

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE FRIOS, EMBUTIDOS E QUEIJOS

DADOS DO CONSOLIDADOR

Nome: Bruno Fernandes Ramos

Lotado: Seção de Planejamento de Compras

Departamento: Gerência de Compras e Apoio Operacional

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: SESC (Serviço Social do Comércio).

Unidade: Sesc Caldas Novas, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Vila Boa, Sesc Faiçalville, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Anápolis, Sesc Centro e Sesc Cidadania.

Critério de julgamento: Menor Preço por Item.

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para aquisição de frios, embutidos e queijos para atendimento às Unidades do Sesc Goiás, por um período de 12 (doze) meses.

2. ITENS E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QTD	UNIDADE EXECUTIVA
1.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	15.000	Sesc Caldas Novas
2.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	3.000	Sesc Caldas Novas

3.	QUEIJO CREMOSO TIPO CHEDDAR Descrição do Produto: massa para produtos fundidos, creme de leite, aroma idêntico ao natural de queijo cheddar mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor amarela ou alaranjada. Unidade de Medida: Bisnaga com 1kg a 1,5kg sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Ipanema, Philadelphia, Polenghi ou similar.	UND	3.000	Sesc Caldas Novas
4.	QUEIJO TOFU EM BARRA Descrição do produto: Elaborado a partir do extrato proteico da soja, de primeira qualidade, textura firme, sabor delicado, cor branca cremosa. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem de 450g a 600g. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. Marcas de referência: Nippo, Goshen ou similar.	UND	400	Sesc Caldas Novas
5.	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA Descrição do Produto: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	KG	3000	Sesc Caldas Novas
6.	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA queijo de média umidade e semi gordo. composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	19000	Sesc Caldas Novas

7.	IOGURTE SABOR COCO Produto composto por leite reconstituído desnatado ou semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparados à base de coco e fermento lácteo. Pode conter soro de leite, amido modificado, xarope de açúcar. Não deverá conter edulcorantes e corante artificial. Não contém glúten. Embalagem em garrafa de 850g a 1,3kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Danone, Vigor, Itambé, Canto De Minas ou similar.	UND	14.400	Sesc Caldas Novas
8.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Em copo plástico lacrado com lacre em alumínio, com peso líquido entre 160g e 170g. Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações. As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. No rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitiíssimo, Nestlé ou similar.	UND	90.000	Sesc Caldas Novas
9.	IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA Produto composto por leite reconstituído leite integral e/ou leite desnatado, preparado à base de ameixa e fermento lácteo. Pode conter fibra alimentar, leite em pó integral, amido modificado, açúcar, estabilizante e espessante. Poderá conter edulcorantes. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Comercializado em garrafa plástica, lacrado, com peso líquido entre 150 g a 170 g; Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Marcas de referência: Danone, Batavo, Vigor ou similar.	UND	48.000	Sesc Caldas Novas
10.	MORTADELA BOLONHA OU BOLOGNA Descrição do Produto: Produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. Ingredientes obrigatórios: carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal. Carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máxima 35%, umidade - máxima 65%, proteína - mínima 12%. Características Sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto. Unidade de Medida: Produto Comercializado por quilo sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou similar.	KG	800	Sesc Caldas Novas

11.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares.	KG	6.000	Sesc Caldas Novas
12.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares.	KG	6.000	Sesc Caldas Novas
13.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Linguiça calabresa obtida de carnes suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, adicionado de sal, proteína de soja, açúcar, condimentos, especiarias, regulador de acidez, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, corantes e conservantes. Poderá conter água, extrato fermentado. Não contém glúten. Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem plástica selada a vácuo. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara ou similares.	KG	7.000	Sesc Caldas Novas
14.	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA Descrição do Produto: É o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. Produto deve ser congelado. Unidade de Medida: Produto comercializado por kg sob congelamento. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Sadia, Perdigão ou similar.	KG	4000	Sesc Caldas Novas

15.	MORTADELA TUBULAR DE FRANGO Produto composto por carne mecanicamente separada de frango, miúdos de frango (fígado, moela e coração) e gordura. Poderá conter açúcar, água e proteína de soja. Embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. Não contém glúten. Produto Comercializado em embalagens de 300 a 400g, sob refrigeração na temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou similar.	UND	4.000	Sesc Caldas Novas
16.	SALSICHA EMBALADA A VACUO Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne suína, proteína de soja, gordura, sal, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante, acidulante, conservante e corantes. Poderá conter água, fécula ou amido, açúcar e realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado por quilo, em embalagem plástica selada à vácuo; sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora e similares.	KG	5.000	Sesc Caldas Novas
17.	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - 900G A 1,3KG Produto composto por leite reconstituído desnatado ou semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparados à base de morango e fermento lácteo. Pode conter soro de leite, amido modificado, xarope de açúcar. Não deverá conter edulcorantes e corante artificial. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Comercializado em garrafa plástica com 900g a 1,3 kg. Marcas de referência: Nestlé, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.	UND	19.200	Sesc Caldas Novas
18.	CREME DE LEITE FRESCO Ingredientes: Creme de Leite pasteurizado. Pode conter concentrado proteico de soro de leite. Não contém glúten. Com 35% de gordura; Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; as características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em garrafa plástica com peso de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Verde Campo, Quatá ou similares.	UND	250	Sesc Caldas Novas

19.	NATA DE LEITE Nata de leite pasteurizada, fresca e pura; O produto deve apresentar coloração, textura, odor e sabor característicos. Com percentual de gordura de 45% a 48%. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com as respectivas legislações vigentes. Deve ser de primeira qualidade; estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Ser comercializado em embalagem, com peso entre 300 e 400 gramas; Embalagem resistente, sem perfurações e devidamente lacrada; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional. Marcas de Referência: Canto de Minas, Tirol, Regina ou produtos de qualidade superior.	UND	200	Sesc Caldas Novas
20.	QUEIJO TIPO GORGONZOLA Queijo gorgonzola, puro, da categoria azul; O produto deve apresentar coloração, textura, odor e sabor característicos; as características de qualidade do produto devem estar de acordo com as respectivas legislações vigentes. Deve ser de primeira qualidade; Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem perfurações e violações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional.	KG	250	Sesc Caldas Novas
21.	MORTADELA DEFUMADA Produto cárneo industrializado, elaborado com carnes de aves, bovinas e/ou suínas, adicionado de toucinho, condimentos e outros ingredientes, curado, cozido e submetido ao processo de defumação. Características Sensoriais: Superfície lisa, sem manchas ou deformações, com distribuição homogênea dos ingredientes e da gordura. Textura firme e compacta ao corte, macia e úmida ao paladar, sem desintegração. Comercializado em peso por quilo; sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou Similar.	KG	800	Sesc Caldas Novas
22.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem com 100 a 150 gramas; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara, Sadia ou similares	UND	800	Sesc Caldas Novas

23.	SALAME PEPPERONI FATIADO É o produto obtido com cortes de carne suína e gordura suína e especiarias naturais, estabilizantes, aromatizantes e antioxidantes. Poderá conter leite, açúcar. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração; em temperatura entre 0°C e 07°C. Ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Unidade de Medida: Embalagem com 100 a 110 g - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: Sadia, Seara ou similar.	700	UND	Sesc Caldas Novas
24.	SALAME TIPO HAMBURGUÊS Descrição do Produto: É o produto obtido com cortes de carne suína e gordura suína, sal, açúcar, especiarias naturais, estabilizantes, aromatizantes e antioxidantes. Comercializado sob refrigeração; em temperatura entre 0°C e 7°C. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos sem sinais de ranço. Unidade de Medida: Embalagem com 100 a 110 g - UND As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. MARCAS DE REFERÊNCIA: Haciendas, Sadia, Seara ou similar.	700	UND	Sesc Caldas Novas
25.	QUEIJO SABOR CHEDDAR FATIADO Descrição do Produto: queijo, gordura, leite, estabilizantes, cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de sódio, aromatizante, corante, acidulante e conservante. Poderá conter água e amido. Não deverá conter glúten, realçador de sabor glutamato monossódico. Características sensoriais: Fatiado, de cor alaranjada. Comercializado sob refrigeração; em temperatura entre 0°C e 7°C. Unidade de Medida: Embalagem com 120g a 160g. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Santa Clara, Catupiry, Polenghi, vigor ou similar.	1.400	UND	Sesc Caldas Novas
26.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	300	Sesc Universitário

27.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	50	Sesc Universitário
28.	QUEIJO CREMOSO TIPO CHEDDAR Descrição do Produto: massa para produtos fundidos, creme de leite, aroma idêntico ao natural de queijo cheddar mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor amarela ou alaranjada. Unidade de Medida: Bisnaga com 1kg a 1,5kg sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Ipanema, Philadelphia, Polenghi ou similar.	UND	50	Sesc Universitário
29.	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Não deve conter amido. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor branca. Unidade de Medida: Bisnagas com 1,5kg a 1,8 kg, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente. Embalagem atóxica, devidamente lacrada a vácuo, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Canto de Minas, Piracanjuba, Tirolez ou similar.	UND	50	Sesc Universitário
30.	RICOTA FRESCA Descrição do Produto: Soro fresco, leite pasteurizado desnatado e acidulante ácido láctico podendo ou não conter sorbato de potássio. Características sensoriais: textura mole, friável e não pastosa. Unidade de Medida: Embalagem de 500g, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	UND	100	Sesc Universitário

31.	QUEIJO RALADO - 500G Queijo curado ou de meia cura ralado , sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Deverá ser de alta qualidade, ralado e pronto para uso em preparações culinárias. Com sabor intenso e aroma característico. Em embalagem que preserve a frescura e evite contaminação. Não poderá conter amidos. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência seco, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; Comercializado em embalagem plástica atóxica e devidamente lacrada de 500g, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Matilat, Kunzler, Ipanema ou similares.	UND	160	Sesc Universitário
32.	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA Descrição do Produto: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	KG	150	Sesc Universitário
33.	QUEIJO PARMESÃO RALADO Descrição do Produto: Queijo parmesão ralado. Queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Processo de maturação de, no mínimo, 6 meses. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Unidade de Medida: Produto comercializado por KG. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Faixa Azul, Canto de Minas ou similar.	KG	50	Sesc Universitário
34.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Em copo plástico lacrado com lacre em alumínio, com peso líquido entre 160g e 170g. Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. No rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitíssimo, Nestlé ou similar.	UND	250	Sesc Universitário

35.	LINGUIÇA TIPO PAIO Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves ou suínos e carne bovina. Também é curado e adicionado de outros ingredientes e submetido à ação do calor com defumação. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Entregue em embalagem plástica selada à vácuo Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Comercializado em embalagens com peso entre 350 g e 370g; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Seara ou similares.	UND	150	Sesc Universitário
36.	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA Descrição do Produto: É o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. Produto deve ser congelado. Unidade de Medida: Produto comercializado por kg sob congelamento. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Sadia, Perdigão ou similar.	KG	100	Sesc Universitário
37.	MORTADELA TUBULAR DE FRANGO Produto composto por carne mecanicamente separada de frango, miúdos de frango (fígado, moela e coração) e gordura. Poderá conter açúcar, água e proteína de soja. Embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. Não contém glúten. Produto Comercializado em embalagens de 300 a 400g, sob refrigeração na temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou similar.	UND	150	Sesc Universitário
38.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem com 100 a 150 gramas Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Seara, Sadia e similares.	UND	300	Sesc Universitário

39.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	240	Sesc Universitário
40.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Linguiça calabresa obtida de carnes suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, adicionado de sal, proteína de soja, açúcar, condimentos, especiarias, regulador de acidez, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, corantes e conservantes. Poderá conter água, extrato fermentado. Não contém glúten. Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem plástica selada a vácuo. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara ou similares.	KG	480	Sesc Universitário
41.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares	KG	100	Sesc Universitário
42.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	350	Sesc Pirenópolis

43.	QUEIJO CREMOSO TIPO CHEDDAR Descrição do Produto: massa para produtos fundidos, creme de leite, aroma idêntico ao natural de queijo cheddar mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor amarela ou alaranjada. Unidade de Medida: Bisnaga com 1kg a 1,5kg sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Ipanema, Philadelphia, Polenghi ou similar.	UND	350	Sesc Pirenópolis
44.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	800	Sesc Pirenópolis
45.	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Não deve conter amido. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor branca. Unidade de Medida: Bisnagas com 1,5kg a 1,8 kg, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente. Embalagem atóxica, devidamente lacrada a vácuo, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Canto de Minas, Piracanjuba, Tirolez ou similar.	UND	350	Sesc Pirenópolis
46.	QUEIJO MINAS FRESCAL TEMPERADO Descrição do Produto: Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas, adicionado de cebolinha, salsa e pimenta calabresa. Características sensoriais: apresenta massa crua de alta umidade, coloração esbranquiçada com especiarias, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal.	KG	300	Sesc Pirenópolis

47.	QUEIJO PARMESÃO EM PEÇA Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, fermento láctico, coalho e sal. Processo de maturação de no mínimo 6 meses. Características sensoriais: Textura firme, seca, granuloso, coloração branco - amarelada e casca de proteção firme. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal.	KG	350	Sesc Pirenópolis
48.	QUEIJO PROVOLONE EM PEÇA Descrição do Produto: Elaborado com leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, cloreto de cálcio e sal. matéria gorda e grau de maturação. Deverá passar por processo de maturação. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Características sensoriais: Aroma próprio ou defumado, consistência semidura a dura, cor uniforme e amarelada, crosta firme, lisa resistente ou levemente rugosa, sabor característico picante, variando conforme o conteúdo de umidade. Deverá apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, à vácuo, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal.	KG	350	Sesc Pirenópolis
49.	RICOTA FRESCA Descrição do Produto: Soro fresco, leite pasteurizado desnatado e acidulante ácido láctico podendo ou não conter sorbato de potássio. Características sensoriais: textura mole, friável e não pastosa. Unidade de Medida: Embalagem de 500g, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	UND	200	Sesc Pirenópolis
50.	IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA Produto composto por leite reconstituído leite integral e/ou leite desnatado, preparado à base de ameixa e fermento lácteo. Pode conter fibra alimentar, leite em pó integral, amido modificado, açúcar, estabilizante e espessante. Poderá conter edulcorantes. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Comercializado em garrafa plástica, lacrado, com peso líquido entre 150g a 170g; Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Marcas de referência: Danone, Batavo, Vigor ou similar.	UND	1.000	Sesc Pirenópolis
51.	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - 900G A 1,3KG Produto composto por leite reconstituído desnatado ou semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparados à base de morango e fermento lácteo. Pode conter soro de leite, amido modificado, xarope de açúcar. Não deverá conter edulcorantes e corante artificial. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Comercializado em garrafa plástica com 900g a 1,3 kg. Marcas de referência: Nestlé, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.	UND	1.000	Sesc Pirenópolis

52.	LINGUIÇA TIPO PAIO Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves ou suínos e carne bovina. Também é curado e adicionado de outros ingredientes e submetido à ação do calor com defumação. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Entregue em embalagem plástica selada à vácuo Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Comercializado em embalagens com peso entre 350 g e 370g; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Seara ou similares.	UND	60	Sesc Pirenópolis
53.	MORTADELA BOLONHA OU BOLOGNA Descrição do Produto: Produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. Ingredientes obrigatórios: carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal. Carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máxima 35%, umidade - máxima 65%, proteína - mínima 12%. Características Sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto. Unidade de Medida: Produto Comercializado por quilo sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou similar.	KG	300	Sesc Pirenópolis
54.	PEITO DE PERU DEFUMADO Descrição do Produto: Produto composto de carne de peito de peru e salmoura. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa). Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto. Unidade de Medida: Produto Comercializado por Kg, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou similar.	KG	300	Sesc Pirenópolis
55.	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA Descrição do Produto: Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) Para presunto cozido. Carboidratos totais máxima - 2,0%, umidade máxima - 5,35, proteína mínima - 14%. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos. Unidade de Medida: Peça sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	500	Sesc Pirenópolis
56.	BACON FATIADO Descrição do Produto: Produto obtido da carne (barriga) suína com equilíbrio das camadas de carne e gordura contendo sal, condimentos, regulador de acidez, antioxidante e aromas naturais. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos. Fatia com espessura média de 15 a 20g. Unidade de Medida: Embalagem com 250 gramas, comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de Referência: Seara, Sadia, Perdigão ou similar.	UND	400	Sesc Pirenópolis

57.	MORTADELA DEFUMADA Produto cárneo industrializado, elaborado com carnes de aves, bovinas e/ou suínas, adicionado de toucinho, condimentos e outros ingredientes, curado, cozido e submetido ao processo de defumação. Características Sensoriais: Superfície lisa, sem manchas ou deformações, com distribuição homogênea dos ingredientes e da gordura. Textura firme e compacta ao corte, macia e úmida ao paladar, sem desintegração. Comercializado em peso por quilo; sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara ou Similar.	KG	150	Sesc Pirenópolis
58.	QUEIJO TOFU EM BARRA Descrição do Produto: Elaborado a partir do extrato proteico da soja, de primeira qualidade, textura firme, sabor delicado, cor branca cremosa. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem de 450g a 600g. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. Marcas de referência: Nippo, Goshen ou similar.	UND	70	Sesc Pirenópolis
59.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	600	Sesc Pirenópolis
60.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Em copo plástico lacrado com lacre em alumínio, com peso líquido entre 160g e 170g. Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. No rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitíssimo, Nestlé ou similar.	UND	550	Sesc Pirenópolis

61.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem com 100 a 150 gramas Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Seara, Sadia e similares.	UND	250	Sesc Pirenópolis
62.	SALSICHA EMBALADA A VACUO Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne suína, proteína de soja, gordura, sal, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante, acidulante, conservante e corantes. Poderá conter água, fécula ou amido, açúcar e realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado por quilo, em embalagem plástica selada à vácuo; sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora e similares.	KG	400	Sesc Pirenópolis
63.	CREME DE LEITE FRESCO Ingredientes: Creme de Leite pasteurizado. Pode conter concentrado proteico de soro de leite. Não contém glúten. Com 35% de gordura; Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos; as características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em garrafa plástica com peso de 500g; A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados, perfurações e estufamento; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Verde Campo, Quatá ou similares.	UND	60	Sesc Pirenópolis
64.	QUEIJO TIPO GORGONZOLA Queijo gorgonzola, puro, da categoria azul; O produto deve apresentar coloração, textura, odor e sabor característicos; as características de qualidade do produto devem estar de acordo com as respectivas legislações vigentes. Deve ser de primeira qualidade; Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem perfurações e violações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional.	KG	35	Sesc Pirenópolis

65.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Linguiça calabresa obtida de carnes suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, adicionado de sal, proteína de soja, açúcar, condimentos, especiarias, regulador de acidez, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, corantes e conservantes. Poderá conter água, extrato fermentado. Não contém glúten. Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem plástica selada a vácuo. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto, selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara ou similares.	KG	750	Sesc Pirenópolis
66.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares.	KG	600	Sesc Pirenópolis
67.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	120	Sesc Vila Boa
68.	QUEIJO TOFU EM BARRA Descrição do Produto: Elaborado a partir do extrato proteico da soja, de primeira qualidade, textura firme, sabor delicado, cor branca cremosa. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem de 450g a 600g. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. Marcas de referência: Nippo, Goshen ou similar.	UND	25	Sesc Vila Boa

69.	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripilfosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Não deve conter amido. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor branca. Unidade de Medida: Bisnagas com 1,5kg a 1,8 kg, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente. Embalagem atóxica, devidamente lacrada a vácuo, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura, de acordo Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Canto de Minas, Piracanjuba, Tirolez ou similar.	UND	100	Sesc Vila Boa
70.	QUEIJO PROVOLONE EM PEÇA Descrição do Produto: Elaborado com leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, cloreto de cálcio e sal. matéria gorda e grau de maturação. Deverá passar por processo de maturação. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Características sensoriais: Aroma próprio ou defumado, consistência semidura a dura, cor uniforme e amarelada, crosta firme, lisa resistente ou levemente rugosa, sabor característico picante, variando conforme o conteúdo de umidade. Deverá apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, à vácuo, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal.	KG	70	Sesc Vila Boa
71.	QUEIJO TIPO GORGONZOLA Queijo gorgonzola, puro, da categoria azul; O produto deve apresentar coloração, textura, odor e sabor característicos; as características de qualidade do produto devem estar de acordo com as respectivas legislações vigentes. Deve ser de primeira qualidade; Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem perfurações e violações; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional.	KG	90	Sesc Vila Boa
72.	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - 900G A 1,3KG Produto composto por leite reconstituído desnatado ou semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparados à base de morango e fermento lácteo. Pode conter soro de leite, amido modificado, xarope de açúcar. Não deverá conter edulcorantes e corante artificial. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Comercializado em garrafa plástica com 900g a 1,3 kg. Marcas de referência: Nestlé, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.	UND	300	Sesc Vila Boa

73.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Em copo plástico lacrado com lacre em alumínio, com peso líquido entre 160g e 170g. Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações. As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. No rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitíssimo, Nestlé ou similar.	UND	600	Sesc Vila Boa
74.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem com 100 a 150 gramas. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Seara, Sadia e similares.	UND	150	Sesc Vila Boa
75.	BACON FATIADO Descrição do Produto: Produto obtido da carne (barriga) suína com equilíbrio das camadas de carne e gordura contendo sal, condimentos, regulador de acidez, antioxidante e aromas naturais. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos. Fatia com espessura média de 15 a 20g. Unidade de Medida: Embalagem com 250 gramas, comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com a Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de Referência: Seara, Sadia, Perdigão ou similar.	UND	350	Sesc Vila Boa
76.	IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA Produto composto por leite reconstituído leite integral e/ou leite desnatado, preparado à base de ameixa e fermento lácteo. Pode conter fibra alimentar, leite em pó integral, amido modificado, açúcar, estabilizante e espessante. Poderá conter edulcorantes. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Comercializado em garrafa plástica, lacrado, com peso líquido entre 150g a 170g; Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Marcas de referência: Danone, Batavo, Vigor ou similar.	UND	360	Sesc Vila Boa

77.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	360	Sesc Vila Boa
78.	SALSICHA EMBALADA A VACUO Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne suína, proteína de soja, gordura, sal, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante, acidulante, conservante e corantes. Poderá conter água, fécula ou amido, açúcar e realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado por quilo, em embalagem plástica selada à vácuo; sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora e similares	KG	300	Sesc Vila Boa
79.	NATA DE LEITE Nata de leite pasteurizada, fresca e pura; O produto deve apresentar coloração, textura, odor e sabor característicos. Com percentual de gordura de 45% a 48%. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com as respectivas legislações vigentes. Deve ser de primeira qualidade; estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal; Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Ser comercializado em embalagem, com peso entre 300 e 400 gramas; Embalagem resistente, sem perfurações e devidamente lacrado; Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional. Marcas de Referência: Canto de Minas, Tirol, Regina ou produtos de qualidade superior.	UND	24	Sesc Vila Boa
80.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares.	KG	300	Sesc Vila Boa

81.	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripilfosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Não deve conter amido. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor branca. Unidade de Medida: Bisnagas com 1,5kg a 1,8 kg, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente. Embalagem atóxica, devidamente lacrada a vácuo, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura, de acordo Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Canto de Minas, Piracanjuba, Tirolez ou similar.	UND	60	Sesc Faiçalville
82.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Deve ser composto apenas por leite e fermento lácteo, não havendo a adição de amido e outros aditivos em sua composição. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Em copo plástico lacrado com lacre em alumínio, com peso líquido entre 160g e 170g. Estar isento de mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações. As características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. No rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, dados do fabricante (Nome, CNPJ, endereço, embalador, importador e registro no órgão competente), identificação do lote, prazo de validade, lista de ingredientes e tabela de informação nutricional; Marcas de Referência: Itambé, Batavo, Leitíssimo, Nestlé ou similar.	UND	900	Sesc Faiçalville
83.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem com 100 a 150 gramas Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Seara, Sadia e similares.	UND	120	Sesc Faiçalville
84.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	85	Sesc Faiçalville

85.	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA queijo de média umidade e semi gordo. composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	780	Sesc Façalville
86.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares	KG	680	Sesc Façalville
87.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	480	Sesc Façalville
88.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Linguiça calabresa obtida de carnes suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, adicionado de sal, proteína de soja, açúcar, condimentos, especiarias, regulador de acidez, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, corantes e conservantes. Poderá conter água, extrato fermentado. Não contém glúten. Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem plástica selada a vácuo. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara ou similares.	KG	1.200	Sesc Façalville

89.	QUEIJO RALADO - 500G Queijo curado ou de meia cura ralado, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Deverá ser de alta qualidade, ralado e pronto para uso em preparações culinárias. Com sabor intenso e aroma característico. Em embalagem que preserve a frescura e evite contaminação. Não poderá conter amidos. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência seco, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; Comercializado em embalagem plástica atóxica e devidamente lacrada de 500g, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Matilat, Ipanema, Kunzler ou similares	UND	480	Sesc Façalville
90.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	40	Mesa Brasil Sesc Goiânia
91.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares	KG	40	Mesa Brasil Sesc Goiânia
92.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	7	Mesa Brasil Sesc Goiânia

93.	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA Descrição do Produto: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	KG	10	Mesa Brasil Sesc Goiânia
94.	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição do Produto: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio), conservantes e coalho. Não deve conter amido. Características sensoriais: Textura cremosa, de cor branca. Unidade de Medida: Bisnagas com 1,5kg a 1,8 kg, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente. Embalagem atóxica, devidamente lacrada a vácuo, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Marcas de referência: Canto de Minas, Piracanjuba, Tirolez ou similar.	UND	10	Mesa Brasil Sesc Goiânia
95.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	40	Mesa Brasil Sesc Goiânia
96.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA Linguiça calabresa obtida de carnes suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, adicionado de sal, proteína de soja, açúcar, condimentos, especiarias, regulador de acidez, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, corantes e conservantes. Poderá conter água, extrato fermentado. Não contém glúten. Comercializado em peso por quilo, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem plástica selada a vácuo. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Seara ou similares.	KG	40	Mesa Brasil Sesc Goiânia

97.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares	KG	300	Sesc Anápolis
98.	BACON DEFUMADO EM MANTA Ingredientes: Obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura. Sem adição de aromatizantes. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos. Comercializado sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica, atóxica, selada à vácuo, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marca de referência: Rezende, Sadia, Perdigão ou similares	KG	300	Sesc Anápolis
99.	LINGUIÇA TIPO PAIO Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves ou suínos e carne bovina. Também é curado e adicionado de outros ingredientes e submetido à ação do calor com defumação. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante. Entregue em embalagem plástica selada à vácuo Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Comercializado em embalagens com peso entre 350 g e 370g; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Seara ou similares.	UND	100	Sesc Anápolis
100.	QUEIJO RALADO - 500G Queijo curado ou de meia cura ralado, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Deverá ser de alta qualidade, ralado e pronto para uso em preparações culinárias. Com sabor intenso e aroma característico. Em embalagem que preserve a frescura e evite contaminação. Não poderá conter amidos. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência seco, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; Comercializado em embalagem plástica atóxica e devidamente lacrada de 500g, sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Matilat, Ipanema, Kunzler ou similares.	UND	600	Sesc Anápolis

101.	QUEIJO PARMESÃO RALADO Descrição do Produto: Queijo parmesão ralado. Queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Processo de maturação de, no mínimo, 6 meses. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Unidade de Medida: Produto comercializado por KG. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ou conforme recomendação do fabricante Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Faixa Azul, Canto de Minas ou similar.	KG	100	Sesc Anápolis
102.	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA queijo de média umidade e semi gordo. composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	420	Sesc Anápolis
103.	SALSICHA EMBALADA A VACUO Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne suína, proteína de soja, gordura, sal, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante, acidulante, conservante e corantes. Poderá conter água, fécula ou amido, açúcar e realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado por quilo, em embalagem plástica selada à vácuo; sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora e similares	KG	350	Sesc Anápolis
104.	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO Salame italiano fatiado; Produto obtido de carne suína, toucinho, especiarias, vinho, sal, aromatizantes, estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, conservantes e corantes. Poderá conter leite, açúcar, realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante, em embalagem com 100 a 150 gramas Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Seara, Sadia e similares.	UND	100	Sesc Anápolis

105.	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - 900G A 1,3KG Produto composto por leite reconstituído desnatado ou semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparados à base de morango e fermento lácteo. Pode conter soro de leite, amido modificado, xarope de açúcar. Não deverá conter edulcorantes e corante artificial. Não contém glúten. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Forma de apresentação: garrafa plástica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Comercializado em garrafa plástica com 900g a 1,3 kg. Marcas de referência: Nestlé, Batavo, Vigor, Itambé ou similar.	UND	1.800	Sesc Anápolis
106.	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE Produto obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco. Não deverá conter amido. Características sensoriais: textura espalhável. Textura cremosa, cor branca. Comercializado em Bisnaga de 1kg a 1,5kg. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Marcas de Referência: Canto de Minas, Philadelphia, Catupiry ou similar.	UND	60	Sesc Centro
107.	QUEIJO MINAS FRESCAL Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio (sal). Poderá conter cloreto de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem com dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do produto. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Quatá, Sol Brilhante, Puríssimo, Boa Nata ou similar.	KG	60	Sesc Centro
108.	QUEIJO PARMESÃO RALADO Descrição do Produto: Queijo parmesão ralado. Queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Processo de maturação de, no mínimo 6 meses. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Unidade de Medida: Produto comercializado por KG. Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Embalagem Primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Faixa Azul, Canto de Minas ou similar.	KG	60	Sesc Centro

109.	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA Descrição do Produto: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Características sensoriais: Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. Deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura, de acordo com Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada. Marcas de referência: Tirolez, Quatá ou similar.	KG	30	Sesc Centro
110.	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA queijo de média umidade e semi gordo. composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	150	Sesc Centro
111.	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA Ingredientes: Carne suína, sal, proteína de soja, açúcar, gordura, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Pode conter no máximo 24,5% de água na composição, amido, proteína de milho ou fécula. Não contém glúten. Deve ser comercializado em peça, por peso (quilo), sob refrigeração entre 0°C e 7°C. Textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; consistência firme e não pegajosa; ausência de água na embalagem e de manchas esverdeadas ou de cores não características. Embalagem Polietileno atóxico, devidamente lacrada, preservando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto. Atender à legislação vigente quanto à rotulagem e qualidade, com apresentação dos selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária competentes. Marcas de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e similares	KG	800	Sesc Cidadania
112.	SALSICHA EMBALADA A VACUO Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne suína, proteína de soja, gordura, sal, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante, acidulante, conservante e corantes. Poderá conter água, fécula ou amido, açúcar e realçador de sabor. Não contém glúten. Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado por quilo, em embalagem plástica selada à vácuo; sob refrigeração em temperatura entre 0°C e 7°C; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de Referência: Perdigão, Sadia, Aurora e similares	KG	50	Sesc Cidadania

113.	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA queijo de média umidade e semi gordo. composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Comercializado em peça, sob refrigeração com temperatura entre 0°C e 7°C ou conforme recomendação do fabricante. características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Seara, Rezende ou similar.	KG	1000	Sesc Cidadania
------	--	----	------	----------------

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente solicitação de aquisição de frios, embutidos e queijos, fundamenta-se na necessidade de garantir o pleno funcionamento das atividades realizadas nas unidades do Sesc/GO, que incluem eventos, cafeterias, lanchonetes e restaurantes. Esses produtos são itens de uso contínuo e têm papel essencial na composição dos cardápios de lanches e refeições, atendendo à demanda de qualidade e variedade esperada pelos frequentadores e clientes das unidades.

Para as unidades destacadas (Sesc Caldas Novas, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Vila Boa, Sesc Façalville, Sesc Mesa Brasil Goiânia, Sesc Anápolis, Sesc Centro e Sesc Cidadania), a aquisição desses produtos torna-se imprescindível para a manutenção do serviço de oferta de alimentação. Nessas unidades, os itens são elementos indispensáveis nas refeições ofertadas aos hóspedes quando destinados ao serviço de hospedagem e, para os visitantes e clientes dos restaurantes e lanchonetes, garantindo o padrão de excelência que caracteriza os serviços do Sesc Goiás.

Além de atender às demandas diárias, a aquisição planejada para um período de 12 meses visa assegurar a continuidade do abastecimento sem interrupções, permitindo que as unidades mantenham regularidade na oferta de refeições e lanches. Essa previsão também possibilita a gestão eficiente dos estoques, otimizando o uso dos recursos e minimizando desperdícios, o que é alinhado aos princípios de gestão responsável e sustentável da instituição.

A diversidade de cardápios e a qualidade das preparações servidas são fatores decisivos para a satisfação dos clientes e usuários das unidades do Sesc/GO. Por isso, a presença constante de frios, embutidos e queijos no estoque é essencial para garantir não apenas a variedade, mas também o cumprimento de padrões nutricionais e de sabor que atendam aos diferentes perfis de consumidores, incluindo hóspedes, frequentadores e participantes de eventos.

Dessa forma, a aquisição dos itens constantes neste Termo de Referência se apresenta como uma necessidade estratégica para o funcionamento das atividades das unidades. Ao atender às demandas específicas de cada unidade e manter a qualidade dos serviços prestados, reforçamos o compromisso do Sesc/GO com a excelência no atendimento e com a satisfação de seus públicos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) é a estratégia mais adequada para esta contratação, dada a necessidade de entregas parceladas e a natureza dinâmica e variável do fornecimento de insumos alimentícios às unidades do Sesc Goiás. A flutuação no consumo dos itens de cardápio, exige que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada e sob demanda.

A adoção do Sistema de Registro de Preços possui previsão no Art. 44, da Resolução 1.593/2024 do Sesc:

Art. 44 O registro de preço, sempre precedido de concorrência, pregão, ou dispensa de licitação, poderá ser utilizado nas seguintes hipóteses:

- I - quando for mais conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;
- II - quando, pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes;
- III - quando não for possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades;
- IV - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços por mais de um serviço social autônomo.

O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos. Ele permite também, a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12 meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de contratação dos frios, embutidos e queijos, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado por itens, conforme tabela constante no tópico 2 deste Termo de Referência, podendo o interessado oferecer proposta para todos os itens ou somente para aqueles em que houver interesse.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, observadas as exigências contidas neste instrumento quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada produto deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com marca, características, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Instrumento.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Instrumento, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

4.7. Quando solicitado, deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preço: catálogos, folders ou outros documentos descritivos dos materiais contendo suas características técnicas, preferencialmente com imagens, para averiguação das especificações, checagem de dados, entre outros.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. Juntamente com a documentação de habilitação, deverá ser apresentado o Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA ou documento que comprove situação regular com o órgão de fiscalização sanitária.

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. A Ata de Registro de Preço, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n. 1593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar Ata de Registro de Preço ou Contrato com o SESC e SENAC Goiás.

6.1.6. Exista dotação orçamentária.

6.1.7. Exista previsão na Ata de Registro de Preços ou contrato acerca da prorrogação.

6.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos, de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás.

6.3. Os pedidos terão valor mínimo de R\$ 400,00 (quatrocentos reais), com entregas semanais.

6.4. As quantidades estimadas no tópico 2 são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc/GO, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

6.5. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo de 03 (três) meses para os produtos congelados (itens 14 e 36) e 03 (três) dias para os resfriados (itens 01 ao 13; 15 ao 35 e 37 ao 113) após a data de entrega. Na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias para os produtos congelados (itens 14 e 36) e 03 (três) dias para os produtos resfriados (itens 1 ao 13; 15 ao 35 e 37 ao 113).

6.6. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação estabelecidas pela ANVISA.

6.7. O transporte de entrega será responsabilidade da contratada e os veículos utilizados deverão possuir certificados de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

6.8. Temperatura de recebimento:

6.8.1. Os itens 14 e 36. *Linguiça Toscana* por se tratarem de produtos congelados, não deverão ser entregues com temperatura superior a -12°C (menos doze graus Celsius);

6.8.2. Os demais itens (1 ao 13; 15 ao 35 e 37 ao 113), deverão ser entregues com temperatura entre 0 e 7°C (zero e sete graus Celsius);

6.8.3 A temperatura será monitorada no momento do recebimento.

6.9. Produto em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverá ser repostado, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos.

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

6.11. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

7. DO LOCAL DE ENTREGA E DADOS PARA FATURAMENTO

7.1. ITENS 01 AO 25 - UNIDADE SESC CALDAS NOVAS (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas/GO. CEP: 75680-001.

7.2. ITENS 26 AO 41 – UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO, CEP: 74610-100.

7.3. ITENS 42 AO 66 - UNIDADE SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Rua dos Pireneus, nº45, Centro Histórico, Pirenópolis/GO. CEP: 72980-240.

7.4. ITENS 67 AO 80 - UNIDADE SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, It.01, Setor Leste, Cidade de Goiás/GO. CEP: 76600-000.

7.5. ITENS 81 AO 89 - UNIDADE SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Avenida Ipanema, nº 1600, QD. 234 e 235, Setor Faíçalville, Goiânia/GO. CEP: 74350-010.

7.6. ITENS 90 AO 96 - UNIDADE SESC MESA BRASIL GOIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0011-19)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Av. Vera Cruz, qd. 45-A, lt. 01 ao 7, Jardim Guanabara, Goiânia/GO. CEP: 74675-830.

7.7. ITENS 97 AO 105 - UNIDADE SESC ANÁPOLIS - (CNPJ:03.671.444/0006-51)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n, Bairro Jundiáí, Anápolis/GO. CEP: 75110-180

7.8. ITENS 106 AO 110 - UNIDADE SESC CENTRO (CNPJ:03.671.444/0004-90)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Rua 15, nº 268, qd. 34, lt. 26-E, Setor Central, Goiânia/GO. CEP: 74030-030.

7.9 ITENS 111 AO 113 - UNIDADE SESC CIDADANIA - (CNPJ: 03.671.444/0009-02)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC – Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Av. C-197 esquina com Av. C-198 e Rua C-224, S/N Qd. 498 Lt. 1/21, Bairro Jardim América - Goiânia/GO. CEP: 74270-030

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Aquisição de Frios, Embutidos e Queijos	Parcelado	Mediante a entrega do objeto/apresentação da NF.

8.2. Os pagamentos estarão condicionados à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidade com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo CONTRATANTE nos prazos, definidos em Edital e/ou Contrato ou instrumento equivalente.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstante que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas neste Instrumento;

8.5.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo a entidade CONTRATANTE o pagamento pelo objeto regularmente executado.

8.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Instrumento;

8.8.1. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;

8.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

- 9.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 9.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 9.3.** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na entrega do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 9.4.** Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Instrumento.
- 9.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.
- 9.6.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.
- 9.7.** Realizar avaliações da qualidade do fornecimento do objeto após seu recebimento.
- 9.8.** Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
- 9.9.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente e aditamentos, técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.
- 9.10.** A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de Ata de Registro de Preço ou Contrato.
- 9.11.** Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Instrumento.
- 9.12.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 9.13.** Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências.
- 9.14.** Suspender a entrega dos produtos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1.** Entregar os produtos no prazo especificado, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 10.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente a CONTRATANTE em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 10.3.** Na hipótese de vício oculto, o fornecedor tem o dever de substituir o produto, salvo se comprovado pelo fornecedor que o defeito decorreu do mau uso do bem.
- 10.4.** Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços ou contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal quanto ao fornecimento do produto.
- 10.5.** Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.
- 10.6.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto.
- 10.7.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
- 10.8.** Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento do objeto pela CONTRATANTE.
- 10.9.** Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 10.10.** Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preço ou Contrato.
- 10.11.** Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.
- 10.12.** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3(três) dias de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 10.13.** O CONTRATADO será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua aquisição.
- 10.14.** O CONTRATADO será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- 10.15.** 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.
- 10.16.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
- 10.17.** Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do produto, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 11.1.** 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.

12. DO REAJUSTE

- 12.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço ou Contrato, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação

do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato poderá ser formalizado por apostilamento ou aditivo, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da CONTRATADA com a respectiva carta de anuência.

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:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.2.1. FALTAS LEVES: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens **13.2.1 a 13.2.4**, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.4. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas neste Instrumento e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de produtos em desacordo com o que foi especificado neste Termo de Referência.	3
2. Inexecução total do fornecimento dos itens.	4
3. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do Sesc Goiás.	4
4. Deixar de cumprir quaisquer dos tópicos deste Termo de Referência não previstos nesta tabela de ocorrências, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	2

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente:

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.6. As multas estabelecidas neste tópico são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

13.7. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

13.8. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;
- b) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- c) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal da Ata de Registro de Preço ou Contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- d) demais casos apurados em processo administrativo.

13.10. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.10.1. 03 (três) anos, para a situação descrita no item **13.9**, “a”, “b” e “c”;

13.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista no tópico 13.9 deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos no tópico 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. Estará sujeita à penalidade de Impedimento do Direito de Licitar pelo prazo mínimo de 04 (quatro) e máximo de 06 (seis) anos, com abrangência nacional, a licitante que incorrer em alguma das hipóteses a seguir:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.13. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a contratante;
- e) a reparação integral dos danos causados à CONTRATANTE.

13.14. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.15. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.16. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.17. Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, bem como com a perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades, conforme expressa disposição do inciso II do art. 39 do Regulamento de Licitações e Contratos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.18. Na hipótese prevista no item acima, a contratante poderá convocar os demais participantes, respeitada a ordem de classificação.

13.19. O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

14. DA CONFIDENCIALIDADE

14.1. A CONTRATADA reconhece que, durante a execução do objeto contratual, poderá ter acesso, ainda que de forma indireta ou não intencional, a informações confidenciais e dados pessoais.

14.2. A CONTRATADA compromete-se a manter total confidencialidade em relação às informações confidenciais e aos dados pessoais acessados, comprometendo-se a não divulgá-los, ceder, doar, repassar, vender, reproduzir por qualquer meio, transferir, armazenar em nuvem ou dispositivos removíveis, enviar por e-mail ou distribuí-los a terceiros, salvo mediante autorização expressa da CONTRATANTE. Também se obriga a não utilizá-los para benefício próprio ou de terceiros, ou para qualquer finalidade ou atividade diversa da execução do objeto contratual.

14.3. Para fins deste Instrumento, consideram-se informações confidenciais quaisquer dados, informações técnicas, negociais ou conhecimentos relacionados ao negócio, produtos, serviços, sistemas, hardware, software, desenvolvimento, bases de dados, listas de clientes e fornecedores, relatórios, processos, técnicas administrativas, especificações, projetos, aquisições, contabilidade, marketing, correspondências, e-mails, entre outros, obtidos em razão do serviço prestado, independentemente da forma de apresentação (escrita, digital, oral ou visual).

14.4. Para os fins deste Instrumento, consideram-se dados pessoais quaisquer informações relacionadas a uma pessoa natural que permitam identificá-la ou torná-la identificável, como nome completo, RG, CPF, e-mail, data de nascimento, endereço, telefone, fotografia, dados de saúde, e outros dados eventualmente acessados ou coletados durante a execução do objeto contratual.

14.5. A CONTRATADA está ciente de que é expressamente proibido utilizar informações confidenciais ou dados pessoais obtidos no curso da execução do objeto contratual para qualquer finalidade não autorizada pela CONTRATANTE.

14.6. A CONTRATADA obriga-se a preservar a confidencialidade das informações e a proteção dos dados pessoais eventualmente armazenados em decorrência da execução do objeto contratual para a CONTRATANTE, garantindo que sejam mantidos em local seguro e acessíveis exclusivamente por pessoas devidamente autorizadas.

14.7. Caso ocorra qualquer falha na manutenção do sigilo, a CONTRATADA compromete-se a informar imediatamente à CONTRATANTE, reconhecendo que a comunicação não exclui sua responsabilidade pelos danos decorrentes.

14.8. A CONTRATADA compromete-se a devolver e/ou eliminar todos as informações e dados pessoais tratados, nos seguintes casos:

- i. Por solicitação da CONTRATANTE;
- ii. Em caso de rescisão contratual;
- iii. Com o término da vigência do contrato, salvo obrigação legal que justifique sua manutenção.

14.9. Em caso de violação das obrigações previstas nesta Cláusula, a CONTRATADA será responsável por ressarcir a CONTRATANTE por perdas e danos, incluindo danos materiais e imateriais decorrentes do descumprimento, bem como por ações de terceiros que resultem de seu ato ou omissão.

14.10. A CONTRATADA reconhece que será solidariamente responsável por eventuais multas impostas por autoridades competentes, indenizações individuais ou coletivas ajuizadas por titulares de dados, além de ser obrigada a reparar perdas e danos adicionais, sejam eles materiais, morais ou reputacionais.

14.11. Esta Cláusula de Confidencialidade possui caráter irrevogável e irretratável, sendo válida a partir da assinatura do Contrato e permanecendo em vigor por um período de 10 (dez) anos após o término da relação contratual e a devolução integral de quaisquer informações e dados pessoais armazenados pela CONTRATADA.

15. DA PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. As Partes comprometem-se a tratar os dados pessoais necessários à execução do presente Instrumento exclusivamente para as finalidades nele previstas, em estrita conformidade com as condições pactuadas, respeitando integralmente a legislação vigente aplicável à segurança da informação, privacidade e proteção de dados, incluindo, mas não se limitando, à Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

15.2. As Partes obrigam-se a se adequar a quaisquer alterações legislativas que impactem a estrutura do contrato ou a execução de suas atividades, garantindo a continuidade do cumprimento das normas aplicáveis à proteção de dados pessoais.

15.3. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a realizar o tratamento de seus dados pessoais fornecidos em decorrência deste Instrumento, permitindo sua coleta, conservação, utilização e, quando necessário, transferência às empresas do SISTEMA FECOMÉRCIO, exclusivamente para o cumprimento das atividades contratuais, obrigações legais e regulatórias.

15.4. A CONTRATADA assegurará que os dados pessoais necessários à execução do presente Instrumento e seus aditivos não sejam acessados, compartilhados ou transferidos para terceiros (incluindo subcontratados, agentes autorizados e afiliados) sem o consentimento prévio por escrito da CONTRATANTE.

15.5. Caso a CONTRATANTE autorize o compartilhamento de dados pela CONTRATADA, a CONTRATADA deverá garantir que tais terceiros se obriguem, por escrito, a garantir a mesma proteção aos Dados Pessoais estabelecida neste Instrumento. Não obstante, a CONTRATADA será responsável por todas as ações e omissões realizadas por tais terceiros, relativas ao Tratamento dos Dados Pessoais, como se as tivesse realizado.

15.6. Durante a vigência do contrato e após seu término, pelo prazo legal necessário ao exercício regular de direitos, a CONTRATADA compromete-se a assegurar, no tratamento de dados pessoais, os seguintes princípios:

- i. Boa-fé na coleta e utilização dos dados;
- ii. Finalidade legítima, específica e informada, com tratamento compatível com o propósito estabelecido;
- iii. Minimização, limitando a coleta ao estritamente necessário;
- iv. Livre acesso aos titulares, com consulta facilitada e gratuita sobre os dados tratados;
- v. Garantia da qualidade, com dados atualizados e exatos;
- vi. Transparência, com informações claras e acessíveis aos titulares;
- vii. Segurança, mediante a adoção de medidas técnicas e administrativas adequadas;
- viii. Prevenção de danos aos titulares;
- ix. Não discriminação em decorrência de tratamento indevido;
- x. Accountability (prestação de contas) sobre as práticas de proteção de dados.

15.7. A CONTRATADA deve, mediante solicitação da CONTRATANTE, realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados tratados, conforme disposto na LGPD.

15.8. A CONTRATADA notificará a CONTRATANTE imediatamente por meio do Encarregado de Proteção de Dados sobre qualquer solicitação, reclamação ou notificação administrativa, judicial ou do próprio titular relacionada ao tratamento de dados pessoais decorrente do contrato.

15.9. A CONTRATADA deverá:

- i. Manter registros atualizados das operações de tratamento de dados realizadas;
- ii. Adotar medidas técnicas e administrativas eficazes para evitar destruição, perda, alteração, acesso não autorizado ou tratamento inadequado de dados pessoais;
- iii. Assegurar a segurança das informações tratadas.

15.10. Em caso de incidentes de segurança (perda, alteração, deleção ou divulgação indesejada ou não autorizada) ou descumprimento das obrigações contratuais ou legais, a CONTRATADA deverá:

- i. Notificar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas por meio do Encarregado de Proteção de Dados;
- ii. Fornecendo informações detalhadas sobre o ocorrido, se possível, contendo no mínimo: (i) data e hora do incidente; (ii) data e hora da ciência pela CONTRATADA; (iii) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente; (iv) número de usuários afetados (volumetria do incidente); (v) identidade específica de cada um dos titulares afetados; (vi) dados de contato do Encarregado pelo Tratamento de Dados da CONTRATADA, ou outra pessoa junto à qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido; e (vii) descrição das possíveis consequências do evento; e (viii) as medidas adotadas para mitigação dos danos.
- iii. Auxiliar a CONTRATANTE no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas relacionadas à proteção de dados, implementando ações necessárias para resolver incidentes e minimizar riscos;
- iv. Manter sigilo e não divulgar qualquer informação sobre eventual incidente de segurança;
- v. A CONTRATANTE avaliará o incidente e notificará a Autoridade Nacional de Proteção de Dados e os titulares, quando entender necessário;

vi. A CONTRATADA se responsabilizará por quaisquer sanções e indenizações decorrentes de incidentes causados em razão de sua única e exclusiva conduta, restando este instrumento contratual constituído como título executivo extrajudicial, caso a CONTRATANTE venha a arcar com quaisquer danos.

15.11. A CONTRATANTE tem o direito de acompanhar, monitorar e auditar as atividades da CONTRATADA relacionadas à proteção de dados pessoais, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA.

15.12. Na hipótese de identificação de inconsistências ou irregularidades quando da condução das auditorias, deverá a CONTRATADA providenciar a imediata remediação, comprovando à CONTRATANTE, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, as medidas mitigadoras adotadas.

15.13. A propriedade dos dados pessoais tratados no âmbito do contrato permanecerá exclusivamente da CONTRATANTE, seus empregados, clientes, fornecedores ou parceiros, não transferindo qualquer titularidade à CONTRATADA.

15.14. O descumprimento de obrigações legais ou contratuais pela CONTRATADA ou por terceiros por ela contratados, gerará sua responsabilidade exclusiva, ficando isenta a outra parte de quaisquer consequências legais decorrentes.

15.15. A CONTRATANTE reserva-se o direito de regresso contra a CONTRATADA para ressarcimento de prejuízos decorrentes de violações às obrigações assumidas nesta cláusula.

16. DAS DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

16.1. A CONTRATADA reconhece e declara estar plenamente ciente das normas legais relativas à prevenção e combate à corrupção e à lavagem de dinheiro, em conformidade com a legislação brasileira aplicável, especialmente o Código Penal, a Lei n.º 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e a Lei n.º 12.683/2012 (Lei de Prevenção à Lavagem de Dinheiro). Compromete-se a cumpri-las rigorosamente, abrangendo seus sócios, administradores, colaboradores e terceiros que atuem em seu nome, de forma direta ou indireta.

16.2. No cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, a CONTRATADA se compromete a: (i) Conduzir suas atividades e práticas comerciais com ética, integridade e total observância à legislação vigente; (ii) Adotar as melhores práticas de monitoramento e controle com o intuito de prevenir atos de corrupção, fraudes, ilícitos ou lavagem de dinheiro praticados por seus representantes ou terceiros contratados.

16.3. A CONTRATADA compromete-se a adotar, na medida de sua estrutura e capacidades, práticas e medidas adequadas para a prevenção de atos ilícitos e para o cumprimento da legislação aplicável.

16.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de, periodicamente, realizar auditorias nos processos e registros da CONTRATADA relacionados a este Termo de Referência, a fim de verificar o cumprimento das disposições éticas e anticorrupção.

16.4.1. A CONTRATADA deverá garantir à CONTRATANTE amplo e irrestrito acesso às informações e documentos necessários para tais verificações.

16.5. A CONTRATADA compromete-se a informar de imediato à CONTRATANTE qualquer situação que caracterize, ou possa caracterizar, conflito de interesses, prática de corrupção, fraude ou outra irregularidade relacionada ao Termo de Referência.

16.6. No caso de vir a ser denunciada ou investigada por condutas contrárias à ética ou integridade empresarial, a CONTRATADA deverá comunicar a ocorrência prontamente à CONTRATANTE e colaborar integralmente com as investigações cabíveis.

16.7. A CONTRATANTE coloca à disposição canais de denúncia seguros e confidenciais, que deverão ser utilizados pela CONTRATADA sempre que houver necessidade.

16.8. O descumprimento de qualquer disposição desta cláusula poderá ensejar a rescisão imediata da Ata de Registro de Preços, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem necessidade de aviso prévio ou outra formalidade.

17. INDICAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

17.1. Sesc Caldas Novas – Itens 01 ao 25

a) Gestor: Suiane Linhares Rodrigues de Souza

Cargo: Assistente Técnico III

Matrícula: 11468 | CPF: xxx.xxx.xxx-13

b) Fiscal: Érika Neves da Costa

Cargo: Supervisora do Planejamento de Compras e Almoxarifado

Matrícula: 6642 | CPF: xxx.xxx.xxx-00

c) Suplente: Kamila Silva Pires

Cargo: Nutricionista

Matrícula: 10846 | CPF: xxx.xxx.xxx-95

17.2. Sesc Universitário – Itens 26 ao 41

a) Gestor: Brayner Heep Lagares

Cargo: Assistente Técnico I

Matrícula: 11679 | CPF: xxx.xxx.xxx-07

b) Fiscal: Ludmilla Reis da Silva

Cargo: Nutricionista

Matrícula: 12465 | CPF: xxx.xxx.xxx-53

c) Suplente: Rhayanne Costa Dias

Cargo: Secretária da Unidade

Matrícula: 9665 | CPF: xxx.xxx.xxx-60

17.3. Sesc Pirenópolis – Itens 42 ao 66

a) Gestor: Maiza Claudia Xavier Kamimura

Cargo: Gerente de Unidade

Matrícula: 9785 | CPF: xxx.xxx.xxx-95

b) Fiscal: Brenda Marques

Cargo: Nutricionista

Matrícula: 11129 | CPF: xxx.xxx.xxx-06

c) Suplente: Camila Mesquita De Arruda Lopes

Cargo: Assistente

Matrícula: 12066 | CPF: xxx.xxx.xxx-19

17.4. Sesc Vila Boa – Itens 67 ao 80

a) Gestor: Glauciene Silva de Paula Pereira
Cargo: Assis. Adm. III - Financeiro
Matrícula: 11942 | CPF: xxx.xxx.xxx-72

b) Fiscal: Andressa de Souza Leite
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 11848 | CPF: xxx.xxx.xxx-51

c) Suplente: Júnior Dias Correa
Cargo: Assistente Administrativo IV
Matrícula: 11961 | CPF: xxx.xxx.xxx-15

17.5. Sesc Façalville – Itens 81 ao 89

a) Gestor: Ingrid Theozzo Silva
Cargo: Assistente Administrativo III
Matrícula: 11687 | CPF: xxx.xxx.xxx-18

b) Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Cargo: Supervisora de Setor
Matrícula: 10170 | CPF: xxx.xxx.xxx-36

c) Suplente: Graziella Estácio Nobre
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 12861 | CPF: xxx.xxx.xxx-17

17.6. Sesc Mesa Brasil Goiânia – Itens 90 ao 96

a) Gestor: Nayara Modes Cintra
Cargo: Gerente de Unidade
Matrícula: 9767 | CPF: xxx.xxx.xxx-50

b) Fiscal: Bruna Lorena Silva
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 12449 | CPF: xxx.xxx.xxx-47

c) Suplente: Cleber Silva dos Santos
Cargo: Assistente Administrativo
Matrícula: 7038 | CPF: xxx.xxx.xxx-00

17.7. Sesc Anápolis - Itens 97 ao 105

a) Gestor: Elisângela Pereira Pinto de Souza
Cargo: Gerente Adjunto
Matrícula: 6586 | CPF: xxx.xxx.xxx-78

b) Fiscal: Amanda Caroliny de Freitas Rodrigues
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 11714 CPF: xxx.xxx.xxx-50

c) Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Cargo: Assistente Administrativo III
Matrícula: 9583 CPF: xxx.xxx.xxx-87

17.8. Sesc Centro - Itens 106 ao 110

a) Gestor: Flávia Herrero de Matos Lemos
Cargo: Supervisora de setor
Matrícula: 4553 CPF: xxx.xxx.xxx-49

b) Fiscal: Jéssica Dourado Pereira
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 12094 CPF: xxx.xxx.xxx-10

c) Suplente: Matheus Carlos Campos Fabiano
Cargo: Assistente Administrativo IV
Matrícula: 9875 CPF: xxx.xxx.xxx-30

17.9. Sesc Cidadania - Itens 111 ao 113

a) Gestor: Paulo Vitor de Lima
Cargo: Coordenador de setor
Matrícula: 10561 CPF: xxx.xxx.xxx-68

b) Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte
Supervisora de Setor
Matrícula: 5027 CPF: xxx.xxx.xxx-68

c) Suplente: Nubia Gomes Mendes
Assistente Administrativo III
Matrícula: 10273 CPF: xxx.xxx.xxx-39

17.10. RESPONSÁVEL TÉCNICA

a) Genystela Medeiros De Araújo
Coordenadora Técnica - Nutrição
Matrícula: 9112 | CPF: xxx.xxx.xxx-70

ELABORADOR POR:

Taísa Portela de S. Oliveira

Analista de Mercado

CPF: xxx.xxx.xxx-20 / Matrícula: 11014

APROVADO POR

Bruno Fernandes Ramos

Coordenador da Seção de Planejamento de Compras

CPF: xxx.xxx.xxx-40 | Matrícula: 10582



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos, Coordenador(a) de Seção**, em 26/01/2026, às 11:29, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Taísa Portela De Souza Oliveira, Administrativo**, em 26/01/2026, às 11:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0408456** e o código CRC **8CACE875**.



sescgo.com.br

 @sescgo