

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE SALGADOS
ASSADOS, RESFRIADOS, CONGELADOS
E PRONTOS PARA CONSUMO**

01. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de salgados assados resfriados, congelados e prontos para consumo, para unidades executivas Sesc Cidadania, Sesc Universitário, Sesc Centro, Sesc Façalville, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis e Sesc Caldas Novas pelo período de 12 (doze) meses pelo sistema de registro de preço.

02. JUSTIFICATIVA

Os salgados são produtos que compõem o cardápio nas realizações lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc Goiás. Os salgados também serão comercializados nas lanchonetes das unidades e 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>.

03. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 –SESC CIDADANIA - GOIANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	14.400	UND
2	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PRA CONSUMO	12.000	UND
3	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PRA CONSUMO	12.000	UND
4	EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	12.000	UND
5	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	12.000	UND
6	ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	12.000	UND
7	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	12.000	UND
8	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	8.400	UND
9	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	18.000	UND
10	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	6.000	UND
11	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	8.400	UND

LOTE 02 –SESC UNIVERSITÁRIO - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
12	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	900	UND

13	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	600	UND
14	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	360	UND
15	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	600	UND
16	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
17	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	480	UND
18	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	264	UND
19	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	420	UND
20	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	780	UND
21	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	240	UND
22	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	360	UND

LOTE 03 – SESC CENTRO - GOIÂNIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
23	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
24	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO	720	UND
25	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	720	UND
26	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	240	UND
27	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	600	UND
28	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	600	UND
29	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
30	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
31	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	960	UND
32	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.440	UND
33	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
34	PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
35	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	360	UND
36	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO	720	UND
37	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO	360	UND
38	PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA	240	UND
39	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	240	UND
40	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	240	UND
41	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA	240	UND
42	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	240	UND

LOTE 04 – SESC FAIÇALVILLE - GOIANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
43	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	10.800	UND
44	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	4.800	UND
45	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO	3.600	UND
46	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	3.600	UND
47	EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.600	UND
48	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	2.400	UND
49	ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	2.400	UND
50	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.600	UND
51	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.600	UND
52	HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.600	UND
53	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO	4.200	UND
54	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	2.400	UND
55	NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.600	UND
56	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO	2.400	UND
57	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	1.500	UND
58	TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	2.500	UND
59	PASTELÃO DE CARNE - SALGADO CONGELADO	2.400	UND

LOTE 05 – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
60	MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	3.000	UND
61	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	4.800	UND
62	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	6.000	UND
63	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.800	UND
64	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.800	UND
65	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	1.440	UND
66	EMPADA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	720	UND
67	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	1.920	UND
68	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	3.600	UND
69	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY – SALGADO CONGELADO	1.440	UND

LOTE 06 – Pousada SESC Pirenópolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
70	COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO DE 400G CONGELADO	400	UND
71	PASTEL DE CARNE – PORÇÃO DE 250G CONGELADA	250	UND
72	PASTEL DE QUEIJO – PORÇÃO DE 250G CONGELADA	250	UND
73	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	400	UND

LOTE 07 – SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
74	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.200	UND
75	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.200	UND
76	COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO DE 400G CONGELADO	4.800	UND
77	COXINHA DE FRANGO – SALGADO CONGELADO	10.800	UND
78	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	13.200	UND
79	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	480	UND
80	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	480	UND
81	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.200	UND
82	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	1.200	UND
83	PASTEL DE CARNE – PORÇÃO DE 250G CONGELADA	6.000	UND
84	PASTEL DE QUEIJO – PORÇÃO DE 250G CONGELADA	3.600	UND
85	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO	8.400	UND
86	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	7.200	UND
87	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	7.200	UND

3.1. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.2. AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PRA CONSUMO

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.

3.3. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.4. AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PRA CONSUMO

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.

3.5. COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO

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.

3.6. COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO

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.

3.7. COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

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 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.

3.8. COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- PORÇÃO DE 400G CONGELADA

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.

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.

3.9. CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

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.

3.10. CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

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.

3.11. EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.12. EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.13. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.14. 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 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.

3.15. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.16. ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.17. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.18. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.19. ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.20. ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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 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.

3.21. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.22. HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.23. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.24. MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.25. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.26. NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

3.27. PASTELÃO DE CARNE- SALGADO CONGELADO

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.

3.28. PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.29. PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA

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.

3.30. PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA

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.

3.31. QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO

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.

3.32. QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO

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.

3.33. QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

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.

3.34. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

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.

3.35. TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO

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.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS OBJETOS

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo **critério de menor preço por lote**.

4.2. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

4.3. A quantidade solicitada é para consumo de o período de 12 meses. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás.

4.4. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, a nutricionista responsável da unidade fará o pedido por e-mail e/ou telefone. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 07(sete) dias corridos após o recebimento do pedido.

4.4.1 Para o Lote 01 - Sesc Cidadania, as entregas dos salgados serão realizadas diariamente, de segunda-feira a sábado. Podendo ser efetuadas 02 (duas) vezes ao dia, sendo que para a primeira entrega (período matutino) as solicitações dos salgados serão feitas com 01 (um) dia de antecedência, por e-mail ou telefone, para ser entregue no dia subsequente. A quantidade solicitada deverá ser entregue na totalidade pela manhã por volta das 07:30h; para a segunda entrega (período vespertino), que deverá acontecer por volta das 13:30h as solicitações dos salgados serão feitas no mesmo dia da primeira entrega por volta das 11:00h para complementação do pedido que foi entregue pela manhã. Entrega aos sábados 7:30h.

4.4.2 Para o Lote 02 - Sesc Universitário as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

4.4.3 Para o Lote 03 - Sesc Centro as entregas serão semanais e em horário matutino das 08 às 12h.

4.4.4 Para o Lote 04 - Sesc Faizalville as entregas serão semanais e em horário comercial das 08h às 17h.

4.4.5 Para lote 05 - Sesc Anápolis, as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

4.4.6 Para Lote 06 - Pousada Sesc Pirenópolis as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

4.4.7 Para Lote 07 - Sesc Caldas Novas as entregas serão semanais e em horário comercial das 08 às 17h.

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

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

4.7. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser de uso exclusivo para transporte de salgados e manter perfeitas condições de higiene.

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

4.9. 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.

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

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

4.12. O objeto licitado que for recusado deverá ser substituído imediatamente, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

4.13. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato.

4.14. Todos os objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com as descrições contidas no tópico 3 .ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

5. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1. Lote 01 - Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Contato: Malvina. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808.

5.2. Lote 02 - Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. CEP: 74.610-100, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados, domingos e feriados). Contato: Genystella. Fone: (62)3522-6166.

5.3. Lote 03 - Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90)

Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás.

Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Contato: Larissy. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742.

5.4. Lote 04 - Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Façalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 de segunda a sexta-feira e 8h às 17h30 sábados, domingos e feriados. Contato: Viviane. Fone: (62)3522-6300 ou (62)3522-6330.

5.5. Lote 05 - Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51)

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiá. Anápolis, Goiás. CEP: 75.110-180. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Contato: Helen. Fone: (62)3902-6900 e (62)3902-690.

5.6. Lote 06 - Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 75.110-180. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Contato: Maiza. Fone: (62) 3331-1383.

5.7. Lote 07 - Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. CEP: 75.690-000. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Erika. Fone: (64)3455-9400.

6. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;

c) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;

d) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

f) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;

g) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual).

h) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 dias da data de abertura do certame.

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

7.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

7.1.4. É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

7.1.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

7.1.6. Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

7.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO, 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.

7.2.2. Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

7.2.3. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

7.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme tópico 11. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO.**

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

9. DA PROPOSTA

9.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;

9.2. Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

9.3. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

9.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.

9.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

9.6. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta;

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

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos

10.2. As multas estabelecidas neste item 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 empresa adjudicada.

10.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

10.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 10.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.6. O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.

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

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

Sesc Cidadania – Lote 01

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

Suplente: Nubia Gomes Mendes
Assistente Administrativo III
Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

Sesc Universitário – Lote 02

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Sabrina Caetano Cabral
Gerente
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

Sesc Centro – Lote 03

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

Sesc Faiçalville – Lote 04

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Michelli Belo dos Santos
Assistente Administrativo III
Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

Sesc Anápolis – Lote 05

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk
Barbosa - Nutricionista
Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

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

Sesc Pirenópolis – Lote 06

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Matricula 9785 CPF: 015.180.861-95
Nutricionista

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15
Assistente Técnico III

Sesc Caldas Novas – Lote 07

Fiscal: Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva
Nutricionista
Matrícula: 9347 CPF:876.161.732-68

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica – Departamento Regional de Goiás

13. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Anna Paula Gonçalves de Menezes
Chefe Adjunto da Seção de Logística e
Insumos

Goiânia, 28 de julho de 2020.