

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO DE PÃES E QUITANDAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de Pães diversos e quitandas, para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Anápolis, Sesc Campinas, Sesc Centro, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário, Sesc Façalville e Mesa Brasil Sesc para atendimento pelo período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando que os referidos produtos alimentícios são de uso contínuo nas unidades do Sesc Goiás, pois compõem o cardápio das preparações comercializadas nas lanchonetes e em eventos realizados, faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento de pães e quitandas para as unidades requisitantes.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 - SESC CIDADANIA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS (UND)	10000	UND	SEGUNDA À SÁBADO
2	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	1600	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
3	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS	600	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
4	PÃO PARA HOT DOG - 50 G (UND)	800	UND	UMA VEZ EM JUNHO
5	BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
6	BISCOITO SUÍÇO DOCE FRITO, PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
7	BOLO MANÉ PELADO.	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
8	COCADINHA 20 GRAMAS.	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
9	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO.	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
10	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO.	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
11	PETIR FOUR CASADINHO DE GOIABA.	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
12	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE.	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
13	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA.	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO

14	ROSCA CASEIRA 25G.	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
15	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
16	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	10000	KG	SEGUNDA À SÁBADO
17	BROA DE FUBÁ DOCE.	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
18	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
19	NHOQUE DOCE	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
20	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO.	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
21	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO

LOTE 02 - SESC ANÁPOLIS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	Periodicidade de entrega
22	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	7000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
23	PÃO CARECA 25 G.	3600	UND	UMA VEZ NA SEMANA
24	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS.	9000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
25	PÃO DE FORMA. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	480	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
26	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	350	KG	UMA VEZ NA SEMANA
27	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	1200	KG	DIARIAMENTE
28	PÃO MANDI 25 GRAMAS.	9000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
29	PÃO PARA HAMBÚRGUER. PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS.	60	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
30	PÃO PARA HOT DOG. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS.	480	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
31	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO. PACOTE DE 200G A 300G.	120	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
32	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS.	150	KG	UMA VEZ NA SEMANA

LOTE 03 - SESC CAMPINAS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	Periodicidade de entrega
33	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	30	KG	CINCO VEZES AO ANO
34	BOLO SABORES (CENOURA, FORMIGUEIRO, CÔCO). PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE DE 50 GR. CADA	30	KG	CINCO VEZES AO ANO
35	BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO. TAMANHO PEQUENO	30	KG	CINCO VEZES AO ANO

36	BOLO MANÉ PELADO.	30	KG	CINCO VEZES AO ANO
37	ROSCA CASEIRA 25G.	5500	UND	UMA VEZ NA SEMANA
38	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	30	KG	CINCO VEZES AO ANO
39	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO.	30	KG	CINCO VEZES AO ANO
40	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	6000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
41	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	11000	UND	SEGUNDA A SABADO

LOTE 04 - SESC CENTRO				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
42	PÃO DE FORMA. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	420	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
43	BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
44	BOLO MANÉ PELADO.	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
45	BROA DE MILHO DOCE.	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
46	BROA DE MILHO SALGADA.	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
47	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO. TAMANHO PEQUENO.	120	KG	MENSAL
48	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 GRAMAS.	36	KG	MENSAL
49	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO. PACOTE DE 200G A 300G.	220	PCT	MENSAL
50	PETIR FOUR CASADINHO DE GOIABA.	120	KG	MENSAL
51	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE.	120	KG	MENSAL
52	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA.	120	KG	MENSAL
53	PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO.	120	KG	MENSAL
54	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO.	120	KG	MENSAL
55	ROSCA CASEIRA 25G. UND.	320	KG	UMA VEZ NA SEMANA
56	PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G.	1440	UND	MENSAL
57	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	1200	UND	MENSAL
58	PÃO BRIOCHE 50GRAMAS	1440	UND	SEGUNDA A SEXTA
59	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	7200	UND	UMA VEZ NA SEMANA
60	PÃO MANDI 25 GRAMAS	7200	UND	UMA VEZ NA SEMANA
61	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	7200	UND	UMA VEZ NA SEMANA

62	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	1920	KG	SEGUNDA A SÁBADO
63	PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO	120	KG	MENSAL

LOTE 05 – Pousada SESC PIRENÓPOLIS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
64	BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 G.	60	KG	UMA VEZ NA SEMANA
65	BROA DE MILHO SALGADA.	100	KG	DIARIAMENTE
66	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO.	120	KG	DIARIAMENTE
67	NHOQUE DOCE.	60	KG	UMA VEZ NA SEMANA
68	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO.	25	KG	UMA VEZ NA SEMANA
69	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS. UNIDADE 400 A 500G.	43	UND	UMA VEZ EM DEZEMBRO
70	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS.	4800	UND	DIARIAMENTE
71	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	190	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
72	PÃO DE FORMA. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	70	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
73	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS.	100	KG	DIARIAMENTE
74	PÃO MANDI 25 GRAMAS.	200	UND	DIARIAMENTE
75	PÃO PARA HAMBÚRGUER. PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS.	65	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
76	PÃO PARA HOT DOG. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS.	60	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
77	PETIR FOUR CASADINHO DE GOIABA.	80	KG	UMA VEZ NA SEMANA
78	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO.	50	KG	UMA VEZ NA SEMANA
79	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA.	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
80	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE.	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
81	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA.	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
82	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO.	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
83	ROSCA CASEIRA 25G.	500	UND	DIARIAMENTE
84	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	100	KG	DIARIAMENTE
85	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G.	200	KG	DIARIAMENTE
86	BROA DE MILHO DOCE.	120	KG	DIARIAMENTE
87	COCADINHA 20 GRAMAS.	120	KG	DIARIAMENTE
88	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS.	180	KG	DIARIAMENTE

89	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO.	180	KG	DIARIAMENTE
90	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE.	500	UND	DIARIAMENTE
91	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	1500	UND	DIARIAMENTE
92	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	840	KG	DIARIAMENTE
93	PÃO FRANCES 50 GRAMAS.	250	KG	DIARIAMENTE
94	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 GRAMAS.	300	KG	DIARIAMENTE
95	PÃO SIRIO GRANDE. PACOTE 500 A 550G.	6	PCT	UMA VEZ EM DEZEMBRO

LOTE 06 - SESC UNIVERSITARIO				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
96	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE.	540	UND	UMA VEZ AO MÊS
97	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS.	11000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
98	PÃO BRIOCHE 50G.	720	UND	UMA VEZ NA SEMANA
99	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS.	5400	UND	UMA VEZ NA SEMANA
100	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS.	115	KG	UMA VEZ NA SEMANA
101	PÃO MANDI 25 GRAMAS.	9380	UND	UMA VEZ NA SEMANA
102	BOLO MANÉ PELADO.	144	KG	UMA VEZ EM JUNHO
103	BROA DE FUBÁ DOCE.	190	KG	DIARIAMENTE
104	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS.	216	KG	UMA VEZ AO MÊS
105	PÃO DE FORMA. PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS.	430	UND	UMA VEZ NA SEMANA
106	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	1500	KG	DIARIAMENTE
107	PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G.	240	UND	UMA VEZ NA SEMANA
108	PÃO PARA HOT DOG. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS.	500	UND	UMA VEZ NA SEMANA
109	ROSCA CASEIRA 25G.	6200	UND	UMA VEZ NA SEMANA
110	ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS.	70	KG	UMA VEZ NA SEMANA
111	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G.	72	KG	UMA VEZ EM JUNHO

LOTE 07 - SESC FAIÇALVILLE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
112	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE	300	UND	SEMANAL

113	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS	2100	KG	DIARIAMENTE
114	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	200	KG	UMA VEZ POR SEMANA
115	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS	1500	PCT	SEMANAL
116	ROSCA HÚNGARA 30 GRAMAS	250	KG	MENSAL
117	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS	150	KG	SEMANAL
118	PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS	5000	UND	SEMANAL
119	BROA DE MILHO DOCE	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
120	BROA DE MILHO SALGADA	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
121	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
122	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
123	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA O CONSUMO	10	KG	TRÊS VEZES AO ANO
124	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
125	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
126	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
127	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
128	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
129	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS	200	KG	TRÊS VEZES AO ANO
130	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450-500 GRAMAS	900	PCT	SEMANAL
131	PÃO MANDI 25 GRAMAS	5000	UND	MENSAL
132	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS	1100	PCT	SEMANAL
133	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO DE 200 A 300 GRAMAS	50	PCT	TRÊS VEZES AO ANO
134	PÃO DE BATATA 25 GRAMAS	3000	UND	SEMANAL
135	ROSCA CASEIRA 25 GRAMAS	100	KG	SEMANAL

LOTE 08 - MESA BRASIL SESC

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
136	PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS.	360	KG	SEGUNDA A SEXTA
137	PÃO MANDI 25 GRAMAS.	144	KG	DUAS VEZES POR SEMANA
138	PÃO DE MILHO 25 GRAMAS.	144	KG	DUAS VEZES POR SEMANA
139	ROSCA CASEIRA 25 GRAMAS.	72	KG	UMA VEZ POR SEMANA

3.1. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS (UND)

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.

3.2. PÃO BRIOCHE 50G

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.

3.3. PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS (PCT)

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

3.4. PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS (PCT)

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.

3.5. 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.

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

3.6. BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO PEQUENO (KG)

Ingredientes obrigatórios: biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar e posteriormente frito. Formato elíptico, peso médio cada de 25 gramas, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

Características gerais: 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 assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranha 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.

3.7. BISCOITO SUÍÇO DOCE FRITO, PRONTO PARA CONSUMO PEQUENO (KG)

Ingredientes obrigatórios: biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar e posteriormente frito. Formato oval, peso médio de 25 gramas, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

Características gerais: 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 assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranha 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.

3.8. BOLO MANÉ PELADO (KG)

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.

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

Embalagem secundária: Caixa de polipropileno, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.9. COCADINHA 20 GRAMAS (KG)

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.

3.10. ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO PEQUENO (KG)

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.

3.11. PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO PEQUENO (KG)

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 de 35g, 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.

3.12. PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA (KG)

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.

3.13. PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE (KG)

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.

3.14. PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA (KG)

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.

3.15. ROSCA CASEIRA 25 GRAMAS UND

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.

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

3.16. 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 caramelizada 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.

3.17. 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 primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.18. BROA DE FUBÁ DOCE KG

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.

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

3.19. BROA DE MILHO DOCE (KG)

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

3.20. ENROLADINHO DE QUEIJO, ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 GRAMAS (KG)

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.

3.21. NHOQUE DOCE (KG)

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.

3.22. 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.

3.23. ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (KG)

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.

3.24. PÃO CARECA 25 G. (UND)

Ingredientes principais: 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.

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

3.25. PÃO DE BATATA 25 GRAMAS (UND)

Ingredientes principais:: 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.

3.26. PÃO FRANCES 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.

3.27. PÃO MANDI 50 GRAMAS (UND)

Ingredientes principais:: 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.

3.28. PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS

Ingredientes principais: 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 primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.29. PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS,

Ingredientes principais: 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 primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.30. PÃO SÍRIO PEQUENO - PACOTE DE 200 A 300 GRAMAS (PCT)

Ingredientes principais: 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 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.

3.31 PÃO DE MILHO 25 GRAMAS (KG)

Ingredientes principais: 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 primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.32. BOLO SABORES (CENOURA, FORMIGUEIRO, CÔCO) PEDAÇOS DE ATÉ 50G.

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, açúcar, cenoura, 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. Deverá ser entregue em pedaços de aproximadamente 50 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de bolo 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.

Embalagem secundária: Caixa de polipropileno, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.33. BROA DE MILHO SALGADA (KG)

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.

3.34. PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 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, água e gergelim branco.

Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca salpicada com gergelim branco, consistência 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.

3.35. 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.

Embalagem primaria: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.36. TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 GRAMAS (KG)

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 e cada torrada deve ter, aproximadamente, 25 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. 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.

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.37. PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO (KG)

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. PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO (KG)

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.

3.39. BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS (KG)

Características sensoriais: Produto caseiro obtido partir do escaldamento da fécula de mandioca e acrescido de ovos. Biscoito de polvilho salgado, crocante e de textura

consistente produzido a partir de polvilho doce, óleo de soja, ovos, água e sal. Não deverá conter glúten, conservantes, corantes artificiais e lactose.

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, atóxicas devidamente lacradas.

Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxicas, devidamente lacradas.

3.40. PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 GRAMAS (UND)

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.

3.41. PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO (KG)

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.

3.42. PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA (KG)

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.

3.43. PÃO MANDI 50 GRAMAS (UND)

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

3.44. 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 gerais: 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.

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

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

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

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito nas especificações de cada item, 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.

4.5. Para os pães a embalagem primária deverá ser saco de papel Kraft, na cor parda, de primeiro uso, de acordo com a quantidade de pães a serem entregues para as unidades, os sacos deverão ser acondicionados em caixas de polipropileno. Outros produtos como quitandas, roscas, dentre outros produtos que não puderem ser embalados em sacos de papel Kraft, deverão ser acondicionados em caixas plásticas devidamente higienizadas e protegidas.

4.6. Os produtos pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, Mané pelado, enroladinho de queijo e bolos deverão ser fabricados no dia.

4.7. A seu critério, a Comissão de Licitação poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc/Go faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério da Comissão de Licitação.

4.8. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, quando em motocicleta estar de acordo com a Lei 12.009, de 29 de julho de 2009, deverá também o veículo ser refrigerado quando necessário e em perfeita condição de higiene.

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

4.10. 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.

4.11. 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>.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1. SESC CIDADANIA (03.671.444/0009-02) - Lote 01

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-040, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808. Contato: Malvina.

5.2. SESC ANÁPOLIS (03.671.444/0006-51) - Lote 02

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiá. CEP: 75110-180. Anápolis, Goiás. Horários de funcionamento: das 7h às 20h de segunda a sexta-feira e das 8h30 às 17h aos sábados, domingos e feriados. Fone: (62)3902-6900 e (62)3902-690. Contato: Helen.

5.3. SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) - Lote 03

Endereço: Av. Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia - GO. CEP: 74520-070, Fone: (62) 3522-6425. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira) Contato: Camila

5.4. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) - Lote 04

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74.030-090, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Contato: Larissy.

5.5. Pousada SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) - Lote 05

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

5.6. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) - Lote 06

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. CEP: 74610-100, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira), 8h às 16h (sábados, domingos e feriados). Fone: (62)3522-6166. Contato: Genystella.

5.7. SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) - Lote 07

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Faiçalville. 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. Fone: (62)3522-6300 ou (62)3522-6330. Contato: Viviane.

5.8. MESA BRASIL SESC (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – Lote 08

Avenida Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia, Goiás Horários de Funcionamento: 08h as 18h (segunda a sexta). Fone: (62)3522-9500 Contato: Nayara

6. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

- a) A empresa licitante deverá apresentar Alvará da Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgãos 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 recebimento dos envelopes.

7. DA PROPOSTA

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

7.1.1. 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;

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de um responsável especialmente designado.

8.1.2. 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/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.

8.1.3. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos produtos fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

8.1.4. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico “**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**”, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento, de forma imediata.

8.1.5. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.2.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas assumidas por meio deste termo de referência.

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

8.2.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

8.2.4. Cabe à contratada responsabilizarem-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2.5. 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.

8.2.6. Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificado neste Termo de Referência e demais documentos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto.

8.2.7. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

8.2.8. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

8.2.9. Em caso de desacordo dos produtos, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, imediatamente.

8.2.10. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 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.

10. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

10.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

10.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

10.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

10.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

11. DAS PENALIDADES

11.1. 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:

11.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

11.1.2. 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

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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 11.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.6. 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.

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

12. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

12.1. 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

12.2. SESC ANÁPOLIS

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

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

12.3. SESC CAMPINAS

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Nutricionista
Mat.: 6278 CPF: 707.514.471-53

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

12.4. SESC CENTRO

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

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente do Sesc Centro
Mat.: 5217 CPF: 942.693.431-68

12.5. Pousada SESC PIRENÓPOLIS

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

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

12.6. SESC UNIVERSITÁRIO

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

Sabrina Caetano Cabral
Gerente do Sesc Universitário
Mat.: 6290 CPF: 891.787.851-20

12.7. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista

Mat.: 10170 CPF: 700.014.921-36
Suplente: Fernanda Rezende de Souza

Gerente Adjunto do Sesc Faïçalville

Mat.: 6286 CPF: 012.227.011-89

12.8. MESA BRASIL SESC

Fiscal: Nayara Modes Cintra

Nutricionista

Mat.: 9767 CPF: 047.051.921-50

Suplente: Deborah Dias Oliveira

Gerente do Sesc Mesa Brasil

Mat.: 8116 CPF: 031.475.017-14

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica de Nutrição e Alimentação

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe Adjunta da Seção de Logística e Insumos.

Goiânia, 17 de Agosto de 2020.