

MINUTA

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ____/____
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0138/2023-PG

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, estabelecido à Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO, inscrito no CNPJ sob o nº....., neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pela _____, inscrito no CPF sob o nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da empresa _____(razão social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____(endereço), representada neste ato pelo _____(nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pela _____, CPF nº _____, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital do **Pregão Eletrônico nº 0138/2023-PG**, que se regerá em conformidade com a Resolução Sesc nº 1.252/2012, de 06/06/2012, publicada no Diário Oficial da União, em 27 de julho de 2012, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de massas frescas diversas para as unidades executivas Sesc Jataí e Sesc Vila Boa, pelo período de 12 meses.
- 1.2. É parte integrante desta Ata o Edital e seus anexos relativo ao processo identificado no preâmbulo, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

- 2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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>Embalagem: 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>	KG	200			

	<p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
2	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
3	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
4	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <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>Embalagem: 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</p>	KG	200		

	<p>deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>					
5	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de sacorrolhas, 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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200			
6	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
7	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</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>	KG	160			

	<p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>					
8	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
9	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
10	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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</p>	KG	150			

	<p>embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
11	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
12	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
13	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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</p>	KG	300		

	<p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
14	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
15	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
16	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <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</p>	KG	300		

	<p>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 confiram ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
17	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de sacorolas, 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 confiram ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300		
18	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <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 confiram ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
19	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p>	KG	160		

	<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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>				
20	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
21	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>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 confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA TEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200		

22	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300			
23	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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>Embalagem: 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>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160			
24	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>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>Embalagem: 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</p>	KG	160			

	mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente. MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.					
--	--	--	--	--	--	--

2.2. A listagem das empresas que formam o cadastro de reserva e/ou aderiram aos preços referentes ao presente Registro de Preços, consta como anexo a esta Ata.

2.3. O produto será entregue de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, mediante emissão de Contrato e/ou instrumento equivalente, que autorizará sua efetiva entrega de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.

3. DO PAGAMENTO, LOCAL DA ENTREGA DO PRODUTO E FATURAMENTO

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

3.1.1. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à execução do objeto desta Licitação, desde que o mesmo tenha sido executado e aceito pelo Sesc Goiás.

3.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na nota fiscal deverão estar vinculados à Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente.

3.2.1. Se, durante a vigência dos documentos citados anteriormente, houver alterações no contrato social da empresa tais como, CNPJ, razão social, endereço, elas deverão ser informadas por meio formal à Seção de Gestão de Contratos do Sesc Goiás.

3.3. O local da entrega do produto e faturamento deverão ocorrer conforme abaixo:

a) 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

Telefones: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600

b) 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, Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás-GO, CEP: 76.600-000

3.4. Após assinatura do Instrumento Contratual, o fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto.

3.5. O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital e seus anexos, com a proposta vencedora da licitação, bem como as cláusulas da presente Ata.

4. DA ADESÃO

4.1. 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).

4.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

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

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

4.5. As razões da conveniência de aderir ao Registro de Preços cabem ao Aderente.

4.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do Registro de Preços.

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

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

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de acordo com os §1º e §2º do art. 34 da Resolução Sesc nº 1.252/2012.

5.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Sesc Goiás não está obrigado a adquirir o item objeto desta licitação do licitante que teve seu preço registrado, podendo até realizar contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajoso para a Instituição este procedimento.

6. PENALIDADES

6.1. 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:

6.1.1. 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 produto objeto desta licitação; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 2 (dois) anos.

6.1.2. 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 Goiás, por um prazo de até 2 (dois) anos.

6.2. 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.

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

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

6.5. 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 suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, por um prazo de até 2 (dois) anos e dará ao Sesc Goiás o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

6.5.1. 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 Goiás.

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

7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. Se durante a vigência do Registro de Preços pactuado, este se mostrar superior ao preço praticado pelo mercado, deverá haver realinhamento, mediante manifestação formal que será apresentada pelo Sesc Goiás.

7.2. Se o fornecedor não aceitar proceder ao realinhamento de preços previsto no parágrafo anterior, poderá a critério do Sesc Goiás deixar de ter seu preço registrado.

7.3. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao Sesc Goiás promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

7.4. Não havendo êxito nas negociações, o Sesc Goiás procederá com a revogação desta Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5. O cancelamento do registro do fornecedor, que será formalizado por despacho da Autoridade competente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

7.5.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preço;

7.5.2. Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar inferior ao praticado pelo mercado;

7.5.3. Quando, justificadamente, não for mais do interesse do SESC Goiás.

7.5.3.1. Quando o cancelamento ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, ou por conveniência administrativa, que prejudique o cumprimento da Ata, o fornecedor será comunicado por escrito com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

7.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

7.7. O fornecedor deverá manter atualizados seus dados cadastrais (telefones, endereços eletrônicos) bem como quaisquer alterações em seu contrato social, após a assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

8. DO FORO

8.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia-GO, para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata de Registro de Preços.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Goiânia-GO, ____ de _____ de 202x.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC
Representante Legal -

FORNECEDOR REGISTRADO
Representante Legal -