

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇO DE MASSAS FRESCAS DIVERSAS**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Aquisição de massas frescas diversas, para as unidades executivas Sesc Jataí e Sesc Vila Boa pelo período de 12 meses por Sistema de Registro de Preços.

**2. JUSTIFICATIVA**

O consumo de massas frescas diversas nas unidades do Sesc Jataí e Sesc Vila Boa é de extrema necessidade visto a rotatividade dos cardápios oferecidos aos frequentadores da lanchonete e restaurante, uma vez que o produto é essencial para compor as preparações dos trabalhadores do comércio, seus dependentes e do público em geral. Pelo exposto, justifica-se a solicitação para aquisição dos itens requeridos para as unidades do Sesc Jataí e Sesc Vila Boa pelo período de 12 (doze) meses.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200
2	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor</p>	KG	150

SEDOC

	<p>próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
<p>3</p>	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	<p>KG</p>	<p>150</p>
<p>4</p>	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b></p>	<p>KG</p>	<p>200</p>

*bedu* 2

	<p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
5	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela; sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum; e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200
6	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b></p>	KG	150

	<p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
7	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160
8	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</b></p>	KG	150

	<p><b><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
<p>9</p>	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</b></p> <p><b><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (nº 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	<p>KG</p>	<p>150</p>

SESC GCI  
 FL: 20  
 Ass.: Lardun  
 SEDOC

10	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150
11	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	KG	150

6  
 KKB  
 K

	<p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
12	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150
13	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a</p>	KG	300

SEDOC

	<p>temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
14	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160
15	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado</p>	KG	160

	<p>em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
16	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300
17	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	300

	<p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
18	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodelas de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160
19	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado</p>	KG	160

	em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. <b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.		
20	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160
21	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b> Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a</p>	KG	200

	<p>temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
22	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (nº 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300
23	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>          Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de</p>	KG	160

	<p>validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>		
24	<p><b>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</b></p> <p><b>Especificações Técnicas Detalhadas:</b>                  Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p><b>MARCAS DE REFERÊNCIA:</b> A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160

#### 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério de **Menor Preço por Item**.

#### 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 5.1. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 (doze) meses e fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta e poderão variar de acordo com a necessidade do Sesc Goiás;
- 5.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura;
- 5.3. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail e será emitida Ordem de Compra;
- 5.4. Poderão ser realizadas, também, entregas mediante visita de representante do fornecedor;
- 5.5. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07(sete) dias corridos sob pena da aplicação das sanções cabíveis;
- 5.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data da entrega;

- 5.7. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene;
- 5.8. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa;
- 5.9. Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento);
- 5.10. 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;
- 5.11. Os produtos deverão atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC nº 216 de 15/09/2004, RDC nº 273 de 22/09/2005 e RDC nº 274 de 22/09/2005 – ANVISA, Portaria nº 371 de 04/09/1997;
- 5.12. A empresa contratada estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos produtos que serão entregues;
- 5.13. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos imediatamente, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa vencedora as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido;
- 5.14. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

## 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

### 6.1. SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – ITENS 1 AO 12

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

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

Telefone: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600.

### 6.2. SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95 I.E.: ISENTO) – ITENS 13 AO 24

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, It.01 - Setor Leste. Cidade de Goiás - GO.

CEP: 76.600-000.

## 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

### 7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- Documento comprobatório do representante legal da licitante:
  - Cópia da cédula de identidade do representante legal.
  - Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

### 7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- 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;

- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual - MEI).

### **7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo órgão competente ou cartório distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

### **7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 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.

### **7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA**

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

## **8. AMOSTRA**

- 8.1.** A licitante detentora do menor preço **para os itens 01 ao 12** poderá ser convocada para apresentar amostra do (s) item (s) ganho (s) para verificação do cumprimento das especificações técnicas, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a ser entregue na Administração Regional: Rua 31- A, nº 43, Setor Aeroporto, Goiânia, Goiás, telefone de contato (62) 3221-0628, endereçado à Seção de Desenvolvimento Técnico Finalístico aos cuidados de Genystela Medeiros de Araújo, coordenadora Técnica de Nutrição;
- 8.2.** A licitante detentora do menor preço **para os itens 13 ao 24** poderá ser convocada para apresentar amostra do (s) item (s) ganho (s) para verificação do cumprimento das especificações técnicas, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a ser entregue na Administração Regional: Rua 31- A, nº 43, Setor Aeroporto, Goiânia, Goiás, telefone de contato (62) 3221-0628, endereçado à Unidade Sesc Vila Boa aos cuidados de Andressa de Souza Leite;
- 8.3.** A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada ou não fique comprovado na avaliação técnica as características solicitadas;
- 8.4.** Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação de uma amostra no prazo de 05 (cinco) dias, conforme agendamento formal entre as partes;
- 8.5.** Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor, identificando se os produtos apresentam cor, odor e sabor.

## **9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1.1.** Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas;
- 9.1.2.** O transporte de entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada;
- 9.1.3.** Toda a despesa de frete para retirada ou entrega dos produtos será por conta da empresa contratada;

- 9.1.4. Cabe à contratada responsabilizar-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 da Ata de Registro de Preço;
- 9.1.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte;
- 9.1.6. 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;
- 9.1.7. Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego;
- 9.1.8. 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;
- 9.1.9. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência;
- 9.1.10. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc/GO, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

## 9.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 9.2.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato;
- 9.2.2. Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento;
- 9.2.3. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais 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;
- 9.2.4. Permitir aos funcionários da Contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços;
- 9.2.5. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo;
- 9.2.6. O Sesc/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas;
- 9.2.7. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a realização do serviço e/ou entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

## 10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. 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.

## 11. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

- 11.1. 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);
- 11.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço;
- 11.3. 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;
- 11.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório;
- 11.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente;
- 11.6. 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;
- 11.7. 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;
- 11.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## 12. DA PROPOSTA

- 12.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 12.2. 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 irredutíveis, 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;
- 12.3. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 12.4. Valor total que será expresso em real e por extenso;
- 12.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 12.6. Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo.

## 13. PENALIDADES

- 13.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- Advertência;
  - Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
  - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:
- 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, por um prazo de até 2 (dois) anos.

- 13.2. 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;
- 13.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente;
- 13.4. 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;
- 13.5. 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 tópico 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação;
- 13.6. 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;
- 13.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

#### 14. FISCALIZAÇÃO

##### 14.1. Sesc Jataí – Itens 1 ao 12

**Fiscal:** Rayanne Alves Siqueira  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: xxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

**SUPLENTE:** Ieda Santana Barreto  
Assessor Técnico III  
Matrícula: xxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

##### 14.2. Sesc Vila Boa – Itens 13 ao 24

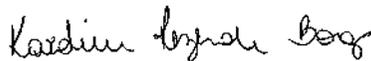
**Fiscal:** Glauciane Silva de Paula Pereira  
Assistente técnico III – Financeiro  
Matrícula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

**Suplente:** Polyanna de Jesus Rodrigues  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

#### 15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo  
Coordenadora Técnica de Nutrição

#### 16. RESPOSNSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA



**Karoline Rezende Borges**

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



**Maria Rene Vaca Ramos**

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



**Bettina Marta Magni**

Gerente de Logística e Compras

Goiânia, 19 de maio de 2023.