

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**AQUISIÇÃO DE PÃES E QUITANDAS**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Fornecimento de Pães diversos e quitandas, para as unidades Sesc Campinas, Sesc Façalville, Mesa Brasil Sesc, Sesc Cidadania, Sesc Universitário, Sesc Itumbiara, Sesc Anápolis, Sesc Jataí, Sesc Centro, Sesc Pirenópolis, Sesc Administração (Seção de Patrimônio e Seção de Apoio Operacional e Serviços).

**2. JUSTIFICATIVA**

São produtos que compõem o cardápio na realização lanche, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc. Os Pães diversos e quitandas serão utilizados para o lanche dos funcionários do Sesc, além disso serão comercializados na lanchonete, utilizados nos lanches dos eventos dentre outras finalidades por um período de 12 (doze) meses.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE DE MEDIDA	LOCAL DE ENTREGA SESC	PERIODICIDADE DA ENTREGA
1	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	1200	KG	Campinas	02 vezes ao dia.
2	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE	300	UND	Façalville	01 vez por semana.
3	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	2100	KG	Façalville	02 vezes ao dia.
4	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	200	KG	Façalville	02 vezes por semana.
5	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS	1500	PCT	Façalville	02 vezes por semana.
6	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS	120	KG	Façalville	02 vezes por semana.
7	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	200	KG	Façalville	02 vezes por semana.
8	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	900	PCT	Façalville	02 vezes por semana.
9	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	1100	PCT	Façalville	01 vez por semana.
10	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	50	KG	Façalville	01 vez por semana.
11	PÃO MANDI 25 GRAMAS	2000	UND	Façalville	01 vez por semana.

12	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	2400	UND	Faiçalville	01 vez por semana.
13	BROA DE MILHO DOCE	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
14	BROA DE MILHO SALGADA	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
15	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
16	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
17	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA O CONSUMO	10	KG	Faiçalville	Quinzenal
18	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO - PACOTE DE 200 GR A 300GR	30	PCT	Faiçalville	Quinzenal
19	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
20	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
21	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
22	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
23	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA	5	KG	Faiçalville	Quinzenal
24	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	396	KG	Mesa Brasil	02 vezes ao dia.
25	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	10000	UND	Cidadania	01 vez ao dia.
26	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	1500	PCT	Cidadania	Semanal
27	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	500	PCT	Cidadania	Semanal
28	PÃO PARA HOT DOG - 50 G	800	UND	Cidadania	01 vez ao ano (em Junho).
29	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	8000	KG	Cidadania	02 vezes ao dia, de segunda à sexta. 01 vez aos sábados.
30	BOLO MANÉ PELADO	120	KG	Universitário	02 vezes por semana.
31	BROA DE FUBÁ DOCE	60	KG	Universitário	02 vezes por mês.
32	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	150	KG	Universitário	02 vezes por mês.
33	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	9000	UND	Universitário	02 vezes por semana.
34	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE	400	UND	Universitário	02 vezes por semana.
35	PÃO BRIOCHE 50G	600	UND	Universitário	02 vezes por semana.

36	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	2500	UND	Universitário	02 vezes por semana.
37	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	350	PCT	Universitário	Quinzenal.
38	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	45	KG	Universitário	02 vezes por semana.
39	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	1150	KG	Universitário	02 vezes ao dia, de segunda à sexta. 01 vez aos sábados.
40	PÃO MANDI 25 GRAMAS	6500	UND	Universitário	01 vez por semana.
41	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	80	PCT	Universitário	Quinzenal.
42	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS	400	PCT	Universitário	Quinzenal.
43	ROSCA CASEIRA 25G	4000	UND	Universitário	02 vezes por mês.
44	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS	50	KG	Universitário	02 vezes por mês.
45	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G	60	KG	Universitário	Quinzenal.
46	BROA DE FUBÁ DOCE	5	KG	Itumbiara	Mensal
47	COCADINHA 20 GRAMAS	5	KG	Itumbiara	Mensal
48	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	5	KG	Itumbiara	Mensal
49	NHOQUE DOCE	6	KG	Itumbiara	Mensal
50	PÃO BRIOCHE 50G	700	UND	Itumbiara	Quinzenal
51	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	100	UND	Itumbiara	Mensal
52	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	100	PCT	Itumbiara	Quinzenal
53	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	12	KG	Itumbiara	Mensal
54	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	900	KG	Itumbiara	02 vezes ao dia, de segunda à sexta. 01 vez ao dia, aos sábados.
55	PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G	800	UND	Itumbiara	Semanal
56	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO - PACOTE DE 200G A 300G	10	PCT	Itumbiara	Mensal
57	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA	5	KG	Itumbiara	Mensal
58	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO	5	KG	Itumbiara	Mensal

59	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE	5	KG	Itumbiara	Mensal
60	ROSCA CASEIRA 25G	100	UND	Itumbiara	Mensal
61	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS	8	KG	Itumbiara	Mensal
62	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	150	KG	Anápolis	02 vezes por semana.
63	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	3000	UND	Anápolis	02 vezes por semana.
64	PÃO CARECA 25 GRAMAS	3000	UND	Anápolis	02 vezes por semana.
65	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	5000	UND	Anápolis	02 vezes por semana.
66	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	400	PCT	Anápolis	Semanal
67	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	50	PCT	Anápolis	Semanal
68	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	75	KG	Anápolis	02 vezes por semana.
69	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	1500	KG	Anápolis	02 vezes ao dia, de segunda à sexta. 01 vez ao dia, aos sábados e domingos.
70	PÃO MANDI 25 GRAMAS	7000	UND	Anápolis	02 vezes por semana.
71	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	40	PCT	Anápolis	Semanal
72	PÃO PARA HOT DOG PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	400	PCT	Anápolis	Semanal
73	ROSCA HÚNGARA 30 GRAMAS	200	KG	Anápolis	02 vezes por semana.
74	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	1260	KG	Jataí	02 vezes ao dia.
75	PÃO BRIOCHE 50G	120	UND	Jataí	Semanal
76	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	150	PCT	Jataí	Semanal
77	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS	200	PCT	Jataí	Semanal
78	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	120	PCT	Jataí	Semanal
79	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	110	PCT	Jataí	Semanal
80	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	1200	KG	Centro	02 vezes ao dia, de segunda a sábado. 01 vez ao dia, aos domingos.

81	PÃO BRIOCHE 50 G	1500	UND	Centro	02 vezes ao dia, de segunda a sexta.
82	PÃO BRIOCHE 25G	4000	UND	Centro	01 vez ao dia, de quinta a sábado.
83	PÃO DE HAMBUGUER COM GERGELIM 70G	700	UND	Centro	Quinzenal
84	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	350	PCT	Centro	Quinzenal
85	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA	80	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
86	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO	38	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
87	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURO COCO	30	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
88	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE	35	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
89	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA	27	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
90	PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO	70	KG	PIRENÓPOLIS	Semanal
91	PÃO SÍRIO GRANDE - PACOTE 500 A 550G	4	PCT	PIRENÓPOLIS	02 vezes ao ano (Para Natal e outra no Ano Novo).
92	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS - UNIDADE 400 A 500G	43	UND	PIRENÓPOLIS	01 vez ao ano.
93	BROA DE MILHO DOCE	50	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
94	BROA DE MILHO SALGADA	70	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
95	COCADINHA 20 GRAMAS	90	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
96	ENROLADINHO DE QUEIJO-SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	90	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
97	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	90	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
98	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	38	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
99	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE	500	UND	PIRENÓPOLIS	Diária
100	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	80	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
101	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	60	PCT	PIRENÓPOLIS	03 vezes por semana.
102	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	130	PCT	PIRENÓPOLIS	03 vezes por semana.

103	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	60	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
104	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	500	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
105	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	250	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
106	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 GRAMAS	250	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
107	PÃO MANDI 25 GRAMAS	1.500	UND	PIRENÓPOLIS	Diária
108	PÃO PARA HAMBURGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	50	PCT	PIRENÓPOLIS	03 vezes por semana
109	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS	50	PCT	PIRENÓPOLIS	03 vezes por semana
110	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS	90	KG	PIRENÓPOLIS	Diária
111	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G	250	KG	PIRENÓPOLIS	03 vezes por semana
112	PÃO FRANCÊS (50 G).	240	KG	SEPAT	02 vezes por dia
113	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	450	KG	Administração	02 vezes por dia
114	PÃO MANDI 50 GRAMAS	450	KG	Administração	02 vezes por dia

### 3.1. PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS (KG)

**Ingredientes principais:** Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

**Características gerais:** Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.2. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE (UND)

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, ovos, açúcar, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.3. PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS (KG)

**Ingredientes principais:** Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

**Características gerais:** Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.4. PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** É um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.5. ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS (KG)

**Ingredientes Obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelada com coco ralado.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

### 3.6. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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 25g, 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 estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primária:** Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.7. PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas

farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.8. PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.9. PÃO DE MILHO 25 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, farinha de milho ou fubá de milho, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal, água e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.10. PÃO MANDI 25 GRAMAS

**Ingredientes Obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.11. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas,

ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.12. BROA DE MILHO DOCE

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, açúcar e ovos.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primaria:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.13. BROA DE MILHO SALGADA

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, sal, condimentos e ovos.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

### **3.14. ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO**

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 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### **3.15. ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO**

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 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, 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 saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.16. PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO – KG

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato de palito de 10 a 12 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.17. PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO - PACOTE DE 200 GR A 300 GR

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope “duas folhas” e peso médio da 35g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de pão, 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.

### 3.18. PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado. Biscoito pronto: dois biscoitos assados unidos com doce goiabada tipo sanduíche, e peso médio da 20g, podendo variar em 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.19. PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de coração de até 5 cm, e peso médio de 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.20. PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de gravatinha recheado com goiabada de até 5 cm, e peso médio da 20g, podendo em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.21. PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo, leite de coco e pedacinho de coco ralado, formato anelar com tamanho até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.22. PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo e canela em pó posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.23. PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, água, sal e demais ingredientes específicos cada produto de acordo com sua classificação.

**Características gerais:** Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

### 3.24. PÃO PARA HOT DOG - 50 G

**Ingredientes obrigatórios:** é um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Apresentar data de fabricação e validade. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.25. BOLO MANÉ PELADO

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, coco ralado, massa de mandioca, leite integral, queijo curado, ovos e fermento químico.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de da broa com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.26. BROA DE FUBÁ DOCE

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral e ovos.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.27. PÃO BRIOCHE 50G

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em

alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.28. PÃO DE BATATA 25 GRAMAS

**Ingredientes Obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos, batata e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

### 3.29. ROSCA CASEIRA 25G

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Principais ingredientes:** Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sal (cloreto de sódio), açúcar, margarina, leite integral, ovos e fermento biológico.

**Características gerais:** O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.30. TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água. Características gerais: Se caracteriza pelo corte e por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

A torrada deverá ser produzida com pão fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a torrada que esteja queimada. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.31. COCADINHA 20 GRAMAS

Massa assada preparada à base de ovos, açúcar, leite condensado, coco ralado e manteiga. Formato arredondado e peso médio da 20g, podendo variar 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

**Embalagem primária:** Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

**Embalagem secundária:** Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.32. NHOQUE DOCE

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, manteiga e queijo ralado, formato oval, achatado nas bordas, polvilhado com coco fresco e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, macia 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.

### 3.33. PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato oval e peso médio da 25g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.34. PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.35. PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de palito de 8 à 10 cm com cobertura de chocolate, e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.36. PÃO CARECA 25 GRAMAS

**Ingredientes obrigatórios:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

**Características gerais:** O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

**Rotulagem:** Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

### 3.37. PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, sal, farinha de trigo e queijo ralado posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado 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 ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.38. PÃO SÍRIO GRANDE - PACOTE 500 A 550G

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo “duas folhas” e peso médio da 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de pão, 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.

### 3.39. PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS - UNIDADE 400 A 500G

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, leite, dentre outros ingredientes específicos desse tipo de panificado, frutas cristalizadas e aromatizantes envoltos em papel manteiga com peso variando de 400g à 500g.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de produto, com massa assada apropriadamente, macia, elástica, e sem indícios de fermentação, preparada 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 plástica, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

#### 4. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

4.1 Deve ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária.

#### 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 (doze) meses.

5.2 Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

5.3 As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade de cada Unidade SESC, e especificações no Tópico 03. A nutricionista ou responsável fará o pedido por e-mail ou telefone. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

5.4 Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo 20 dias após a data da entrega para pão de forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica, exceto os produtos (pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, Mané pelado e enroladinho de queijo) que deverão ser fabricados no dia.

5.5 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

5.6 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

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

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

## **6. LOCAL DE ENTREGA**

### **6.1. Sesc Campinas**

Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. Goiânia (GO)

Fone: (62)3522-6400 / (62)3522-6404. Horários de funcionamento: 6h às 14h (segunda à sábado).

### **6.2 Sesc Façalville**

Av Ipanema qd 234/236, nº 1.600 – Setor Façalville. Goiânia (GO)

Fone: (62)3522-6300 / (62)3522-6330. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

### **6.3. Mesa Brasil Sesc**

Av Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia (GO) Fone: (62)3522-9500. Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira).

### **6.4. Sesc Cidadania**

Rua C-197, esq. Av. C-198 e Rua C-224 – Jardim América. Goiânia (GO).

Fone: (62)3250-8071 / (62)3250-808. Horários de funcionamento: 8h às 16h (segunda à sexta).

### **6.5. Sesc Universitário**

Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO)

Fone: (62)3522-6166. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira) e 8h às 16h (sábados, domingos e feriados).

### **6.6. Sesc Itumbiara**

Rua Severiano de Paula, qd. 02 Lt. 17 – Setor Bela Vista, Itumbiara (GO)

Fone: (64)3430-5500 / (64)3430-5501. Horários de funcionamento: 7h às 21h (segunda à sexta-feira) e 8h às 11h (sábado).

### **6.7. Sesc Anápolis**

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiaí. Anápolis (GO)

Fone: (62)3902-6901 / (62)3902-6910. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sábado).

### **6.8. Sesc Jataí**

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - Centro. Jataí (GO)

Fone: (62)3605-0107 / (62)3605-0100 Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira) e 10h às 19h (sábados, domingos e feriados).

#### **6.9. Sesc Centro**

Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO)  
(62)3933-1700 / (62)3933-1702 Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado).

#### **6.10. Pousada Sesc Pirenópolis**

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO). Tel: (62)3331-1383. Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

#### **6.11. Seção de Patrimônio - SESC**

Av. Deputado Jamel Cecílio, quadra: F-42a, lote: 2E, número: 1424, esquina com rua 122 - CEP: 74.085-500 - Setor Sul. Horários de funcionamento: Das 08h às 12h e das 14h às 18 (segunda à sexta-feira)

#### **6.12. Sesc Administração (Seção de Apoio Operacional e Serviços)**

Rua 19 nº 260, Setor Central, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090. Horários de funcionamento: Das 08h às 12h e das 14h às 18 (segunda à sexta-feira).

### **7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

**7.1** A empresa vencedora obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito de fabricação ou ainda, que impossibilite sua utilização.

**7.2** Toda despesas de frete para entrega dos materiais será por conta da CONTRATADA.

**7.3** Antes de apresentar sua proposta a empresa deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegada ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

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

**7.5** O SESC/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

**7.6** No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

**7.7** Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

**7.8** A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

**7.9** Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor preço item a item.

## **8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **8.1 Sesc Campinas**

---

Fiscal: Camila Corrêa Spindler  
Assessor Técnico III  
Mat.: 6278 CPF: 707.514.471-53

---

Suplente: Claudia de Castro o. Montes  
Gerente  
Mat.: 1702 CPF:479.123.591-68

### **8.2 Sesc Façalville**

---

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso  
Chefe do Setor de Alimentação  
Mat.: 9669 CPF: 047.865.091-40

---

Suplente: Ana Paula Azevedo Lima  
Assessor Tec. III - Nutricionista  
Mat.: 10170 CPF: 700.014.921-36

### **8.3 Sesc Mesa Brasil**

---

Fiscal: Nayara Modes Cintra  
Nutricionista  
Mat.: 9767 CPF: 047.051.921-50

---

Suplente: Deborah Dias Oliveira  
Gerente  
Mat.: 8116 CPF: 031.475.017-14

### **8.4 Sesc Cidadania**

---

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa  
de Oliveira Duarte - Nutricionista  
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

---

Suplente: Mirely Ferreira Mariano  
Assistente Administrativo  
Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631.-59

### **8.5 Sesc Universitário**

---

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo  
Nutricionista  
Mat.: 9112 CPF: 036.213.291-70

---

Suplente: Lucynês França Carvalho  
Assistente Administrativo III  
Mat.: 8949 CPF: 00.587.361-08

## 8.6 Sesc Itumbiara

---

Fiscal: Fernanda Borges de Araújo  
Nutricionista  
Mat.: 9403 CPF: 017.752.811-75

---

Suplente: Giulliana Machado Miranda  
Gerente  
Mat.: 10015 CPF: 750.582.001-04

## 8.7 Sesc Anápolis

---

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima  
Tkaczuk - Nutricionista  
Mat.: 5462 CPF: 961.824.071-15

---

Suplente: Jarlene Santana Barbosa  
Assistente Administrativo  
Mat.: 9583 CPF: 789.425.781-87

## 8.8 Sesc Jataí

---

Fiscal: Ana Cristina Rezende Dias  
Nutricionista  
Mat.: 9089 CPF: 022.985.841-41

---

Suplente: Leana Augusta Queiroz da  
Silva – Assistente Administrativo  
Mat.: 10256 CPF: 036.525.651-00

## 8.9 Sesc Centro

---

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira  
Nutricionista  
Mat.: 9792 CPF: 018.161.331-08

---

Suplente: Claudia de Castro O. Montes  
Gerente  
Mat.: 1702 CPF: 479.123.591-68

## 8.10 Sesc Pirenópolis

---

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura  
Nutricionista

Mat.: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro

Assist. Administrativo

Mat.: 9973 CPF: 018.745.693-39

## 8.11 Seção de Patrimônio

Fiscal: Nosterdir Adorno Naves  
Chefe da Seção de Patrimônio  
Mat.: 9992 CPF: 011.688.671-42

Suplente: Digilany A de Souza Lemes  
Gerente - Sesc Saúde Visão  
Mat.: 8824 CPF: 011.632.671-98

## 8.12 Seção de Apoio Operacional e Serviços

Fiscal: Cristiane Neres R Mota  
Chefe da Seção Apoio Operacional e  
Serviços – Sesc/Senac  
Mat.:0416 CPF: 777.193.281-91

Suplente: Degmar Mendes R Souza  
Chefia Adjunta da Seção de Apoio  
Operacional e Serviços – Sesc/Senac  
Mat.:9966 CPF: 234.618.611-20

## 9. Logística e Insumos

**Carolina Gomes Santos Luz**  
Chefe da Seção de Logística e Insumos  
Matricula: 4890 CPF: 993.258.371-53

**Anna Paula Gonçalves de Menêzes**  
Chefe Adjunta da Seção de Logística e  
Insumos.  
Matricula: 5851 CPF: 017.173.441-60

Goiânia, 29 de maio de 2019.