



#### ANEXO IV

### MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO, CONFORME PROCESSO PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/01.00003 – PG.

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, tem entre si justos e contratados, de um lado o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado de Goiás, estabelecido à Rua 19, nº 260 – Centro, nesta capital, inscrito no CNPJ sob o Nº \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Diretor de seu Conselho Regional, \_\_\_\_\_(nome), \_\_\_\_\_(estado civil), carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_(data de expedição), CPF nº \_\_\_\_\_, e de outro lado a \_\_\_\_\_(razão social), inscrita no CNPJ sob o numero \_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_(endereço), que passa a ser denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo \_\_\_\_\_(nome), \_\_\_\_\_(estado civil), carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, têm entre si, justo e acertado, o presente contrato de fornecimento, que se regerá em conformidade com a RESOLUÇÃO SESC n.º 1.252/2012, de 06/06/2012, publicada no Diário Oficial da União, em 27 de julho de 2012, bem como pelas seguintes cláusulas e condições:

**PRIMEIRA:** Constitui objeto do presente instrumento o fornecimento pela **CONTRATADA** de **SALGADOS PRONTOS** pelo período de 12 (doze meses) para as Unidades Executivas do Sesc Cidadania, Sesc Jataí, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Faíçalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Centro, Sesc Anápolis, conforme abaixo:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	LOCAL DE ENTREGA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
				SESC		

1	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	9000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
2	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$

3	<p><b>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
4	<p><b>EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	6000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$

5	<p><b>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias 3.9.2- estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
6	<p><b>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$

7	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	7000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
8	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$

9	<p><b>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
10	<p><b>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$

11	<p><b>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso médio da 200g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA	R\$	R\$
12	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1200	UND	JATAÍ	R\$	R\$

13	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	JATAÍ	R\$	R\$
14	<p><b>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ	R\$	R\$

15	<p><b>EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ	R\$	R\$
16	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ	R\$	R\$

17	<p><b>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ	R\$	R\$
18	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	400	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$

19	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	750	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$
20	<p><b>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$

21	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	650	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$
22	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$

23	<p><b>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$
24	<p><b>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$

25	<p><b>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$
26	<p><b>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	220	UND	UNIVERSITÁRIO	R\$	R\$

27	<p><b>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	450	UND	PIRENÓPOLIS	R\$	R\$
28	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>  Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

29	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
30	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	9000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

31	<p><b>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
32	<p><b>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

33	<p><b>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
34	<p><b>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

35	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
36	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

37	<p><b>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
38	<p><b>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

39	<p><b>PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado, palmito picado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato tipo “semi lua” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
40	<p><b>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso médio da 200g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2500	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

41	<p><b>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	6000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
42	<p><b>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

43	<p><b>QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY-SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1500	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
44	<p><b>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$

45	<p><b>PASTELÃO DE CARNE- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de carne moída de primeira qualidade cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “meia lua” e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE	R\$	R\$
46	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>  Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

47	<p><b>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
48	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

49	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
50	<p><b>COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO</b>          Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	7000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

51	<p><b>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	8500	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
52	<p><b>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

53	<p><b>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
54	<p><b>COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

55	<p><b>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
56	<p><b>CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

57	<p><b>CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	200	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
58	<p><b>PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$

59	<p><b>PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	CALDAS NOVAS	R\$	R\$
60	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>  Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO	R\$	R\$

61	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	CENTRO	R\$	R\$
62	<p><b>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO	R\$	R\$

63	<p><b>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO	R\$	R\$
64	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO	R\$	R\$

65	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO	R\$	R\$
66	<p><b>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	CENTRO	R\$	R\$

67	<p><b>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO	R\$	R\$
68	<p><b>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1800	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$

69	<p><b>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2500	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$
70	<p><b>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3500	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$

71	<p><b>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$
72	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos..          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$

73	<p><b>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$
74	<p><b>QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY-SALGADO CONGELADO</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.  Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.  Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).  Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.  Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$

75	<p><b>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY– PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	400	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$
76	<p><b>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA</b>  Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$

77	<p><b>EMPADA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO</b>          Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.          Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.          Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).          Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.          Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	ANÁPOLIS	R\$	R\$
----	---	-----	-----	----------	-----	-----

**Locais de entrega e faturamento:**

**Itens 01 ao 11**

**SESC CIDADANIA**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC

**CNPJ:** 03.671.444/0009-02 **Inscrição Estadual:** Imune

**Endereço:** Rua C-197 c/ Rua C-224 Qd. 498 Lt. 1/21 nº 600, Jardim America, Goiânia – GO. **CEP:** 74.270-040.

**Itens 12 ao 17**

**SESC JATAÍ**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC

**CNPJ:** 03.671.444/0012-08 **Inscrição Estadual:** Imune

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

**Itens 18 ao 26**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC

**CNPJ:** 03.671.444/0002-28 **Inscrição Estadual:** Imune

**Endereço:** Avenida Universitária nº 1.749, Setor Universitário, Goiânia – GO. **CEP:** 74.610-100.

**Item 27**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC



**CNPJ:** 03.671.444/0010-38 **Inscrição Estadual:** Imune  
**Endereço:** Rua dos Pirineus nº 45, Centro, Pirenópolis – GO.  
**CEP:** 72.980-000.

**Itens 28 ao 45**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC  
**CNPJ:** 03.671.444/0005-70 **Inscrição Estadual:** Imune  
**Endereço:** Avenida Ipanema nº 1.600, Setor Façalville, Goiânia – GO.  
**CEP:** 74.350-010.

**Itens 46 ao 59**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC  
**CNPJ:** 03.671.444/0008-13 **Inscrição Estadual:** Imune  
**Endereço:** Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal nº 600, Bairro do Turista I, Caldas Novas – GO. **CEP:** 75.690-000.

**Itens 60 ao 67**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC  
**CNPJ:** 03.671.444/0004-90 **Inscrição Estadual:** Imune  
**Endereço:** Rua 15, esquina com a Rua 19, Setor Central, Goiânia – GO.  
**CEP:** 74.030-090.

**Itens 68 ao 77**

**Razão Social:** Serviço Social do Comércio – SESC  
**CNPJ:** 03.671.444/0006-51 **Inscrição Estadual:** Imune  
**Endereço:** Avenida Santos Dumont esq. Com Zeca Louza s/nº, Jundiá, Anápolis – GO. **CEP:** 75.110-180

§ 1º - Os quantitativos serão solicitados pela **CONTRATANTE**, de acordo com a necessidade das Unidades Executivas, por fax ou por e-mail. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante da **CONTRATADA**.

§ 2º - A **CONTRATANTE**, poderá a qualquer momento, determinar a complementação ou acréscimo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

§ 3º - Fica estabelecido que para as Unidades Executivas do Sesc Jataí, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Façalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Centro e Sesc Anápolis, as entregas deverão ser realizadas no prazo máximo de até 07(sete) dias corridos, após a solicitação da unidade executiva.

§ 4º - Fica estabelecido que para a Unidade Executiva do Sesc Cidadania, a entrega dos salgados deverão ser realizadas diariamente, podendo ser efetuadas 02 (duas) vezes ao dia, sendo: PRIMEIRA ENTREGA (período matutino): as solicitações dos

salgados serão realizadas pelo Sesc com 1 (um) dia de antecedência, por e-mail ou telefone, a quantidade solicitada deverá ser entregue até no máximo 08H:00 do dia subsequente ao pedido; SEGUNDA ENTREGA (período vespertino): as solicitações dos salgados serão realizadas pelo Sesc até no máximo 10H:00 para serem entregues até no máximo 13H:00.

§ 5º - Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e as entregas poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada

§ 6º - A **CONTRATADA** se obriga a entregar os produtos em atendimento a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos> .

§ 7º - A **CONTRATADA** deverá proceder à entrega de todos os produtos a serem entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade, conforme cláusula PRIMEIRA.

§ 8º - A **CONTRATANTE**, fará devolução dos produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas, que serão devolvidos à **CONTRATADA** e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional para **CONTRATANTE**.

§ 9º - É obrigação da **CONTRATADA**, utilizar veículos adequados para o transporte dos produtos, que deverão possuir certificado de vistoria, de acordo com as leis municipais e/ou estaduais, ser refrigerados ou isotérmicos e manter perfeitas condições de higiene.

§ 10º - Fica estabelecido que a equipe técnica do **CONTRATANTE** poderá fazer vistas ao local de fabricação dos alimentos

§ 11º - A **CONTRATADA** obriga-se a fornecer o objeto dessa licitação em perfeita condições de consumo.

**SEGUNDA:** O presente contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data da emissão do Pedido ao Fornecedor - PAF, podendo ser prorrogado mediante aditivo contratual, em acordo com a Resolução SESC Nº 1.252/2012, Art. 26, Parágrafo único.

**TERCEIRA:** O valor total do objeto do presente contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), que será pago pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** de acordo com a quantidade efetivamente entregue, conforme cláusula PRIMEIRA.

§ 1º - O preço proposto, não poderá ser reajustado antes de decorrido 12 (doze) meses de contrato. No caso das prorrogações ultrapassarem os 12 (doze) meses, o reajuste poderá ser feito com base na variação acumulada do IGPM, dos últimos 12 (doze) meses.

§ 2º - Incluem-se no preço pactuado todos os tributos e contribuições sociais incidentes direta ou indiretamente sobre o objeto contratual, na forma e nas condições estipuladas pela legislação em vigor.

§ 3º - A proposta apresentada pela **CONTRATADA** é parte integrante deste contrato.

**QUARTA:** O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias subsequentes à entrega da nota fiscal e será feito preferencialmente através boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá se feito através de crédito em conta corrente da empresa **CONTRATADA**.

§ 1º - **Nenhuma fatura poderá ser negociada com instituição de crédito.**

§ 2º - Havendo erro na nota fiscal, recusa de recebimento pelo **CONTRATANTE**, obrigações da **CONTRATADA** para com terceiros, decorrentes dos serviços, inclusive obrigações sociais ou trabalhistas e condenações em demandas trabalhistas, que possam prejudicar, de alguma forma, o **CONTRATANTE**, o pagamento poderá ser susgado para que a **CONTRATADA** tome as providências cabíveis, sob pena de, não o fazendo, ter retido o valor correspondente.

§ 3º - Correrão por conta da **CONTRATADA** todos os ônus com sustação de pagamento que se fizer necessário.

**QUINTA:** Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, no fornecimento do objeto deste contrato, sem motivo de força maior, a **CONTRATADA** estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

I - Por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao objeto deste contrato; e
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor correspondente ao objeto deste instrumento, sem prejuízo da rescisão contratual, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

**II - Por inexecução parcial ou total do objeto deste contrato:**

- a) Advertência;
- b) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**§ 1º -** As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da **CONTRATADA**.

**§ 2º -** Quando não pagos em dinheiro pela **CONTRATADA**, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pela **CONTRATANTE**, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**§ 3º -** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue.

**§ 4º -** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a **CONTRATADA** penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

**SEXTA:** Cabe a **CONTRATADA** arcar e recolher os tributos e obrigações devidos por disposição legal, de natureza fiscal, para fiscal, administrativas, ou quaisquer outros, referentes ao presente contrato, exceto quando expressa disposição legal transferir para a **CONTRATANTE** a responsabilidade da **CONTRATADA** como sujeito passivo da obrigação tributária, sendo o valor do tributo descontado desta.

**SÉTIMA:** O **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente contrato, sem que assista à **CONTRATADA** qualquer direito de indenização, nos seguintes casos:

- a) Conveniência administrativa, mediante comunicação, por escrito, à **CONTRATADA**, com 30 (trinta) dias de antecedência;
- b) Não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- c) A decretação de falência ou a instauração de insolvência, dissolução da **CONTRATADA**;
- d) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

**OITAVA:** A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **Pregão nº 19/01.00003**.



**NONA:** Todas as comunicações relativas a este contrato serão consideradas como regularmente efetuadas, se protocoladas ou transmitidas para os seguintes endereços:

a) Do **CONTRATANTE:** Rua 31 - A, nº 43, Qd. 26-A, Lt. 27-E, Sl. 301, 3º andar, Setor Aeroporto, Goiânia-GO, endereçados à Seção de Gestão de Contratos, telefone (62) 3221-0607, ou (62) 3221-0600.

b) Da **CONTRATADA:** -----, telefone (--)- -----, e-mail -----.

**DÉCIMA** – Fica eleito pelas partes o foro de Goiânia - GO, para dirimir as questões oriundas deste contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo que também assinam.

Goiânia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

Testemunhas:

1) \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

2) \_\_\_\_\_

Nome:

CPF: