. | KG | 200 | SESC<br>UNIVERSITÁRIO |
| 70 | <b>CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao  | KG | 200 | SESC<br>UNIVERSITÁRIO |

|    |   |    |     |                    |
|----|---|----|-----|--------------------|
|    | <p>produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  |    |     |                    |
| 71 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>  | KG | 200 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 72 | <p><b>CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. a embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p> | KG | 200 | SESC UNIVERSITÁRIO |
| 73 | <p><b>ESPAGUETE – MASSA FRESCA RESFRIADA</b> - massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). o produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. a</p>   | KG | 300 | SESC UNIVERSITÁRIO |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR. |  |  |  |
|---|--|--|--|

### 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição das massas frescas é fundamental para garantir um bom atendimento das unidades por um período de 06 (seis) meses. Esses produtos são essenciais para o preparo das refeições oferecidas aos funcionários, trabalhadores do comércio e ao público em geral nas unidades do SESC que possuem lanchonetes, restaurantes e serviços de hospedagem.

Para as unidades solicitantes - Sesc Caldas Novas, Sesc Vila Boa, Sesc Pirenópolis, Sesc Centro, Sesc Façalville e Sesc Universitário, essas massas frescas são componentes essenciais para a diversificação dos pratos. Elas contribuem significativamente para a qualidade do serviço oferecido, garantindo um estoque adequado e contínuo, mantendo a qualidade dos produtos ofertados e proporcionando uma excelente experiência gastronômica aos frequentadores do Sesc Goiás.

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. 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 de empresa para fornecimento de massas frescas, 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 itens, conforme tabela constante no tópico 2 deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para todos os itens ou somente para aqueles em que houver interesse.

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

4.3. Cada produto do item deverá estar discriminado separado 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 marca, características, quantidades, valores e deverá ser redigida 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. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preço: catálogos, folders ou outros documentos descritivos dos produtos, contendo suas características técnicas, preferencialmente com imagens.

4.6. 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.

4.7. 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.

### 5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

#### 5.1. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. Juntamente com a documentação de habilitação, deverá ser apresentado o Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela Agrodefesa ou documento que comprove situação regular com o órgão de fiscalização sanitária.

### 6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. A Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data da última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n. 1593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 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 e SENAC Goiás.

6.1.6. Exista dotação orçamentária;

6.1.7. Exista previsão na Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente acerca da prorrogação.

6.2. A entrega será parcelada e, deverá ser realizada em até 7 (sete) dias úteis após a emissão da Ordem de Compra.

6.3. Caso os itens entregues estejam com problemas, má qualidade ou em desacordo com o solicitado, deverão ser substituídos em 3 (três) dias úteis, após a notificação.

6.4. É vedado a entrega de itens inapropriados para consumo, reaproveitados ou com prazo de validade expirado. Os produtos deverão ser comprovadamente de primeira qualidade e estar de acordo com as especificações.

6.5. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido nas especificações técnicas, acondicionados em embalagens integras conforme especificado em cada item;



6.6. Os produtos deverão estar em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada.

6.7. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

6.8. 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 a obrigatoriedade de aquisição.

## 7. DO LOCAL DE ENTREGA E DADOS PARA FATURAMENTO

### 7.1. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ: 03.671.444/0008-13) – Itens 01 ao 13.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, Nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas/GO. CEP: 75680-001. Telefone: (64) 3455-9400.

### 7.2. SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – Itens 14 ao 25.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás/GO. CEP: 76600-000. Telefone: (62) 3371-9500.

### 7.3. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – Itens 26 ao 36.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus nº45 Centro. Pirenópolis/GO. CEP: 72980-000. Telefone: (62) 3902-1308.

### 7.4. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – Itens 37 ao 48.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, nº268, Qd 34 Lt. 26-E. Setor Central. Goiânia/GO. CEP: 74030-030. Telefone: (62) 3224-0600.

### 7.5. SESC FAIÇAVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – Itens 49 ao 61.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Ipanema, 1600, Quadra 234/235. Setor Faiçalville. Goiânia/GO. CEP: 74350-010. Telefone: (62) 3289-7313.

### 7.6. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – Itens 62 ao 73.

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Leste Universitário, Goiânia/GO. CEP: 74610-100. Telefone: (62) 3522-6106.

## 8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

| Descrição                   | Periodicidade | Condições de Pagamento                           |
|-----------------------------|---------------|--|
| Aquisição de Massas Frescas | Parcelado     | Mediante a entrega do objeto/apresentação da NF. |

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 realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

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

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura 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 neste 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 serviço, 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:

$EM = I \times N \times VP$ , 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.** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na entrega do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

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

**9.4.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

**9.5.** Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

**9.6.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

**9.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente

**9.8.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização da entrega 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;

**9.9.** A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumentos equivalentes;

**9.10.** Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência;

**9.11.** 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.** Cabe à contratada o cumprimento de todas as condições estipuladas neste Termo de Referência.

**10.2.** Cabe à contratada comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal quando da entrega dos itens.

**10.3.** Todos os custos diretos e indiretos para aquisição dos itens serão de responsabilidade da contratada, incluindo as despesas com transporte;

**10.4.** 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.

**10.5.** 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.

**10.6.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**10.7.** 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 e SENAC 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;

**10.8.** Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.

**10.9.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

**10.10.** Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

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

## 12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em Ata de Registro, contrato ou instrumento equivalente, 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.

## 13. PENALIDADES

13.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

13.1.1. Por atraso injustificado:

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.

13.1.2. 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.

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

13.2.1. **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;

13.2.2. **FALTAS MÉDIAS:** caracterizadas pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. **FALTAS GRAVES:** caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. **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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

| FALTA      | GRAU |
|------------|------|
| LEVE       | 1    |
| MÉDIA      | 2    |
| GRAVE      | 3    |
| GRAVÍSSIMA | 4    |

13.4. 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. Fornecimento de produtos em desacordo com o que foi especificado neste Termo de Referência.  | 3    |
| 2. Inexecução total do fornecimento dos itens.  | 4    |
| 3. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SESC.   | 4    |
| 4. Inexecução total ou parcial que acarrete a interrupção parcial dos serviços prestados pelo SESC.   | 3    |
| 5. Deixar de cumprir quaisquer dos tópicos deste Termo de Referência não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE. | 2    |

**13.5.** 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente:

| <b>Tabela 1</b> |                        |
|-----------------|------------------------|
| <b>Grau</b>     | <b>Correspondência</b> |
| 1               | 3% (três por cento)    |
| 2               | 5% (cinco por cento)   |
| 3               | 10% (dez por cento)    |
| 4               | 15% (quinze por cento) |

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

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

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

**13.9.** 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 e SENAC nº. 1.270/2024;

b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;

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.

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

**13.10.1.** 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 13.9, “a”;

**13.10.2.** 03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.9, “b”, “c” e “d”;

**13.10.3.** 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

**13.11.** Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.9 deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

**13.12.** 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 a contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se o fato se enquadrar na cláusula 13.9, alínea “a”.

**13.13.** 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.

**13.14.** 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.

**13.15.** 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.

**13.16.** Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, contrato ou 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 na Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

**13.17.** Na hipótese prevista no item 13.16, a contratante poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

**13.18.** O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

## **14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS**

**14.1.** 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).

**14.2.** A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência deste Termo de Referência, 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

**14.3.** 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente ou a execução das atividades ligadas à Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

**14.4.** 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente 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.

14.5. 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;

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio do e-mail de sua respectiva DPO ([dpo@sescgo.com.br](mailto:dpo@sescgo.com.br) ou [dpo@go.senac.br](mailto: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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente

14.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail de sua respectiva DPO ([dpo@sescgo.com.br](mailto:dpo@sescgo.com.br) ou [dpo@go.senac.br](mailto: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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente

14.10. 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.11. 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.

14.12. A Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

14.13. 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente

14.14. 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.15. 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 da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

14.16. 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.

14.17. 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.

## 15. INDICAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO

15.1. Sugere-se a designação como **Fiscal, Suplente e Gestor**, os colaboradores abaixo indicados:

| SESC CALDAS NOVAS – Itens 01 ao 13  |   |
|---|---|
| <b>GESTOR:</b> Suiane Linhares Rodrigues de Souza<br>Função/Cargo: Assistente Técnico<br>Matrícula: 11468 - CPF: XXX.XXX.XXX-13                 | <b>FISCAL:</b> Erika Neves da Costa<br>Função/Cargo: Chefe do Setor de Nutrição e Insumos<br>Matrícula: 6642 - CPF: XXX.XXX.XXX -00 |
| <b>SUPLENTE:</b> Hylla Rannyella Ribeiro da Silva<br>Cargo/Função: Assessor Técnico III/Nutricionista<br>Matrícula: 9347 - CPF: XXX.XXX.XXX -68 |   |

| SESC VILA BOA – Itens 14 ao 25  |   |
|---|---|
| <b>GESTOR:</b> Glauciene Silva de Paula Pereira<br>Função/Cargo: Assistente Administrativo III<br>Matrícula: 11942 - CPF: XXX.XXX.XXX -72 | <b>FISCAL:</b> Andressa de Souza Leite<br>Função/Cargo: Assessor Técnico III/Nutricionista<br>Matrícula: 11848 - CPF: XXX.XXX.XXX -51 |
| <b>SUPLENTE:</b> Júnior Dias Correa<br>Cargo/Função: Assistente Administrativo IV<br>Matrícula: 11961 - CPF: XXX.XXX.XXX -15              |   |

| SESC PIRENÓPOLIS – Itens 26 ao 36   |  |
|---|--|
| <b>GESTOR:</b> Hiara da Silva Modesto Oliveira<br>Função/Cargo: Assistente Administrativo III<br>Matrícula: 5966 - CPF: XXX.XXX.XXX -15 | <b>FISCAL:</b> Brenda Marques<br>Função/Cargo: Assessor Técnico III - Nutricionista<br>Matrícula: 11129 - CPF: XXX.XXX.XXX -06 |
| <b>SUPLENTE:</b> Charles Robson de Sousa<br>Cargo/Função: Assistente administrativo IV<br>Matrícula: 11134 - CPF: XXX.XXX.XXX -89       |  |

| SESC CENTRO – Itens 37 ao 48   |   |
|--|---|
| <b>GESTOR:</b> Flávia Herrero de Matos Lemos<br>Função/Cargo: Assessor Técnico III<br>Matrícula: 4553 - CPF: XXX.XXX.XXX -49 | <b>FISCAL:</b> Jessica Dourado Pereira<br>Função/Cargo: Assessor Técnico III - Nutricionista<br>Matrícula: 12094 - CPF: XXX.XXX.XXX -10 |
| <b>SUPLENTE:</b> Carlos Campos Fabiano   |   |

|  |   |
|--|---|
| Cargo/Função: Assistente administrativo IV<br>Matrícula: 9875 - CPF: XXX.XXX.XXX -30   |   |
| <b>SESC FAIÇALVILLE – Itens 49 ao 61</b>   |   |
| <b>GESTOR:</b> Ingrid Theozzo Silva<br>Função/Cargo: Assistente Administrativo III<br>Matrícula: 11687 - CPF: XXX.XXX.XXX -18                  | <b>FISCAL:</b> Ana Paula Azevedo Lima<br>Função/Cargo: Chefe de Setor - Nutricionista<br>Matrícula: 10170 - CPF: XXX.XXX.XXX -16                    |
| <b>SUPLENTE:</b> Carlos Cesar de Souza<br>Cargo/Função: Assistente administrativo III<br>Matrícula: 3898 - CPF: XXX.XXX.XXX-34                 |   |
| <b>SESC UNIVERSITÁRIO – Itens 62 ao 73.</b>  |   |
| <b>GESTOR:</b> Allyne Marinho Cozac<br>Função/Cargo: Gerente Sesc Universitário<br>Matrícula: 7391 - CPF: XXX.XXX.XXX -87                      | <b>FISCAL:</b> Beatriz Moraes R.A. Batista Teixeira<br>Função/Cargo: Assessor Técnico III – Nutricionista - Matrícula: 11486 - CPF: XXX.XXX.XXX -59 |
| <b>SUPLENTE:</b> Francisca das Chagas Rocha dos Santos<br>Cargo/Função: Assistente administrativo III<br>Matrícula: 9745 - CPF: XXX.XXX.XXX-58 |   |

15.2. Sugere-se a designação como **Responsável Técnico**, a colaboradora abaixo indicada:

a) Genystela Medeiros de Araújo

Coordenadora Técnica de Nutrição

Matrícula: 9112| CPF: XXX.XXX.XXX -70

Goiânia, 15 de janeiro de 2025.

**ELABORADOR POR:**

**Táisa Portela de Souza Oliveira**

Analista de Mercado

CPF: xxx.xxx.xxx-20 / Matrícula: 11014

**APROVADO POR**

**Bruno Fernandes Ramos**

Líder da 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



Documento assinado eletronicamente por **Táisa Portela De Souza Oliveira, Administrativo**, em 15/01/2025, às 17:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos, Líder de Seção**, em 16/01/2025, às 09:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Pinheiro Gontijo, Gerente**, em 16/01/2025, às 11:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0094119** e o código CRC **01D1D19D**.