

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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 Pirenópolis, Sesc Vila Boa e Administração Regional

Critério de julgamento: Menor Preço por Item

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das Unidades do Sesc Goiás.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – EMBALAGEM 500 G	UND	342
2	AMIDO DE MILHO 25 KG	UND	300
3	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 5 L	UND	800
4	BATATA PALHA COM 800 G A 1.100 G	UND	1.500
5	BISCOITO CHAMPAGNE – EMBALAGEM COM 150 G	UND	2.506
6	BISCOITO DE SAL TRADICIONAL UNIDADE DE 22 G A 27 G	UND	1.167
7	BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO 600 G	UND	4.900
8	CÁPSULA DE GÁS PARA CHANTILLY CAIXA COM 10 UNIDADES	CX	500
9	CASTANHA DE CAJU TORRADA XERÉM – EMBALAGEM ENTRE 1,0 KG E 1,1 KG	UND	102
10	CASTANHA DE PISTACHE TORRADA SEM CASCA KG	KG	200
11	CEREJA AO MARRASQUINO EM CALDA - LATA ENTRE 3 KG E 4 KG	UND	260
12	CHÁ MATE - CAIXA COM 10 SACHÊS	CX	1.350
13	CHAMPIGNON FATIADO 1,5 KG A 2 KG	UND	600
14	CHOCOLATE AMARGO EM GOTAS 50 A 55% DE CACAU - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,05 KG	UND	1.450
15	CHOCOLATE BRANCO EM BARRA - EMBALAGEM DE 1 KG A 1,1 KG	UND	800
16	CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU – EMBALAGEM COM 500 G	UND	1.954
17	COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE AO BRANCO GOTAS/MOEDAS 2 KG	UND	600
18	COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE GOTAS/MOEDAS 2 KG	UND	1.000
19	COBERTURA LÍQUIDA PARA SORVETE SABOR CHOCOLATE - EMBALAGEM 1,0 A 1,3 KG	UND	100
20	CORANTE ALIMENTÍCIO AMARELO GEMA 900 ML A 1 L	UND	80
21	CREME DE CONFEITEIRO 1 KG A 1,1 KG	UND	450
22	CREME DE LEITE UHT - 1 KG A 1,03	UND	19.200
23	CURRY EM PÓ – EMBALAGEM COM 50 G	UND	210

24	DOCE DE ABÓBORA - EMBALAGEM COM 4,5 KG a 5 KG	UND	400
25	DOCE DE ABÓBORA EM PASTA EMBALAGEM COM 4,6 KG A 5 KG	UND	400
26	DOCE DE BANANA EM PASTA 4,5 A 5 KG	UND	400
27	DOCE DE BANANA EM PEDAÇOS EM CALDA EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG	UND	400
28	DOCE DE LARANJA - EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG	UND	400
29	DOCE DE LEITE COM COCO EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG	UND	400
30	DOCE DE LEITE CREMOSO EMBALAGEM COM 5 KG	UND	500
31	DOCE DE MAMÃO EMBALAGEM COM 4,5 KG A 5 KG	UND	400
32	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - 900 ML A 1 L	UND	40
33	ESSÊNCIA DE LIMÃO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 L	UND	40
34	EXTRATO DE TOMATE 4 KG A 4,1 KG	UND	2.200
35	FARINHA DE AMÊNDAS KG	KG	100
36	FARINHA PANKO 1 KG	UND	1.600
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 2 KG	UND	800
38	FUMAÇA EM PÓ - EMBALAGEM ENTRE 90 G E 100 G	UND	100
39	FUMAÇA LÍQUIDA - EMBALAGEM ENTRE 1 E 1,1 L	UND	60
40	GOIABADA – EMBALAGEM 400 G	UND	276
41	LEITE CONDENSADO 2,5 KG A 2,6 KG	UND	5.000
42	MACARRÃO TIPO RIGATONI GRANO DURO – EMBALAGEM COM 500 G	UND	1.900
43	MAIONESE 3 KG	UND	8.000
44	MARGARINA SEM SAL – EMBALAGEM COM 15 KG	UND	600
45	MILHO VERDE 1,7 KG A 2 KG	UND	3.000
46	MISTURA PARA PÃO INTEGRAL EMBALAGEM COM 5 KG	UND	300
47	MOLHO INGLÊS 900 ML A 1 L	UND	1.500
48	MOSTARDA DIJON - EMBALAGEM ENTRE 800 G E 1,1 KG	UND	33
49	NOZ MOSCADA MOÍDA 500 G	UND	80
50	NOZ PECÂN – EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,1 KG	UND	22
51	PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM 250 G	UND	72
52	PALMITO INTEIRO 1,8 KG	UND	2.000
53	PIMENTA DO REINO BRANCA EM PÓ – EMBALAGEM COM 500 G	UND	100
54	POLVILHO DOCE - EMBALAGEM 25 KG	UND	300
55	RECHEIO CREMOSO FORNEÁVEL SABOR MARACUJÁ COM SEMENTE - EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,2 KG	UND	200
56	RECHEIO CREMOSO FORNEÁVEL SABOR MORANGO - EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,2 KG	UND	200

2.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS:

2.1.1. AÇÚCAR DE CONFEITEIRO – EMBALAGEM 500 G

Açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Mais fino que o açúcar refinado, caracterizado por possuir textura ultra-fina, muito branco e macio. Possui grau de granulação de pó, utilizado em chantilly, suspiros, cremes e glacês. Deve ser acondicionado em embalagem impermeável, limpa, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Pacote 500 g.

Marcas de referência: União, Snowsugar, Apti ou similares.

2.1.2. AMIDO DE MILHO 25 KG

Descrição do Produto: Produto com aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deve produzir uma ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico.

Forma de Apresentação: A embalagem deve conter, de forma clara e legível, os seguintes dados: identificação do produto e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve ser acondicionado em fardo com 25 kg.

Marcas de Referência: Cargill, Nevada, Amafil ou similares.

2.1.3. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 5 L

Azeite de oliva extra virgem, sem adição de outros óleos ou substâncias estranhas. Deve apresentar acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico). Não é

permitida a adição de aditivos alimentares neste tipo de produto. Acondicionado em embalagem de 5 (cinco) litros, íntegra, resistente, atóxica, devidamente lacrada e rotulada, contendo obrigatoriamente as informações exigidas pela legislação vigente, tais como: denominação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, informações nutricionais, identificação do fabricante ou importador e registro no órgão competente.

Marcas de Referência: Gallo, Paganini ou similares.

2.1.4. BATATA PALHA COM 800 G A 1.100 G

Descrição do Produto: Batata palha produzida com batatas in natura, frita e com corte tipo palha, sem gordura trans na composição. As batatas destinadas ao processamento devem ser de boa qualidade, apresentando alto teor de sólidos totais (baixa quantidade de água), tamanho uniforme, formato regular e ausência de defeitos. O processo de fritura deve utilizar óleo vegetal que apresenta estabilidade contra a rancificação. A coloração deve ser dourada clara, com ausência de pontos ou traços escuros. O sabor deve ser livre de amargor ou sabores indesejáveis, como queimado.

Ingredientes Obrigatórios: Batata in natura, óleo vegetal e sal.

Forma de Apresentação: Cada embalagem deve ter peso de 800 g a 1.100 g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

Marcas de Referência: Rupperts, Sullper ou similares.

2.1.5. BISCOITO CHAMPAGNE – EMBALAGEM COM 150 G

Biscoito doce tipo champagne. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação e com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9). Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Com dupla embalagem impermeável, lacrada e com peso líquido 150 gramas.

Marcas de Referência: Bauducco, Porto Alegre, Qualitá, Liane ou similares.

2.1.6. BISCOITO DE SAL TRADICIONAL UNIDADE DE 22 G A 27 G

Biscoito salgado tradicional. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação e com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9). Forma de apresentação: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Com dupla impermeável, lacrada, com peso líquido de 22 g a 27 g (individual). Comercializado em pacotes com 6 unidades.

Marcas de Referência: Clube Social, Piraquê, Pit Stop ou similares.

2.1.7. BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO 600 G

Biscoito tipo rosquinha sabor coco. Deve apresentar textura, cor, aroma e sabor característicos. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com a legislação vigente. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 600 g. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem perfurações, rasgos 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.

Marcas de Referência: Marilan, Mabel, Rancheiro, Belma ou similares.

2.1.8. CÁPSULA DE GÁS PARA CHANTILLY CAIXA COM 10 UNIDADES

Cápsulas de gás N₂ O compatíveis com sifão de 250 ml, 500 ml e 1 litro para preparo de chantilly. Embalagem com 10 cápsulas contendo 8 g cada.

Marcas de Referência: Best Whip, Flavors, iSi ou similares.

2.1.9. CASTANHA DE CAJU TORRADA XERÉM – EMBALAGEM ENTRE 1,0 KG E 1,1 KG

Xerém composto de castanhas sem película, tostada e triturada em tamanho uniforme. Cor em amarelo claro e escuro ou marrom. De boa qualidade. Em boas condições de sanidade, livre de castanhas rancificadas, e isentas de material estranho. Tolerância em no máximo 1% (um por cento) de impurezas próprias do produto. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição. Ser comercializado em embalagem apropriada resistente, sem perfurações e devidamente lacrada, contendo no mínimo a identificação do produto, peso, data de beneficiamento, data de validade. Embalagem entre 1,0 e 1,1 kg.

Marcas de Referência: Dunorte, Jandira, Norteminas, Kajunorte ou similares.

2.1.10. CASTANHA DE PISTACHE TORRADA SEM CASCA KG

Castanhas de pistache torrada sem casca. As características de qualidade e rotulagem do produto devem estar de acordo com a legislação vigente. A castanha deverá apresentar-se fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa, seca e isenta de odores, sabores estranhos impróprios ao produto, parasitas, larvas, mofos e sujidades. Comercializada em peso (kg), acondicionado em embalagem devidamente lacrada, mantendo a qualidade higiênico-sanitária do produto.

Marcas de Referência: Cerealista Amorim, Dunort Food Service, Velez Alimentos ou similares.

2.1.11. CEREJA AO MARRASQUINO EM CALDA - LATA ENTRE 3 KG E 4 KG

Cereja ao marrasquino em calda. 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 umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Comercializado em lata de alumínio, com peso líquido entre 3 e 4 kg e peso drenado entre 1,8 e 2,4 kg. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de amassados ou perfurações. Rótulo do produto deve constar a marca, denominação do produto, peso líquido, peso drenado, 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: Sícola, Chilefood ou similares.

2.1.12. CHÁ MATE - CAIXA COM 10 SACHÊS

Composição: folhas torradas da espécie *Ilex paraguariensis*. O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado. Não deverá apresentar

resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. Forma de apresentação: acondicionado em caixas. Com 10 sachês com peso unitário entre 1 g e 1,6 g.

Marcas de Referência: Dr. Oetker, Leão ou similares.

2.1.13. CHAMPIGNON FATIADO 1,5 KG A 2 KG

Produto: Cogumelo Comestível Fatiado (Gênero Agaricus)

Composição:

Ingredientes: cogumelo fatiado, conservado em solução salina com acidulante ácido e submetido ao processo de pasteurização.

Qualidade: Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Embalagem:

Tipo: Balde plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, garantindo a integridade do produto.

Forma de Apresentação: Embalagem individual com peso líquido de 1,5 a 2 kg.

Rótulo: Deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto.

Marcas de Referência: Ting, Campo Belo ou similares.

2.1.14. CHOCOLATE AMARGO EM GOTAS 50 A 55% DE CACAU - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,05 KG

Chocolate em gotas feito com os grãos de cacau torrados. Deve-se usar gotas 50% a 55% de cacau. Qualidade nobre. Ingredientes: açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsificante: lecitina de soja. Não é permitido produto fracionado com óleo de palmiste e similares. Chocolate deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. É proibido adicionar gorduras e óleos estranhos, bem como amido e féculas estranhas. Deve ser embalado em embalagem impermeável, limpa, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem com 1,0 kg a 1,05 kg.

Marcas de Referência: Sicao, Callebaut ou similares.

2.1.15. CHOCOLATE BRANCO EM BARRA - EMBALAGEM DE 1 KG A 1,1 KG

Produto preparado com manteiga de cacau, obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias desde que aprovadas. O chocolate deve ser preparado com manteiga de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado. O chocolate deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. A proporção do cacau deve ser de no mínimo 32%. O açúcar empregado no preparo pode ser sacarose, lactose ou glicose pura. É proibido adicionar gorduras e óleos estranhos, bem como amido e féculas estranhas. Deve ser embalado em impermeável, limpa, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1 a 1,1 kg.

Marcas de Referência: Harald, Garoto, Nestlé ou similares.

2.1.16. CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU – EMBALAGEM COM 500 G

Chocolate em pó 70% cacau. 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, insetos, sujidades ou quaisquer substâncias nocivas, odores e sabores diferentes da sua composição normal. Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 500 g. A embalagem deve estar devidamente lacrada, sem a presença de rasgos ou perfurações. 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. Não contém glúten.

Marcas de referência: Sicao, Mavalério, Harald ou similares.

2.1.17. COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE BRANCO GOTAS/MOEDAS 2 KG

Cobertura fracionada sabor chocolate branco. Em formato de gotas ou moedas. Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Ser comercializado em embalagem plástica selada com peso líquido de 2 kg, podendo ter variação de 10%. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem a presença de rasgos, 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.

Marcas de Referência: Sicao, Genuine ou similares.

2.1.18. COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE GOTAS/MOEDAS 2 KG

Cobertura fracionada sabor chocolate ao leite. Em formato de gotas ou moedas.

Deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Ser comercializado em embalagem plástica selada com peso líquido de 2 kg, podendo ter variação de 10%. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem a presença de rasgos, 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.

Marcas de Referência: Genuine, Mavalério ou similares.

2.1.19. COBERTURA LÍQUIDA PARA SORVETE SABOR CHOCOLATE - EMBALAGEM 1,0 A 1,3 KG

Xarope de alta viscosidade, produzido basicamente com açúcares e aromas. Deverá ter aroma, sabor e cheiro de chocolate. Não deverá conter glúten. Não alcoólico. Embalagem de 1 a 1,3 kg com tampa dosadora, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

Marcas de Referência: Selecta, Marvi, Prosorvete ou similares.

2.1.20. CORANTE ALIMENTÍCIO AMARELO GEMA 900 ML A 1 L

Produto sintético utilizado para conferir cor aos alimentos, obtido através de corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria-prima usada deve ser sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. A embalagem deverá ter de 900 ml a 1 litro.

Marcas de Referência: Mix, Arcolor ou similares.

2.1.21. CREME DE CONFEITEIRO 1 KG A 1,1 KG

Tipo de produto: Forneável, mistura em pó com sabor de baunilha. Composição: Produto constituído por amido, açúcar. Poderá conter corantes, gordura e aromatizantes. Embalagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto, rotulagem de acordo com a legislação vigente. Cada embalagem deve ter peso de 1 a 1,1 kg.

Marcas de Referência: Mix, Qualimax, Bunge ou similares.

2.1.22. CREME DE LEITE UHT - 1 KG A 1,03 KG

Tipo de produto: creme de leite leve UHT homogeneizado, teor de gordura: igual ou superior a 17%. Características: produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, submetido ao processo de esterilização, apresentando a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor branca ou levemente amarela, não rançoso, nem ácido, sem odores estranhos. Forma de apresentação: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Não deve conter a classificação de creme culinário embalagem: os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. Embalagem de 1 a 1,03 kg. Na parte principal do rótulo deve constar a % m/m de matéria-gorda.

Marcas de Referência: Italac, Piracanjuba, Cemil, Triângulo ou similares.

2.1.23. CURRY EM PÓ – EMBALAGEM COM 50 G

Misturas de ervas secas torradas e moídas (gengibre, pimenta dedo-de-moça, pimenta vermelha, canela em rama, cominho, pimenta-do-reino, cardamomo, cravo, erva-doce, cúrcuma e coentro em grãos). Com coloração marrom claro. Textura, odor e sabor característicos. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com a legislação vigente. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em embalagem alimentícia apropriada, podendo ser saco plástico ou pote, com peso líquido de 50 gramas. Embalagem deve ser de material atóxico, resistente e devidamente lacrada, sem perfurações, amassados, rachaduras, rasgos 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.

Marcas de Referência: Kitano, Bombay, Tempera Bem ou similares.

2.1.24. DOCE DE ABÓBORA - EMBALAGEM COM 4,5 KG A 5 KG

Doce preparado a base de abóbora e açúcar, em pedaços. Deve apresentar coloração alaranjada, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 kg a 5 kg.

Marcas de Referência: Doce Nerópolis, Doces Real, Ameixa Goiânia ou similares.

2.1.25. DOCE DE ABÓBORA EM PASTA EMBALAGEM COM 4,6 KG A 5 KG

Doce preparado à base de abóbora e açúcar, em pasta. Deve apresentar consistência cremosa, coloração alaranjada, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Deve ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,6 kg a 5 kg.

Marcas de Referência: Doces real ou similares.

2.1.26. DOCE DE BANANA EM PASTA 4,5 A 5 KG

Doce preparado à base de banana e açúcar, em pasta. Deve apresentar consistência cremosa, coloração marrom avermelhado, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Deve ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 a 5 kg.

Marcas de Referência: Naturell, RB Alimentos ou similares.

2.1.27. DOCE DE BANANA EM PEDAÇOS EM CALDA EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG

Tipo de Produto: doce preparado à base de banana em pedaços imersos em calda de açúcar. Poderá conter conservante.

Características: deve apresentar coloração marrom avermelhado, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não sejam inerentes ao produto.

Forma de Apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 kg a 5 kg.

Marca de referência: Doces Nerópolis, Doces Real, Doce Minas Goiás ou similares.

2.1.28. DOCE DE LARANJA - EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG

Doce preparado à base de laranja e açúcar em pedaços. Poderá conter conservante. Deve apresentar coloração alaranjada, sabor, consistência e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 a 5 kg.

Marcas de Referência: Doces Real, Doce Minas Goiás, Doces Nerópolis ou similares.

2.1.29. DOCE DE LEITE COM COCO EMBALAGEM DE 4,5 A 5 KG

Tipo de Produto: doce preparado à base de leite, coco e açúcar. Poderá conter conservante.

Características: deve apresentar consistência cremosa, coloração caramelo, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto.

Forma de Apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. Não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 a 5 kg.

Marcas de Referência: Doces real, Doce Minas Goiás, Doces Nerópolis ou similares.

2.1.30. DOCE DE LEITE CREMOSO EMBALAGEM COM 5 KG

Tipo de Produto: doce preparado à base de leite e açúcar.

Características: deve apresentar consistência cremosa, coloração caramelo, sabor e aroma característicos; não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto; deve ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade; ausência de sujidades, parasitos e larvas; não pode apresentar sabor rançoso.

Forma de Apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto; deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária; não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo; balde plástico com peso líquido de 5 kg.

Marcas de Referência: Itambé, Doces Tempos, Triângulo ou similares.

2.1.31. DOCE DE MAMÃO EMBALAGEM COM 4,5 KG A 5 KG

Doce preparado à base de mamão e açúcar, podendo ser ralado ou em pedaços. Poderá conter conservante. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de mal cozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Deve apresentar coloração verde translúcido, sabor e aroma característicos.

Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 4,5 a 5 kg.

Marcas de Referência: Doces Real, Doce Minas Goiás, Doces Nerópolis ou similares.

2.1.32. ESSÊNCIA DE BAUNILHA - 900 ML A 1 L

Tipo de Produto: produto sintético que remete ao aroma e sabor da baunilha. Obtido com aromatizantes e corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria-prima usada deve ser limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais.

Forma de Apresentação: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. Embalagem com 900 ml a 1 litro.

Marcas de Referência: Arrifana, Iceberg, Arcolor ou similares.

2.1.33. ESSÊNCIA DE LIMÃO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 L

Produto sintético que remete ao aroma e sabor do limão. Obtido com aromatizantes e corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria-prima usada deve ser sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. A embalagem deverá ter de 900 ml a 1 litro.

Marcas de Referência: Arrifana, Iceberg, Arcolor ou similares.

2.1.34. EXTRATO DE TOMATE 4 KG A 4,1 KG

Tipo de Produto: deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Forma de Apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. As latas não devem estar amassadas, enferrujadas e estufadas. Não devem conter perfurações, principalmente nas costuras. Não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem na parte interna. Embalagem de 4 a 4,1 kg.

Marcas de Referência: Elefante, Quero, Predilecta ou similares.

2.1.35. FARINHA DE AMÊNDAS KG

Farinha de amêndoas. Não deve conter a adição de corantes, aromatizantes e outros aditivos. As características de qualidade e rotulagem do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve estar livre de sujidades, insetos, ou qualquer substância que não faça parte da composição normal do produto. Ser comercializada em embalagem plástica devidamente lacrada, mantendo a qualidade higiênico-sanitária do produto. Comercializado em peso por quilo.

Marcas de Referência: Brasil Frutt, Nuance e similares.

2.1.36. FARINHA PANKO 1 KG

Tipo de Produto: Farinha de rosca em flocos para empanar, tipo japonesa, também conhecida como panko. Produzida a partir de farinha de trigo,

glicose, fermento, gordura hidrogenada e sal. Própria para empanar.

Forma de Apresentação: Embalagem em material de polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto. Deve estar em perfeito estado, resistente, íntegra, sem sinais de violação. Contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso. Embalagem com 1 kg.

Marcas de Referência: Qualimax, Kenko, Alfa ou similares.

2.1.37. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 2 KG

Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. No rótulo deverá constar a designação: "fermento químico" e a seguinte recomendação: "conserva ao abrigo da umidade" ou "conserva em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária, embalagem resistente sendo de plástico ou lata, contendo 2 kg.

Marcas de Referência: Fleischmann, Qualimax, Nita ou similares.

2.1.38. FUMAÇA EM PÓ - EMBALAGEM ENTRE 90 G E 100 G

Descrição do produto: deve apresentar coloração, textura, aroma e sabor característicos. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Deve estar isento de insetos, sujidades, umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Forma de apresentação: comercializado em embalagem plástica selada ou em pote plástico com tampa, com o peso líquido entre 90 e 100 g. A embalagem deve estar devidamente selada, sem amassados, rasgos ou perfurações.

Marca de Referência: Aragano, Sabor Açoriano, Gonzalo ou similares.

2.1.39. FUMAÇA LÍQUIDA - EMBALAGEM ENTRE 1 E 1,1 L

Aroma 100% natural para dar sabor e aroma de defumado às carnes, sopas, feijão e etc. De acordo com a Anvisa, aroma de fumaça são preparações concentradas obtidas por combustão controlada: destilação seca ou a vapor de madeiras específicas, após condensação e fracionamento. Produto composto somente de fumaça líquida de madeiras selecionadas, especificadas, sem calorias, sem colesterol, sem glúten, sem gorduras. Acondicionada em embalagens entre 1 e 1,1 L, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.

Marcas de Referência: Gonzalo, O Sabor do Texas, LG Foods ou similares.

2.1.40. GOIABADA – EMBALAGEM 400 G

Doce de goiaba feito com a polpa de goiaba. Com coloração, textura, odor e sabor característicos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser de primeira qualidade e estar isento de fermentação, mofo, sujidades, matéria terrosa, fungos, insetos e quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em lata/pote com peso de 400 gramas, resistente, sem perfurações e devidamente lacrado. 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: Goiabada Zélia, Reserva de Minas, Predilecta ou similares.

2.1.41. LEITE CONDENSADO 2,5 KG A 2,6 KG

Descrição do Produto: Produto obtido por meio da desidratação parcial ou total do leite, contendo leite integral, açúcar e lactose. Apresenta cor creme ou levemente amarelada, com sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, e isento de odores estranhos. Forma de Apresentação: Embalagem: Deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem deve ser adequada às condições previstas de transporte e armazenamento, garantindo a proteção necessária ao produto. Tipo de Embalagem: bag, tetra pack ou lata. Peso: 2,5 a 2,6 kg.

Marcas de Referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba ou similares.

2.1.42. MACARRÃO TIPO RIGATONI GRANO DURO – EMBALAGEM COM 500 G

Macarrão médio em formato cilíndrico, produzido com sêmola de trigo duro, água e ovos. Com coloração amarelada clara. Textura, odor e sabor característicos da classe Macarrão. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com a Legislação vigente. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em embalagem alimentícia, com peso líquido de 500 gramas. Embalagem resistente e devidamente lacrada, sem perfurações, rasgos 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.

Marcas de Referência: Petybon Grano Duro, de Cecco, Paganini, Colavita, Divella ou similares.

2.1.43. MAIONESE 3 KG

Descrição do Produto: Composto à base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, com cor, cheiro e sabor próprios. O produto deve ser isento de sujidades e seus ingredientes de preparo devem estar em perfeito estado de conservação. O produto deve ser acidificado.

Forma de Apresentação: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, que confirmem ao produto a proteção necessária. Embalagem com 3 kg.

Marcas de Referência: Hellmann's, Soya ou similares.

2.1.44. MARGARINA SEM SAL – EMBALAGEM COM 15 KG

Cremosa, composta por 70 a 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, enriquecida com vitaminas e outras substâncias permitidas. Sem sal. Deve apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. Forma de apresentação: a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deve ser acondicionada em balde plástico com peso líquido de 15 kg. As embalagens devem ser adequadas às condições

previstas de transporte e armazenamento, conferindo ao produto a proteção necessária. Devem ser não amassadas, não estufadas, resistentes e garantir a integridade do produto até o momento do consumo.

Marcas de Referência: Bunge, Coamo, Delicata, Sina Cheff ou similares.

2.1.45. MILHO VERDE 1,7 KG A 2 KG

Descrição do Produto: Grãos inteiros de milho, imersos em líquido de cobertura apropriada, com tamanho e coloração uniformes. O produto é preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, submetidos a processo tecnológico adequado para evitar alterações, antes ou depois de serem hermeticamente fechados nos recipientes.

Forma de Apresentação: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deve ser acondicionada em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, garantindo proteção necessária. O produto deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, e não deve estar amassado, enferrujado ou estufado. A embalagem deve ter peso líquido de 1,7 kg a 2 kg, considerando o produto drenado.

Marcas de Referência: Quero, Predilecta ou similares.

2.1.46. MISTURA PARA PÃO INTEGRAL EMBALAGEM COM 5 KG

Mistura pronta para produção de pão integral. Com farinha de trigo integral e ingredientes funcionais. Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto em pó, com coloração característica e estar livre de odores, sabores e materiais estranhos. Contém glúten. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com 5 kg.

Marcas de Referência: Pré Mescla, Sóvital, Arcolor ou similares.

2.1.47. MOLHO INGLÊS 900 ML A 1 L

Descrição do Produto: Molho elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos.

Características: Todos os ingredientes devem estar em perfeito estado de conservação, com especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, correspondendo às suas características botânicas normais. Os grãos utilizados não devem ser transgênicos. O produto deve estar isento de sujidades, parasitos e larvas.

Forma de Apresentação: A embalagem deve ser adequada para transporte e armazenamento, garantindo a proteção necessária ao produto. A embalagem deve conter informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O conteúdo líquido deve ser de 900 ml a 1 l.

Marcas de Referência: Kenko, Dajuda ou similares.

2.1.48. MOSTARDA DIJON - EMBALAGEM ENTRE 800 G E 1,1 KG

Mostarda tipo dijon, com coloração amarela. Textura, odor e sabor característicos. As

características de qualidade do produto devem estar de acordo com a Legislação vigente. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em embalagem alimentícia apropriada, podendo ser balde ou pote, com tampa lacrada, com peso líquido entre 800 g e 1,1 kg. Embalagem deve ser de material atóxico, resistente e devidamente lacrada, sem perfurações, amassados, rachaduras, rasgos 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.

Marcas de Referência: Maille, Beaufor ou similares.

2.1.49. NOZ MOSCADA MOÍDA 500 G

Descrição do Produto: Produto obtido a partir da amêndoa da moscadeira (Myristica Fragrans). A amêndoa deve passar por secagem e ser moída. Deve apresentar coloração castanho claro e sabor picante fracamente amargo.

Características: O produto deve ser preparado com matéria-prima de boa qualidade, isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar livre de parasitas, sujidades e larvas, com cheiro e sabor picante.

Forma de Apresentação: A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. Deve ser acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada embalagem deve ter peso de 500 g.

Marcas de Referência: Nuance, Pacha ou similares.

2.1.50. NOZ PECÂN – EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,1 KG

Noz pecan, sem casca, metades inteiras. Em embalagens entre 1 e 1,1 kg. Não poderá apresentar sabor rançoso, isenta de sujidades, fungos, parasitas e larvas, com aroma e cor característico. Embalagem impermeável, limpa, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.

Marcas de Referência: Brasil Frutt, Pecanita, Ereno, Pecanobre ou similares.

2.1.51. PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM 250 G

Páprica doce em pó, livre de conservantes e corantes artificiais. Com coloração vermelho escuro. Textura, odor e sabor característicos. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em embalagem alimentícia adequada, mantendo as condições higiênicas sanitárias apropriadas. Comercializado em embalagem de 250 gramas. A embalagem deve ser resistente, limpa, sem perfurações e devidamente lacrada, contendo, no mínimo, a identificação do produto, peso, data de beneficiamento e a data de validade. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente.

Marcas de referência: Pacha, Nuance, Jandira ou similares.

2.1.52. PALMITO INTEIRO 1,8 KG

Descrição do Produto: O produto é preparado a partir da parte comestível da palmeira pupunheira ou açaizeiro, com remoção das partes fibrosas através de descascamento e corte, no formato de toletes. Os toletes são imersos em água (líquido de cobertura) e processados (acidificados e pasteurizados pelo calor) de maneira apropriada para garantir a ausência de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento. O produto é embalado hermeticamente para evitar a entrada de microrganismos e garantir a esterilidade.

Características Sensoriais:

- Cor: Característica, variando de branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza ou amarelado.
- Sabor: Característico.
- Aspecto: Toletes característicos com ausência de defeitos como arranhões, pedaços quebrados e/ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitando as tolerâncias fixadas para o produto.

Forma de Apresentação: Embalagem com 1,8 kg.

Marcas de Referência: Imperador, Floresta ou similares.

2.1.53. PIMENTA DO REINO BRANCA EM PÓ – EMBALAGEM COM 500 G

Pimenta-do-reino branca moída fina, livre de conservantes e corantes artificiais. Com coloração marrom claro. Textura, odor e sabor característicos. As características de qualidade do produto devem estar de acordo com a Legislação vigente. Estar isento de umidade, mofo ou quaisquer substâncias nocivas, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Ser comercializado em embalagem com 500 gramas. Ser comercializado em embalagem alimentícia adequada, mantendo as condições higiênico-sanitárias apropriadas. A embalagem deve ser resistente, limpa, sem perfurações e devidamente lacrada, contendo, no mínimo, a identificação do produto, peso, data de beneficiamento e a data de validade.

Marcas de Referência: LG foods, Tempera Bem ou similares.

2.1.54. POLVILHO DOCE - EMBALAGEM 25 KG

Produto amiláceo obtido pela secagem do amido obtido pela moagem da mandioca. Característica físico-química: a) umidade máxima 18% (g/100g). Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com 25 kg.

Marcas de Referência: Amafil, Lopes, Tupguar ou similares.

2.1.55. RECHEIO CREMOSO FORNEÁVEL SABOR MARACUJÁ COM SEMENTE - EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,2 KG

Gel de frutas sabor maracujá, contendo sementes da fruta, pronto para uso. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem sabor rançoso, isento de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Produto isento de glúten. Acondicionado em embalagem selada, impermeável e resistente, adequada às condições de transporte e armazenamento, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagem contendo entre 1 e 1,2 kg.

Marcas de Referência: Áurea, Harald ou similares.

2.1.56. RECHEIO CREMOSO FORNEÁVEL SABOR MORANGO - EMBALAGEM ENTRE 1 KG E 1,2 KG

Gel de frutas sabor morango, contendo polpa e/ou preparação da fruta, pronto para uso, forneável. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos. Produto isento de glúten. Acondicionado em embalagem selada, impermeável e resistente, adequada às condições de transporte e armazenamento, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagem contendo entre 1 e 1,2 kg.

Marcas de Referência: Áurea, Harald ou similares.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, é essencial para atender às demandas operacionais das unidades Sesc Caldas Novas, Sesc Pirenópolis e Sesc Vila Boa, no âmbito das atividades relacionadas à produção de lanches, desjejum e refeições, bem como para compor o estoque da Unidade de Logística e Armazenamento (ULA), com vistas a viabilizar o atendimento às solicitações das demais unidades do Sesc Goiás.

Esses insumos integram de forma contínua a rotina de preparo dos serviços de alimentação da unidade demandante, sendo indispensáveis para a manutenção da regularidade, da eficiência operacional e da qualidade dos serviços prestados. No âmbito logístico, a disponibilidade dos produtos na ULA contribui para o adequado atendimento das demandas institucionais, conforme as solicitações das unidades usuárias.

A reposição contínua desses produtos é necessária para assegurar a regularidade do abastecimento, a eficiência dos processos produtivos e a manutenção dos padrões de qualidade adotados, evitando desabastecimentos que possam comprometer a execução das atividades operacionais e o atendimento à demanda diária.

A contratação visa assegurar um fornecimento planejado e compatível com a dinâmica operacional das unidades atendidas, considerando a necessidade de reposição frequente, a adequação dos produtos aos processos produtivos adotados e a gestão eficiente dos estoques. Nesse contexto, a utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita maior flexibilidade no atendimento das demandas, contribuindo para o uso racional dos recursos institucionais.

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.

O Registro de Preço permite 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 de aquisição de gêneros alimentícios para atender às Unidades do Sesc Goiás, pelo período de 12 (doze) meses, 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, em conformidade com o Art. 4, inciso VIII e Art. 44, inciso I e II da Resolução Sesc nº 1.593/2024 SESC.

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 item deverá estar discriminado de forma separada na proposta de preço, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global

4.4. A proposta comercial deverá especificar o objeto com as características, marca, 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 seja 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 produtos contendo suas características técnicas, preferencialmente com imagens, para averiguação das especificações, cor, modelo, checagem de dados, entre outros.

5. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.1. Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com 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 última assinatura, podendo ser prorrogada por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de nº 1593/2024 SESC e Resolução nº 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 a impeça de formalizar e prorrogar Ata de Registro de Preço ou contrato com o SESC Goiás e SENAC Goiás.

6.1.6. Exista dotação orçamentária;

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

6.2. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada conforme a necessidade apresentada pela Contratante, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir da emissão da Ordem de Compra.

6.3. O valor mínimo por entrega será de R\$ 500,00 (quinhentos reais). Caso o fornecedor arremate itens cuja soma seja inferior a esse valor, estará ciente de que deverá realizar o fornecimento independentemente do valor mínimo estipulado para entrega neste Instrumento, não sendo admitida recusa sob essa justificativa.

6.4. 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 o termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

6.5. Todos os custos diretos e indiretos para entrega do objeto serão de responsabilidade da contratada.

6.6. Os itens fornecidos deverão apresentar boa qualidade e atender às normas e regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Anvisa, quando aplicáveis ao objeto.

6.7. Todos os produtos deverão entregues devidamente acondicionados em embalagens íntegras, lacradas, em perfeitas condições de uso e dentro do prazo de validade.

6.8. Os itens deverão ser entregues com prazo de validade igual ou superior a 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega.

6.9. Os produtos entregues em desacordo com o solicitado ou que apresentarem irregularidades serão devolvidos à contratada, devendo ser substituídos, na mesma quantidade e sem ônus adicional, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados a partir da notificação do desacordo.

6.10. Fica entendido que as quantidades indicadas constituem referência para a formulação das propostas, podendo variar conforme as necessidades do Sesc Goiás, não havendo obrigatoriedade de aquisição dos quantitativos estimado

7. LOCAL DE ENTREGA E DADOS DE FATURAMENTO

7.1. ULA - UNIDADE DE LOGÍSTICA E ARMAZENAMENTO (CNPJ: 03.671.444/0023-52)

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

Endereço: Alameda D, s/n, Quadra CHC, Lote 200, Chácaras São Pedro, Aparecida de Goiânia/GO. CEP: 74923-200.

Horário das entregas: das 08h00 às 12h00 e 13h00 às 17h00.

Contato: (62) 3030-3653.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios.	Parcelado	Mediante a entrega do objeto e 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 pela 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 constata 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 no curso da execução 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 do objeto, 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 Preço, 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 à 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 item.

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 A CONTRATADA será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às 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 A CONTRATADA 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. Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, com informações impressas de forma clara e indelével.

10.16. A empresa deverá estar devidamente habilitada para o fornecimento dos alimentos considerando as condições e ressalvas pertinentes, e deverá assegurar a entrega dos produtos em condições adequadas.

10.17. A empresa Contratada deverá estar de acordo com o cumprimento das legislações do Ministério da Saúde, ANVISA e das normas de biossegurança vigentes.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. A contratada não poderá transferir a terceiro, 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 irredutíveis 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 Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto deste documento:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

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

13.2.1. FALTAS LEVES: 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: pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilize a execução do objeto, acarreta 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 Preço, 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 Preço, 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 com prazo de validade vencido ou inferior ao mínimo exigido no Termo de Referência.	4
2. Atraso na entrega dos produtos.	2
3. Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas solicitadas (marca, tipo, peso ou composição).	3
4. Ausência ou irregularidade na rotulagem obrigatória dos produtos conforme legislação vigente.	3
5. Entrega de produtos com embalagens violadas, danificadas, sujas ou inadequadas para consumo.	3
6 .Fornecimento de produtos com sinais de deterioração, alteração de cor, odor ou aparência.	4
7. Ausência de comunicação prévia sobre impossibilidade ou atraso na entrega do produto.	2
8. Entrega de quantidade inferior à solicitada na Ordem de Compra.	2
9. Não substituição de produtos recusados no prazo estipulado neste Termo de Referência.	3
10 .Transporte de produtos em condições inadequadas de higiene, temperatura ou conservação.	4
11. Deixar de cumprir quaisquer dos tópicos deste Termo de Referência não previstos nesta tabela de ocorrências, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	1

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 Preço, contrato ou instrumento equivalente:

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 nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de esaurido 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”;

13.10.2. 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 item 13.9, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos no item 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, todos os fatos 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 Preço, Contrato ou retirar o 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 na Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás 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 Preço, 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 todas 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; (vii) descrição das possíveis consequências do evento; (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 DO FISCAL, SUPLENTE E GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU CONTRATO

17.1. Sugere-se a designação como Fiscal e Suplente da Ata de Registro de Preço ou Contrato os colaboradores abaixo indicados:

a) Gestor: Douglas Pereira Quintino

Cargo: Analista

Matrícula: 11881 | CPF: xxx.xxx.xxx-16

b) Fiscal: Kássio Alex Ferreira

Cargo: Analista

Matrícula: 12334 | CPF: xxx.xxx.xxx-05

c) Suplente: Sávio Vieira dos Santos

Cargo: Assistente Técnico

Matrícula: 12483 | CPF: xxx.xxx.xxx-52

17.2. Sugere-se a designação como Responsável Técnico a colaboradora abaixo indicada:

a) Responsável Técnico: Genystela Medeiros de Araújo

Coordenadora Técnica

Matrícula: 9112 | CPF: xxx.xxx.xxx-70

Goiânia, 09 de março de 2026.

ELABORADOR POR:

Taísa Oliveira

Analista de Mercado

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

APROVADO POR

Hugo Murillo Martins Pereira

Supervisor da Seção de Planejamento de Compras

CPF: xxx.xxx.xxx-57 | Matrícula: 5428

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 10/03/2026, às 16:59, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Hugo Murillo Martins Pereira, Supervisor(a) de Seção**, em 10/03/2026, às 17:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Taisa Portela De Souza Oliveira, Administrativo**, em 10/03/2026, às 17:10, 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 **0449875** e o código CRC **91C479A6**.



sescgo.com.br



@sescgo