

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL
GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o **registro de preços para aquisição, por demanda, de gêneros alimentícios de panificação**, destinados ao abastecimento das Unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc-DF, com vistas ao consumo e à comercialização em restaurantes, lanchonetes, eventos institucionais e demais projetos sociais, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 A licitação será realizada por grupo, conforme tabela abaixo.

GRUPOS	ITEM	OBJETO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.
Grupo 01 - Pães e Derivados	1	PÃO FRANCÊS - 50G feito de farinha, sal, água e fermento	KG	9.212
	2	MINIPÃO FRANCÊS - 25G feito de farinha, sal, água e fermento	KG	1.500

3	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 400 A 500G (PACOTE) feito com farinha integral, óleo de soja e sal; rico em fibras, vitaminas e minerais	KG	2.200
4	CROISSANT AMANTEIGADO FRANCÊS DE MASSA FOLHADA – 200G Massa folhada, leve e crocante. Feito com farinha, Açúcar, Sal, Leite, Fermento, Manteiga,	KG	1.500
5	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 400 A 500G (PACOTE) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservadores	KG	5.628
6	PÃO CARECA TRADICIONAL - 25 A 50G feito de farinha, sal, água e fermento	KG	1.900
7	PÃO SÍRIO TAMANHO MINI – 300 G feito de farinha, sal, água, açúcar cristal	KG	500
8	BRIOCHE TRADICIONAL - 25 A 50G Feito com farinha, fermento, ovos, sal	KG	1.594
9	PÃO AUSTRALIANO- 25G Feito com água, margarina, mel, farinha de trigo	KG	1.408
10	PÃO SÍRIO TAMANHO TRADICIONAL – 300 G feito de farinha, sal, água, açúcar cristal	KG	844
11	PÃO DE BATATA - 25 E 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES) Farinha de trigo, água, purê de batata, açúcar, leite, manteiga, ovos, fermento biológico e sal	KG	1.200

		PÃO DE HAMBÚRGUER 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES) Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, ovo integral desidratado, sal refinado, fibra vegetal e fermento biológico	KG	2.600
	13	PÃO DE MILHO – 25G farinha de trigo e fubá de milho, manteiga, açúcar, fermento biológico, sal e erva-doce	KG	800
	14	PÃO TIPO BISNAGUINHA – 25 G E 50 G farinha de trigo, açúcar, fermento biológico	KG	800
	15	PÃO BRIOCHE DE ERVAS - 25 E 50G Farinha de trigo, água, ervas, açúcar, leite, manteiga, ovos, fermento biológico e sal	KG	800
	16	PÃO CIABATA – 80g farinha de trigo, água, sal e fermento	KG	670
	17	PÃO ITALIANO – BISNAGA – 450G Pão de fermentação natural, com casca crocante e miolo macio e úmido Feito Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, iogurte, Fermento biológico.	KG	940
	18	PÃO ITALIANO – REDONDO - 450G Pão de fermentação natural, com casca crocante e miolo macio e úmido Feito Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, iogurte, Fermento biológico.	KG	940

	19	PÃO BISNAGA COM GERGELIM - 100G Farinha de trigo, Água, Ovos, Açúcar, Margarina vegetal, Fermento biológico, Sal, Gergelim	KG	1.200
	20	PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUÍCHES ESPECIAIS - 40 A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400 A 500G Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservadores	KG	1.408
	21	MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS - 30 A 50G Pão doce, macio e aromático, recheado com frutas cristalizadas e uvas passas. Feito com farinha de trigo, Açúcar, Margarina, Ovos, Laranja, Fermento biológico, Manteiga	KG	940
Grupo 02 - Sanduíches	22	SANDUÍCHE COM PÃO CARECA (50G), COM RECHEIO DE 5G MANTEIGA, 25G DE PRESUNTO EM FATIA E 25G DE QUEIJO MUSSARELA EM FATIA sendo embalado individualmente, com data de fabricação e data de validade a combinar	UNID	9.380
	23	SANDUÍCHE COM PÃO CARECA (50G), COM RECHEIO DE 5G MANTEIGA, E 25G DE QUEIJO MUSSARELA EM FATIA sendo embalado individualmente, com data de fabricação e data de validade a combinar.	UNID	9.380

		SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS Pão de sal, com recheio Molho rosê, batata palha, frango desfiado, presunto e queijo prato.	KG	5.628
		SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS Pão de sal, com recheio Pasta de ervas, azeitona preta, provolone e salaminho	KG	5.628
		SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS Pão de sal, com recheio com recheio Rosbife de lagarto, cebola caramelizada, queijo prato, pasta de berinjela e alface roxa.	KG	5.628
Grupo 3 - Produtos Congelados à Base de Queijo e Snacks	27	PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL - EMBALAGEM DE 1KG (15G CADA UNIDADE) Feito com polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal e queijo	KG	8.443
	28	PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE - EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO 3 UNIDADES (80G CADA UNIDADE) Feito com polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal e queijo	KG	5.628
	29	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 28G CADA Feito com polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal, queijo	KG	9.379

	30	PALITO DE QUEIJO PARMESÃO – TIPO BISCOITO PACOTE 100G Snacks sequinhos e crocantes Feito com farinha de trigo, manteiga, queijo parmesão ralado, sal, fermento químico e ovo	KG	3.753
Grupo 4 - Salgados	31	SALGADO ASSADO BAURU CONGELADO – Massa salgada com presunto, queijo muçarela, catupiry, tomate, cebola e orégano (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	18.764
	32	SALGADO ASSADO COSTELA DE ADÃO CONGELADO – Massa salgada com presunto, frango, queijo muçarela, catupiry (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	18.764
	33	SALGADO ASSADO EMPADA DE FRANGO CONGELADO – Massa de empada com recheio de frango, batata, azeitona e cheiro verde (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	23.451
	34	SALGADO ASSADO EMPADÃO GOIANO CONGELADO – Massa de empadão com recheio de frango, batata, azeitona, linguiça, palmito e queijo muçarela (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	9.379
	35	SALGADO FRITO ENROLADINHO DE QUEIJO CONGELADO – Massa salgada com recheio de queijo muçarela (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	23.451

		SALGADO FRITO ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO CONGELADO – Massa salgada com recheio queijo muçarela, presunto, tomate, molho de tomate, catupiry e orégano (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	23.451
	37	SALGADO ASSADO ESFIHA DE CARNE CONGELADO – Massa de esfiha com recheio carne, milho e azeitona (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	18.764
	38	SALGADO ASSADO PÃO PIZZA CONGELADO – Massa de pão pizza com presunto, queijo muçarela, tomate, cebola e orégano (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	28.137
	39	SALGADO ASSADO RELIGIOSA DE FRANGO CONGELADO – Massa de pão com recheio frango, azeitona, milho verde e queijo muçarela (120g) - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades)	UNID	28.137
	40	SALGADO RISOLE CARNE (COM CARNE) CONGELADO – CRU (120G) – Massa de rissole recheado com carne, cheiro verde e temperos - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades).	UNID	2.345
	41	SALGADO COXINHA DE FRANGO (COM FRANGO E CHEIRO VERDE) CONGELADO – CRU (120G) – Massa de coxinha recheada com frango e temperos - bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades).	UNID	4.689

		SALGADO COXINHA DE FRANGO C/ CATUPIRY (COM FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) CONGELADO – CRU (120G) Massa de coxinha recheada com frango, catupiry e temperos – bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades).	UNID	4.689
	43	SALGADO KIBE CARNE (COM CARNE) CONGELADO – CRU (120G) – Massa de trigo com carne e temperos e recheio de carne – bandeja com 05 unidades (quantidade em unidades).	UNID	3.753
	44	SALGADO BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL (MUÇARELA, PRESUNTO, CATUPIRY E ORÉGANO) – FRITO CONGELADO Massa recheada com queijo, presunto, queijo catupiry e temperos.	KG	7.505
	45	SALGADO BOLINHA DE QUEIJO TIPO COQUETEL (MUÇARELA) – FRITO CONGELADO Massa recheada com queijo e temperos	KG	7.505
	46	SALGADO COXINHA DE FRANGO TIPO COQUETEL (FRANGO E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO Massa recheada com frango desfiado e temperos	KG	7.505
	47	SALGADO KIBE COM CARNE TIPO COQUETEL (CARNE, CEBOLA, ALHO E HORTELÃ) – FRITO CONGELADO Massa de trigo com carne e temperos e recheio de carne	KG	7.505

48	SALGADO RISOLE DE CARNE TIPO COQUETEL (CARNE) – FRITO CONGELADO Massa recheada com carne e temperos	KG	4.689	
49	SALGADO BOLINHO DE BACALHAU- TIPO COQUETEL (BACALHAU, BATATA, CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO Massa de bacalhau e batata com temperos	KG	2.815	
50	SALGADO BOLINHO DE CARNE SECA C/ MANDIOCA - TIPO COQUETEL (CARNE SECA) – FRITO CONGELADO Massa de mandioca com recheio de carne seca e temperos	KG	2.815	
51	SALGADO PASTELZINHO DE CAMARÃO - TIPO COQUETEL – CONGELADO Massa de pastel com recheio de camarão	KG	2.627	
52	SALGADO PASTEL DE LINGUIÇA E QUEIJO - TIPO COQUETEL– CONGELADO Massa de pastel com recheio de linguicinha e queijo	KG	2.627	
53	SALGADO RISOLE DE CAMARÃO - TIPO COQUETEL – FRITO CONGELADO Massa recheada com creme de camarão e temperos	KG	2.061	

		MINI CHURROS TIPO COQUETEL (COM DOCE DE LEITE) – FRITO CONGELADO Massa de churros recheada com doce de leite e envolvida com açúcar e canela	KG	2.815
	55	PASTEL DE QUEIJO FRITO COQUETEL – PRONTO Massa de pastel com recheio de queijo	KG	2.815
	56	PASTEL DE CARNE FRITO COQUETEL – PRONTO Massa de pastel com recheio de carne	KG	2.815
	57	EMPADA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRAGO, MILHO E CHEIRO VERDE – ASSADA PRONTA Massa podre com recheio de frango, milho e temperos	KG	2.815
	58	EMPADA DE PALMITO TIPO COQUETEL – CREME DE PALMITO – ASSADA PRONTA Massa podre com recheio de palmito	KG	2.061
	59	PASTELZINHO ASSADO DE PIZZA TIPO COQUETEL – QUEIJO E PRESUNTO – ASSADO PRONTO Massa de pastelão com recheio de queijo e presunto	KG	1.594
	60	PASTELZINHO ASSADO DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO E CHEIRO VERDE – ASSADO PRONTO Massa de pastelão com recheio de frango desfiado e tempero	KG	1.689

		ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL – CARNE ASSADA PRONTA Massa de esfirra com recheio de carne e temperos	KG	1.900
		ESFIRRA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO – ASSADA PRONTA Massa de esfirra com recheio de carne e temperos	KG	1.900
Grupo 05 – Quiches	63	MINI QUICHE DE ALHO PORRÓ – ASSADA PRONTA Massa de quiche com recheio de alho porró e temperos	KG	1.900
	64	MINI QUICHE DE CARNE DE SOL - ASSADA PRONTA Massa de quiche com recheio de carne de sol e temporo	KG	1.800
	65	MINI QUICHE DE GORGONZOLA E ESPINAFRE - ASSADA PRONTA Massa de quiche com recheio de gorgonzola e espinafre	KG	1.689
	66	QUICHE DE ALHO PORÓ 150 GR – CONGELADO Massa de quiche com recheio de alho porró e temperos	UNID	2.815
	67	QUICHE DE CARNE DE SOL 150 GR – CONGELADO Massa de quiche com recheio de carne de sol e temporo	UNID	2.815

		QUICHE DE CAMARÃO 150 GR – CONGELADO Massa de quiche com recheio de camarão	UNID	2.815
	68	CAMARÃO EMPANADO RECHEADO COM CREAM CHEESE – CONGELADO Camarão e cream cheese envolto em massa empanada com farinha Panco	KG	2.815
Grupo 06 - Petiscos Especiais Congelados	69	DADINHO DE TAPIOCA COQUETEL – CONGELADO Massa de tapioca temperada	KG	1.594
	70	PÃO DE ALHO – CONGELADO Pão de sal recheado com pasta de alho e temperos	KG	1.876
Grupo 07 – Pizzas e Massas Básicas	71	MINI PIZZA DE CALABRESA (brotinho) – CALABRESA, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – CONGELADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, calabresa e temperos	UNID	2.532
	72	MINI PIZZA DE FRANGO (brotinho) – FRANGO, MILHO, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – CONGELADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, frango desfiado, milho e temperos	UNID	2.815

		MINI PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA (brotinho) – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – CONGELADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, azeitona preta e temperos	UNID	2.815
	75	PIZZA DE CALABRESA 8 FATIAS – CALABRESA, MUÇARELA, CEBOLA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, calabresa e temperos	UNID	2.815
	76	PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY 8 FATIAS – FRANGO, MILHO, CATUPIRY, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, frango desfiado, catupiry, milho e temperos	UNID	2.815
	77	PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA 8 FATIAS – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, azeitona preta e temperos	UNID	1.882
	78	PIZZA MARGUERITA 8 FATIAS – MUÇARELA, TOMATE, MANJERICÃO, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, tomate em rodelas e manjericão	UNID	1.882

		PIZZA NAPOLITANA 8 FATIAS – MUÇARELA, PRESUNTO, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, presunto, azeitona e temperos	UNID	1.882
	80	PIZZA PORTUGUESA 8 FATIAS – MUÇARELA, AZEITONA PRETA, OVO COZIDO, PIMENTÃO, CEBOLA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, azeitona preta, ovo cozido, pimentão, cebola e temperos	UNID	1.882
	81	PIZZA DE RÚCULA COM TOMATE SECO 8 FATIAS – MUÇARELA, RÚCULA, TOMATE SECO, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, rúcula, tomate seco e orégano	UNID	1.882
	82	PIZZA 4 QUEIJOS 8 FATIAS – COM MUÇARELA, GORGONZOLA, CATUPIRY, PARMESÃO, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por molho de tomate, queijo muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano	UNID	1.882
	83	PIZZA CHOCOLATE 8 FATIAS – CHOCOLATE AO LEITE – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por queijo muçarela e chocolate ao leite em barra	UNID	1.882

Grupo 08 – Bolos e Tortas, Doces Finos e Sobremesas	84	PIZZA BANANA C/ CANELA 8 FATIAS – MUÇARELA, BANANA E CANELA – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por queijo muçarela, banana, canela e açúcar	UNID	1.882
	85	PIZZA CHOCOLATE C/ MORANGO 8 FATIAS – CHOCOLATE AO LEITE E MORANGO FRESCO – PRONTA ASSADA Massa de pizza coberta por queijo muçarela, chocolate ao leite em barra e morango fresco	UNID	1.882
	86	MASSA DE PIZZA REFRIGERADA P Massa de pizza (farinha, água, fermento)	UNID	2.541
	87	MASSA DE PIZZA REFRIGERADA M Massa de pizza (farinha, água, fermento)	UNID	2.541
	88	MASSA DE PIZZA REFRIGERADA G Massa de pizza (farinha, água, fermento)	UNID	2.541
	89	BOLO BRIGADEIRO COM MORANGO- Massa pão de ló de chocolate com creme de brigadeiro, morango e cobertura de chocolate granulado	KG	941
	90	BOLO FLORESTA NEGRA- Massa pão de ló de chocolate, recheado com baba de moça, cereja, cobertura com raspas de chocolate ao leite e cereja	KG	941
	91	BOLO SONHO DE VALSA- Massa pão de ló de chocolate, recheado com creme paris, chocolate sonho de valsa, mousse de chocolate e cobertura de creme paris com sonho de valsa.	KG	282

		BOLO PRESTÍGIO- Massa pão de ló de chocolate, recheado com coco ralado, baba de moça e cobertura com calda de chocolate e prestígio.	KG	376
	93	BOLO FERRERO ROCHER- Massa pão de ló de chocolate, recheado com nozes, avelã, essência de rum, chocolate ao leite, doce de leite e cobertura de chocolate e Ferrero Roche	KG	470
	94	BOLO RED VELVET CAKE- Massa de frutas vermelhas, recheio de cream cheese, baba de moça e chantilly. Acabamento com frutas silvestres (mirtilo, amora, framboesa, physales).	KG	470
	95	BOLO MARACUJÁ- Massa pão de ló branco, recheado com mousse de maracujá, chantilly, baba de moça e cobertura de mousse de maracujá	KG	470
	96	BOLO LIMÃO- Massa pão de ló branco, recheado com mousse de limão, chantilly, baba de moça e cobertura de mousse de limão	KG	470
	97	TORTA MARTA ROCHA – Massa pão de ló branco, recheado com baba de moça e nozes, coberto com chantilly de nozes com cobertura de suspiro.	KG	470
	98	TORTA NINHO – Massa cake neutro, baba de moça com leite ninho, ganache branco, cobertura de chantilly com leite em pó.	KG	470

		TORTA NOZES- Massas pão de ló branco, recheado com baba de moça e nozes, coberto com chantilly e nozes	KG	941
	100	TORTA BOMBOM DE CASTANHA DE CAJU GELADA – Massa de castanha de caju com cobertura de chocolate (70g)	UNID	470
	101	TORTA BOMBOM DE COCO GELADA– massa de coco com cobertura de chocolate (70g)	UNID	470
	102	BOMBOM DE DAMASCO – Massa e recheio de damasco com cobertura de chocolate (70g)	UNID	4.706
	103	BOMBOM DE MARACUJÁ – Massa de maracujá com cobertura de chocolate (70g)	UNID	4.706
	104	BOMBOM DE MORANGO – Massa de leite condensado recheado de morango fresco com cobertura de chocolate (70g)	UNID	4.706
	105	DOCINHO BRIGADEIRO Massa de brigadeiro coberto com chocolate granulado gourmet (20G)	UNID	4.706
	106	DOCINHO CAJUZINHO Massa de amendoim coberto com amendoim triturado (20G)	UNID	2.823
	107	DOCINHO CASADINHO Massa de brigadeiro e massa de leite condensado coberto com açúcar (20G)	UNID	2.823

108	DOCINHO OLHO DE SOGRA Massa de beijinho dentro de uma ameixa seca e coberto com açúcar (20G)	UNID	2.823	
109	DOCINHO BRIGADEIRO DE PAÇOCA Massa de leite condensado com paçoca coberto com paçoca(20G)	UNID	2.823	
110	DOCINHO DE LEITE NINHO Massa de leite ninho com leite condensado coberto com leite ninho (20G)	UNID	4.706	
111	MINI BOMBA DE BAUNILHA Massa de bomba com recheio de creme de baunilha, coberto com foundant. (25G)	UNID	2.823	
112	MINI BOMBA DE CHOCOLATE Massa de bomba com recheio de creme de chocolate, coberto com foundant. (25G)	UNID	2.823	
113	MINI QUINDIM Massa de manteiga, gemas, açúcar e coco. (25G)	UNID	941	
114	BEM CASADO Massa de farinha, açúcar, ovos, fermento, essência de baunilha, recheado com doce de leite (180G)	UNID	4.706	
115	MACARON (COR E SABOR/RECHEIO A ESCOLHA DO CLIENTE) Massa de amêndoas, açúcar de confeiteiro, claras de ovo, açúcar granulado, corante e recheio a definir (70G)	UNID	470	

		TRUFA DE CHOCOLATE AO LEITE Massa de chocolate ao leite e meio amargo, creme de leite, manteiga e conhaque, coberto com chocolate em pó 50% (30G)	UNID	941
	117	TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO Massa de chocolate branco, creme de leite, manteiga e conhaque, coberto com chocolate branco (30G)	UNID	2.823
	118	MINI TARTALETE DE LIMÃO Massa de biscoito maisena e manteiga com recheio de mousse de limão (60G)	UNID	564
	119	MINI TARTALETE DE MORANGO Massa de biscoito maisena e manteiga com recheio de creme de pâtisserie coberto com morangos frescos e gelatina de morango(60G)	UNID	564
	120	PETIT FOUR DOCE (CASADINHO, AMANTEIGADO, LARANJA) Massa de biscoito doce com sabores diverso	KG	1.882
	121	PETIT FOUR SALGADO (QUEIJO, CEBOLA) Massa de biscoito salgado com sabores diverso	KG	1.882
	122	SOBREMESA NO POTE BANOFFE Massa de maisena, nata, doce de leite, banana e cobertura de chantilly(150G)	UNID	470
	123	SOBREMESA NO POTE NUVEM DE MORANGO Creme de leite condensado, creme de chocolate e morangos (150G)	UNID	470

124	SOBREMESA PAVÊ NO POTE SONHO DE VALSA Pavê de bombom, Sonho de Valsa com creme de leite condensado e chocolate(150G)	UNID	282
125	BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO Massa de chocolate com recheio de brigadeiro e cobertura de chocolate granulado(150G)	UNID	470
126	BOLO NO POTE DE LEITE NINHO Massa de bolo branco com recheio de creme de Ninho e cobertura de chocolate branco (150G)	UNID	470
127	BOLO NO POTE DE COCO Massa de bolo de coco com recheio de baba de moça coberto com coco ralado (150G)	UNID	470
128	BOLO VULCÃO CHOCOLATE Massa de chocolate com cobertura de chocolate cremoso(150G)	KG	470
129	BOLO VULCÃO COCO Massa de coco com cobertura de baba de moça cremosa (150G)	KG	470
130	BOLO VULCÃO CENOURA Massa de cenoura cobertura de chocolate cremoso (150G)	KG	470
131	CUPCAKE DE TENTAÇÃO Massa de cupcake com cobertura de chocolate tentação(50G)	UNID	468

	132	BROWNIE DE CHOCOLATE Massa de brownie com chocolate em barra (50G)	UNID	941
	133	CUPCAKE DE DOCE DE LEITE Massa de cupcake com cobertura de Doce de Leite (50G)	UNID	941
	134	WAFFLE Massa de com farinha, açúcar, manteiga, ovos e leite (35G)	KG	1.882
	135	MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate em pó meio amargo, leite condensado, creme de leite (150G)	UNID	941
	136	MOUSSE DE LIMÃO Suco de limão, leite condensado, creme de leite (150G)	UNID	941
	137	MOUSSE DE MARACUJÁ Suco de maracujá, leite condensado, creme de leite (150G)	UNID	941
Grupo 09 – Salgados Folhados	138	SALGADO FOLHADO DE FRANGO COQUETEL ASSADO Massa folhada recheado com frango desfiado, temperado com ervas e especiarias.	KG	2.823
	139	SALGADO FOLHADO DE BANANA COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com banana caramelizada.	KG	2.823

140	SALGADO FOLHADO DE FIO DE OVOS COM BACON COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com fio de ovos e bacon.	KG	4.706
141	SALGADO FOLHADO ROMEU E JULIETA COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com goiabada e creme de ricota.	KG	4.706
142	SALGADO FOLHADO DE RICOTA E TOMATE SECO COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com um creme de ricota e tomate seco.	KG	1.412
143	SALGADO FOLHADO DE CARNE COM CATUPIRY COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com carne seca desfiada e queijo catupiry.	KG	1.412
144	SALGADO FOLHADO DE BACALHAU COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com creme de bacalhau desfiado.	KG	1.412
145	SALGADO FOLHADO DE CAMARÃO COQUETEL ASSADO Massa folhada recheada com camarão temperado.	KG	1.412

146	SALGADO FOLHADO DE ESPINAFRE COM RICOTA COQUETEL ASSADO Massa folhada com espinafre e creme de ricota.	KG	1.412
-----	---	----	-------

2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS DOS OBJETOS

- 2.1 As especificações contidas na planilha descritiva foram obtidas através de estudos técnicos preliminares realizados pelo setor competente, visando unicamente à qualidade dos produtos a serem adquiridos.
- 2.2 Os produtos deverão estar devidamente rotulados, de forma clara e legível.
- 2.3 Os produtos a serem fornecidos deverão atender rigorosos padrões de qualidade e higiene, estarem livres de defeitos e/ou produtos impróprios para o consumo humano, acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, possuir boa aparência e atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva e informações contínuas neste termo e às normas da ANVISA.

3. DA NATUREZA E CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

- 3.1 Considerando o disposto na Resolução Sesc nº 1.593/2024, o objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de “bens comuns”, uma vez que suas especificações são usuais no mercado. Dessa forma, sua seleção pode ser realizada exclusivamente com base nos preços ofertados, pois os itens são comparáveis entre si e não exigem uma avaliação técnica minuciosa.
- 3.2 Os bens comuns são aqueles encontráveis facilmente no mercado, e quando for possível o estabelecimento de padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado.

4. VALOR DE REFERÊNCIA

- 4.1 O valor total estimado do objeto desta licitação é de **R\$ 14.976.759,26** (**quatorze milhões, novecentos e setenta e seis mil, setecentos e cinquenta e nove reais e vinte e seis centavos**).

5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 5.1 A presente contratação visa garantir o fornecimento contínuo e padronizado de gêneros alimentícios de panificação às Unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc-DF, assegurando a qualidade, a variedade e a regularidade no atendimento das demandas de consumo e comercialização. Esses produtos são essenciais para o funcionamento dos restaurantes, lanchonetes, eventos institucionais e projetos sociais, impactando diretamente na prestação de serviços à comunidade e no cumprimento dos objetivos estratégicos da instituição. A aquisição centralizada

contribui para a economicidade, o controle de qualidade e a otimização dos recursos, promovendo segurança alimentar e bem-estar aos usuários atendidos, atendendo às diretrizes estabelecidas pela Resolução Sesc nº 1.593/2024.

5.2 O quantitativo foi elaborado por meio de estudos técnicos, levando-se em consideração o histórico de consumo das unidades, a média mensal de utilização dos produtos, a projeção de aumento na demanda em virtude da ampliação dos serviços e unidades atendidas, bem como a estimativa de consumo para um período de 12 (doze) meses, garantindo o abastecimento regular e evitando descontinuidade nos serviços prestados.

5.3 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme consta das informações básicas do Documento de Formalização de Demanda.

5.4 A contratação dos produtos de panificação por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) encontra respaldo no **art. 44, inciso I, da Resolução Sesc nº 1.593/2024**, uma vez que tais itens demandam **fornecimento parcelado ao longo do período**, em virtude da sua natureza **perecível**.

5.5 O consumo desses produtos deve ser atendido de forma **contínua e fracionada**, compatível com a programação alimentar das Unidades Operacionais e com a realização de atividades institucionais, cuja dinâmica impõe entregas periódicas, evitando desperdícios e garantindo o padrão de qualidade necessário ao atendimento dos usuários.

5.6 Dessa forma, a adoção do SRP assegura maior **eficiência logística, flexibilidade de fornecimento e otimização dos recursos institucionais**, permitindo que os produtos sejam requisitados conforme a demanda real, sem a necessidade de estocagem prolongada de gêneros de curta durabilidade.

6. DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA:

6.1 Os produtos deverão ser entregues conforme a necessidade do Sesc-AR/DF, pela empresa vencedora do certame, mediante solicitação da nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição e pelas Lanchonetes do Sesc-DF. As entregas deverão obedecer rigorosamente às datas, horários, locais e quantitativos estabelecidos na solicitação do profissional responsável.

6.2 A entrega dos produtos deverá ser realizada pela empresa **entre 6h (seis horas) e 6h30 (seis horas e trinta minutos) da manhã**.

6.2.1 A contratada deverá confirmar o recebimento da Ordem de Compra (OC) em até 12 horas que antecede o fornecimento do produto.

6.3 O descumprimento das condições acima poderá ensejar a notificação e/ou advertência formal da contratada, em razão da falha no fornecimento.

6.4 A composição de custo deverá abranger **todos os insumos, etapas e processos envolvidos na produção dos produtos de panificação**, incluindo, entre outros, o formato, o tamanho, os ingredientes específicos, o acondicionamento

e a identificação dos itens, conforme as orientações repassadas pelas unidades solicitantes.

6.5 Tais orientações serão fornecidas a cada solicitação, **devendo ser rigorosamente observadas pela CONTRATADA**, que assumirá integral responsabilidade por eventuais omissões ou subdimensionamentos em sua proposta, não sendo admitido qualquer reajuste em razão disso.

6.6 É de responsabilidade da CONTRATADA manter seus dados atualizados durante a execução contratual, inclusive de endereço eletrônico informado na proposta financeira originária.

6.7 No caso de alteração de qualquer dado cadastral, a CONTRATADA deverá solicitá-la expressamente e por escrito ao Fiscal do Contrato.

6.8 Os produtos deverão ser entregues na Sede do Sesc ou em suas Unidades Operacionais, conforme orientação contida na Ordem de Compra ou documento formal, constando abaixo os respectivos endereços:

UNIDADES
Sede Administrativa SIA Trecho 2, Lote 1130, CEP 71200-020
Asa Norte SGAN Quadra 712/912, Conjunto E, Brasília – DF, CEP: 7.790-125
Taguatinga Sul Setor F Sul, Taguatinga Sul Área Especial 3, Brasília - DF, CEP: 72016-012
Gama Setor Leste Industrial, Lotes 620 a 680, QI 1 - Gama, Brasília - DF, CEP: 72445-000
Presidente Dutra Edifício Presidente Dutra - Setor Comercial Sul, SHCS, DF, CEP: 70317-900
504 Sul W3 Sul Quadra 504/505 Bloco A - Asa Sul, Brasília - DF, CEP: 70331-515
Guará QE 04 Área Especial, Guará I, Brasília - DF, CEP: 71010-633
913 Sul Via W4 Sul Quadra 713/913, Brasília - DF, CEP: 70390-130
Ceilândia QNN 27 Área Especial S/N, Ceilândia Norte, Brasília - DF, CEP: 72225-270

<p>Taguatinga Norte CNB 12 - Área Especial 2/3 - Taguatinga Norte, Brasília - DF, CEP: 72115-125</p>
<p>Câmara Legislativa – CLDF</p>
<p>Praça do Servidor, dentro do complexo da CLDF, na Praça Municipal, Quadra 2, Lote 5, Zona Cívico-Administrativa, Brasília-DF, CEP 70094-902</p>
<p>Núcleo Bandeirante</p>
<p>SIBS Q 3 Conj. B lotes 2 e 4 - Núcleo Bandeirante, Brasília – DF, CEP 71736302</p>
<p>Logística/ Almoxarifado</p>
<p>QR 101 Conjunto 1 Lote 01 - Samambaia, Brasília - DF, CEP 71250-070</p>
<p>Nova Sede Administrativa</p>
<p>SIA Trecho 4, Lote 0 Zona Industrial Guará, CEP 71.200-040</p>

- 6.9 As entregas poderão ocorrer em outro local, dentro do Distrito Federal, a ser indicado na Ordem de Compra ou documento formal emitido à CONTRATADA.
- 6.10 Todas as despesas com material, embalagens, transporte (frete) e mão de obra necessários à entrega do produto correrão por conta da CONTRATADA.
- 6.11 No ato da entrega do produto, a CONTRATADA deverá apresentar cópia da Ordem de Compra e a respectiva nota fiscal.
- 6.12 O CONTRATANTE disponibilizará funcionário para o recebimento e conferência dos materiais.
- 6.13 O CONTRATANTE poderá recusar o recebimento do produto, caso não esteja de acordo com as especificações técnicas, sem prejuízo das penalidades previstas neste instrumento.
- 6.14 A CONTRATADA estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no produto que será fornecido.

7. AMOSTRA

- 7.1 As amostras do objeto deverão ser entregues na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no SIA Trecho 2, Lote 1130, CEP: 71.200-020, Brasília - Distrito Federal ou em outra unidade do SESC-DF conforme necessidade institucional, no qual serão observados, para fins de aprovação ou reprovação, conforme abaixo:
- 7.2 Nas análises serão verificadas:
 - 7.2.1 a descrição técnica – serão observadas as especificações de tamanho, cor, material e funcionalidade, verificando se os itens garantem de forma fiel o que o descritivo técnico deste Termo.

7.3 A reprovação das amostras apresentadas pela licitante de menor preço não impede a convocação das licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação.

7.4 A entrega das amostras deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação formal do Sesc-AR/DF.

7.5 Quando solicitado pela licitante, o prazo de apresentação de amostras poderá ser prorrogado uma única vez por até igual período, desde que devidamente justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

7.6 A licitante que tiver amostra solicitada e não a apresentar ou não o fizer no prazo concedido, será desclassificada do certame e estará sujeita às penalidades previstas neste instrumento e no Edital.

7.7 As amostras poderão ser totalmente inutilizadas durante análise a ser realizada, não cabendo a licitante qualquer cobrança ao Sesc-AR/DF.

7.8 O quantitativo das amostras aprovadas será descontado do total de produtos a serem entregues pela licitante vencedora.

7.9 O licitante terá apenas uma oportunidade para realizar as correções na amostra.

7.10 Juntamente com a amostra, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar laudo técnico ou certificado que comprove a composição do produto conforme as especificações constantes neste Termo de Referência, caso a área técnica entenda ser necessário para fins de avaliação.:.

7.10.1 As empresas participantes do certame passarão por duas etapas, de caráter eliminatório, que serão: a vistoria técnica e a análise das amostras.

7.10.2 Da Vistoria Técnica Será realizada vistoria técnica pela equipe de nutricionistas, definida pela gerência de nutrição, para averiguação das instalações e aplicação das Boas Práticas na fabricação e produção dos alimentos. Durante a vistoria será realizado e aplicado o Check – List que se encontra no Anexo II da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.” A empresa participante deverá atingir pontuação mínima de 76% da classificação indicada no Check List para continuar a participar do processo. O formulário se encontra disponível no site <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normasvinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view> e poderá ser encontrado no Anexo I deste TR.

7.10.3 Da Análise de Amostras Também serão avaliadas 10 (dez) amostras aleatórias dos produtos que estão discriminados no item 4 (quatro) deste TR. Nesta análise também serão verificadas:

- Apresentação
- Palatabilidade (sabor)
- Proporção recheio x massa
- Maciez
- Frescor dos alimentos

• Data de produção e validade Essa etapa terá uma avaliação conforme tabela abaixo:

CARACTERÍSTICAS	ÓTIMO	BOM	RUIM
Apresentação			
Palatabilidade (sabor)			
Proporção recheio x massa			
Frescor dos alimentos			

7.10.4 Caso o proponente apresente 2 (duas) características com avaliação RUIM será automaticamente desclassificado do processo. O mesmo será aprovado caso apresente boas e ótimas referências.

7.11 As amostras reprovadas permanecerão disponíveis para retirada junto à Comissão de Licitação pelo prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da comunicação do resultado da análise dos produtos do lote correspondente. Após esse período, caso não haja retirada por parte do licitante, as amostras poderão ser descartadas, não cabendo qualquer tipo de indenização ou compensação financeira.

8. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1 A contratação será formalizada mediante assinatura de Contrato entre as partes, conforme as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024. O contrato estabelecerá todas as obrigações, direitos e penalidades aplicáveis, assegurando o cumprimento integral do objeto contratado.

8.1.1 A vigência inicial da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, conforme previsto no artigo 33 do Anexo da Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação e atendidos os requisitos legais aplicáveis.

8.1.2 Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência.

8.1.2.1 Os valores registrados e contratados não sofrerão reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por

disposições legais.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1 Entregar o objeto, rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste termo de referência
- 9.2 Entregar o objeto com observância das especificações previstas neste termo de referência, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou prazo de garantia ou com embalagem violada ou danificada, independentemente do motivo alegado. Observar as sanções previstas neste caso.
- 9.3 A inobservância ao disposto nos itens anteriores, deste item, implicará no não pagamento do valor devido ao fornecedor, até que ocorra a necessária regularização.
- 9.4 Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, intactas e devidamente lacradas, contendo rótulo legível com as seguintes informações mínimas: razão social e CNPJ do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais, peso líquido e condições ideais de armazenamento. O descumprimento das especificações solicitadas implicará no não recebimento dos itens por parte do Sesc-AR/DF.
- 9.5 Responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega dos itens, impostos e todas as despesas inerentes ao item.
- 9.6 A Contratada deverá apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento, no momento da entrega.
- 9.7 Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.
- 9.8 O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste termo e na proposta, e sua consequente aceitação.
 - 9.8.1 Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a Contratada será acionada para recolher e substituir ou reparar no prazo indicado pelo Sesc. Todo o ônus do recolhimento e substituição é de responsabilidade da Contratada.
 - 9.8.2 A Contratada será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega.
 - 9.8.2.1 As empresas contempladas pelo fornecimento dos gêneros alimentícios para panificação deverão:
 - 9.8.2.2 - Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega dos produtos nas Unidades referenciadas pelos Grupos, conforme este TR;
 - 9.8.3 Entregar os produtos em suas embalagens originais, sem violação, sem amasso e sem sujidades, bolores ou mofo;

9.8.3.1 Entregar os insumos em caminhão refrigerado, quando for o caso, específico para esse transporte de acordo com legislação;

9.8.3.2 Deverão seguir as normas da RDC 216 da ANVISA (Boas Práticas para Serviços de Alimentação), da ABNT NBR 15635 (padronização de processos no setor de alimentação), da RDC 275/2002, do Decreto-Lei nº 986/1969 (normas básicas de alimentos), a Portaria Federal MS nº 1.428/1993 (regulamento de inspeção) RDC 727/2022 (regulamento de rotulagem). O cumprimento dessas normas será verificado pela equipe determinada pela Gerência de Nutrição, no momento da aplicação do Check List, durante a vistoria técnica;

9.8.3.3 Deverão ter alvará de funcionamento, bem como licença sanitária emitida por órgão competente;

9.8.3.4 Terão que apresentar a elaboração e a implantação do Manual de Boas Práticas, de forma que os controles ali estabelecidos, devam ser guardados por 30 dias. Esses documentos também deverão ser apresentados no momento da vistoria técnica;

9.8.3.5 Os produtos de fabricação própria da padaria deverão conter em suas embalagens data de validade, com o dia da produção e término do consumo; informações nutricionais e endereço do fabricante, não podendo ser terceirizados a outros;

9.8.3.6 Os insumos industrializados, utilizados para a produção dos produtos a serem confeccionados pela padaria, deverão ter armazenamento adequado de acordo com suas características, dando especial atenção aos farináceos, que deverão estar em local seco e longe de possível contaminação por roedores e os embutidos e demais perecíveis que deverão ter suas temperaturas controladas; - Os vegetais e frutos utilizados na preparação do produto final deverão ser lavados e higienizados em solução clorada de acordo com legislação para tal fim;

9.8.3.7 Os produtos de panificação deverão ser entregues de acordo com a solicitação da nutricionista responsável pelas unidades, respeitando datas, locais e horário da entrega;

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

10.2 Responsabilizar-se pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, federal, estadual e municipal, direta e/ou indiretamente, aplicáveis ao Contrato;

10.3 Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base resolução Sesc 1.593/2024;

10.4 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;

- 10.5 Pagar a importância correspondente à aquisição ou aquisições;
- 10.6 Fiscalizar a execução do contrato, através de servidor especialmente designado.
- 10.7 Rejeitar qualquer produto entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Fica vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto , sendo de responsabilidade exclusiva do contratado o fornecimento integral dos produtos licitados, nos prazos, condições e especificações.

12. PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela contratada em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, devidamente atestadas pela fiscalização.

12.2 Na nota fiscal, deverão constar os dados bancários da licitante vencedora para depósito do valor devido relativo à execução do objeto desta licitação.

12.3 Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste objeto.

12.4 O Sesc-AR/DF, não realiza pagamento por meio de boleto bancário.

12.5 Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela contratada ao Sesc-AR/DF, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

12.5.1 à Fazenda Federal e Seguridade Social — INSS (Conjunta);

12.5.2 à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante; e

12.5.3 ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço — FGTS.

12.6 A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor — SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

12.7 Conforme preceitua a jurisprudência pacífica do Tribunal de Contas da União – TCU, mesmo que não haja a regularização fiscal da empresa contratada no prazo concedido no subitem anterior, não haverá retenção de pagamento de serviço já prestado.

12.8 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da licitante vencedora, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

12.9 Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc- AR/DF.

12.10 Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc-AR/DF, também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

13. REAJUSTE

13.1 Os valores registrados e contratados não sofrerão reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

13.2 Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento da vigência contratual em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

14. GARANTIA DO CONTRATO (CAUÇÃO/SEGURO/FIANÇA)

14.1 Não haverá exigência de garantia contratual.

15. GARANTIA DO PRODUTO

15.1 A Contratada será responsável por quaisquer vícios ou defeitos de fabricação que comprometam a qualidade dos produtos **fornecidos**, bem como por desgastes ou alterações anormais que prejudiquem sua adequada utilização e consumo. Fica obrigada a proceder à imediata substituição dos produtos considerados impróprios, em quantidade equivalente, sem qualquer ônus adicional para o Sesc, além de ressarcir eventuais danos decorrentes.

15.2 É obrigação da Contratada a reparação dos vícios verificados dentro do prazo de garantia do objeto, tendo em vista o direito assegurado pela Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

15.3 Todos os produtos a serem adquiridos deverão possuir garantia de qualidade, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor e Normativas da ANVISA.

16. GARANTIA DA PROPOSTA

16.1 **Não será exigida garantia da proposta**, nos termos do art. 35 da Resolução SESC nº 1.593/2024, considerando a natureza do objeto, a modalidade de licitação adotada e a ampla competitividade esperada para o certame.

16.2 A Administração reserva-se o direito de adotar outras formas de salvaguarda do interesse público, por meio da verificação da regularidade cadastral e da qualificação econômico-financeira dos licitantes, conforme previsto neste termo.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a licitante contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

17.1.1 Advertência;

17.1.2 Multa, conforme detalhamento constante na tabela de grau e infração; e

17.1.3 Suspensão do direito de licitar ou contratar, por prazo não superior a 3 (três) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato.

17.1.4 Impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, com abrangência nacional, nas seguintes hipóteses:

17.1.4.1 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

17.1.4.2 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.1.4.3 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.1.4.4 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

17.2 Para efeito de aplicação das penas de multa às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas seguintes:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	10% sobre o valor da Ordem de Compra
02	8% sobre o valor da Ordem de Compra
03	5% sobre o valor da Ordem de Compra
04	8% sobre o valor da Ordem de Compra
05	10% sobre o valor da Ordem de Compra

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Não entregar os produtos solicitados.	5	Por ocorrência
2	Entregar, injustificadamente, os produtos solicitados com atraso de até 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	1	Por ocorrência

3	Entregar, injustificadamente, os produtos solicitados com atraso superior a 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	4	Por ocorrência
4	Entregar produtos solicitados em especificações diferentes do contratado.	4	Por ocorrência
5	Não manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por ocorrência
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	3	Por ocorrência
7	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	1	Por ocorrência

17.3 As multas estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

17.4 Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

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

17.6 Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 40, Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.593/2024.

18. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

18.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por grupo.

19. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIOS

19.1 Não será permitida a participação de licitantes na forma de consórcio, conforme previsão do edital. **Justifica-se a vedação** considerando que o objeto da licitação refere-se ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios (panificação), cuja execução requer estrutura operacional consolidada, capacidade técnica direta e agilidade no atendimento às demandas, aspectos que podem ser comprometidos por eventuais divisões de responsabilidade entre empresas consorciadas. Além disso, a contratação por meio de consórcio poderia gerar entraves na responsabilização contratual, dificultar a fiscalização e comprometer a eficiência na

entrega, contrariando os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que regem a contratação.

20. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1 Será exigido a comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

20.2 Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

20.3 Para fins de aceitação será exigida a comprovação de fornecimento de pelo menos 50% (cinquenta por cento) da quantidade estimada para cada item licitado.

20.4 As comprovações dos montantes solicitados nos Atestados de Capacidade Técnica, nos casos em que não sejam atendidas somente por um documento, poderão ser resultantes do somatório de 2 (dois) ou mais atestados, de modo que o que será analisado é se a licitante comporta ou já comportou outros fornecimentos de bens e/ou contratos com outras Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, que tenham similaridade para com o item licitado, avaliando, também, se a Licitante tem capacidade de suportar o montante solicitado pelo Edital.

20.5 Os atestados de capacidade técnica deverão ser emitidos em nome da empresa participante e conter o respectivo número de inscrição no CNPJ.

20.6 Os dados exigidos da licitante a respeito de licitações ou contratos anteriores, que tenha firmado com Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, tem por escopo resguardar o Sesc-AR/DF nas futuras contratações, no sentido de evitar que empresas sem a devida capacidade técnica se aventurem em contratações que não possam honrar, prejudicando e/ou retardando as aquisições e/ou contratações do Sesc-AR/DF.

20.7 Poderão ser previstas, a critério do Sesc-AR/DF, diligências às instalações da sociedade empresária, durante qualquer fase do Certame Licitatório, com objetivo de verificação da capacidade técnica da empresa LICITANTE.

21. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1 Para habilitar-se à presente licitação, a interessada deverá apresentar a seguinte documentação:

21.1.1 Habilitação Jurídica:

21.1.1.1 cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da proposta;

21.1.1.2 prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;

21.1.1.3 ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e

21.1.1.4 ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

21.1.2 Regularidade Fiscal:

21.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

21.1.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

21.1.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e a Municipal do domicílio ou da sede da licitante; E

21.1.2.4 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

21.1.3 Qualificação Econômico-Financeira:

21.1.3.1 Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

21.1.3.2 Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis referentes do último exercício social, ou balanço de abertura, no caso de empresa recém-constituída, (já exigíveis e apresentados na forma de lei, registrados nos órgãos competentes) que comprovem a situação financeira da empresa (vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios). Esta situação será comprovada com base na obtenção dos seguintes índices contábeis:

21.1.3.1 apresentação dos índices acima indicados, exigidos para a participação nesta licitação é razão de desclassificação se não atingidos;

21.1.3.2 os Balanços e as Demonstrações Contábeis deverão ser assinados por contador ou contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC;

21.1.3.3 o Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis, no caso de pessoas jurídicas enquadradas ou que utilizam o SPED CONTÁBIL (Sistema Público de Escrituração Digital Contábil), deverão ser apresentados através das demonstrações impressas a partir do SPED, acompanhadas da comprovação da entrega dos arquivos magnéticos perante a Receita Federal;

21.1.3.4 quando o Balanço Patrimonial apresentado for cópia do Diário Oficial, não há necessidade da assinatura do contador na cópia da publicação;

21.1.3.5 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

22. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

22.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

22.1.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original.

22.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições da ata.

22.1.3 não haja prejuízo a aquisição do objeto pactuado e haja a anuênci expressa do CONTRATANTE à continuidade do contrato/ata.

23. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

23.1 Nesta contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observada em todas as fases do procedimento licitatório as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, em atenção ao art. 23 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

23.2 Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a CONTRATADA deverá, preferencialmente, na medida do possível, ater-se às diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados.

24. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

24.1 Os produtos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período de validade da Ata, configurando-se o fornecimento sob demanda.

24.2 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço atualizado se mantém vantajoso, com base no artigo art. 45, §2º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

24.2.1 Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, nos termos do § 3º, do art. 45, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

25. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

25.1 Após o encerramento da licitação, será incluído na ata o cadastro reserva, na forma de anexo, o registro:

25.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao da licitante vendedora, observada a classificação na licitação; e

25.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

25.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

25.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

25.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do homologado antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

25.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

25.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

25.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na Resolução Sesc nº 1.593/2024.

25.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do homologado concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, o Sesc-AR/DF, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

25.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do homologado; ou

25.4.2 homologar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

26. FISCALIZAÇÃO

26.1 Nos termos de regramento interno da Instituição, será designado empregado para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, nos termos da Ordem de Serviço Sesc/AR/DF nº 14/2020.

26.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

26.3 A fiscalização se dará pelos funcionários abaixo designados:

26.4 Fiscal Titular: Cleonice Januária

26.5 Fiscal Substituto: Maria De Fatima Figueira Monteiro Paiva

27. GESTOR DO CONTRATO

27.1 Fernanda Dionísio Dourado Costa

28. DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 A contratação resultante deste Termo de Referência está disciplinada nas disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024 e eventuais lacunas serão supridas pelas normas de direito civil vigentes e pelos princípios gerais de direito privado.

28.2 Brasília/DF é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja

Brasília/DF 09 de Dezembro de 2025

Fernanda Dionísio Dourado Costa

Gerente de Área

Gerência de Nutrição

Documento assinado usando senha por: **Ricardo Pereira da Silva - 8533**, com o cargo: **Analista de Suporte a Gestão**, na lotação: **Gerência de Compras e Contratos** em 14/01/2026 às 10:20:51, protocolo nº: **51601/2026**.

Documento assinado usando senha por: **Fernanda Dionisio Dourado Costa - 6597**, com o cargo: **Gerente de Área**, na lotação: **Gerência de Nutrição** em 14/01/2026 às 10:25:16, protocolo nº: **51601/2026**.



Para conferir e validar a assinatura desse documento acesse:

<https://sigaext.sescdf.com.br/verificar-assinatura?>

q=bfecb3a51c96b273326f6aca8a77a8ff829a3ffe27275e3f17022d1e64211621

ANEXO I

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE
ALIMENTOS**

NÚMERO: /ANO			
A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1 – RAZÃO SOCIAL			
2 – NOME FANTASIA			
3 – ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4 – INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL	
5 – CNPJ / CPF:	6 – FONE:		7 - FAX
8 – E-mail:			
9 – ENDEREÇO (Rua/Av.):		10 – Nº:	11 – Compl.:
12 – BAIRRO:	13 – MUNICÍPIO:	14 – UF:	15 – CEP:
16 – RAMO DE ATIVIDADE:		17 – PRODUÇÃO MENSAL:	
18 – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19 – NÚMERO DE TURNOS:	
20 – CATEGORIA DE PRODUTOS: Descrição da Categoria: Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria: Descrição da Categoria: Descrição da Categoria:			
21 – RESPONSÁVEL TÉCNICO:		22 – FORMAÇÃO ACADÊMICA:	
23 – RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
24 – MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () SOLICITAÇÃO DE REGISTRO () PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO () RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () RENOVAÇÃO DE REGISTRO () OUTROS			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA				
1.1.1.	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2.	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2. ACESSO				
1.2.1.	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA EXTERNA				
1.3.1.	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO				
1.4.1.	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2.	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3.	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.5. TETO				
1.5.1.	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2.	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS				
1.6.1.	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara			
1.6.2.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3.	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS				
1.7.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2.	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
1.8.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de			

	revestimento.			
1.8.2.	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação			
1.9.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES				
1.10.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2.	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3.	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios integros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4.	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5.	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6.	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7.	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8.	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9.	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-			

	séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11	Coleta freqüente do lixo.			
1.10.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:				
1.11.1.	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.12.1.	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
1.13.1.	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2.	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3.	Instalações elétricas embutidas ou quando			

	exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.14.1.	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
1.15.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2	Freqüência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3	Existência de registro da higienização.			
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			

1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9	Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.16.1.	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1.	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5	Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de			

	laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS				
1.18.1.	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2	Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO				
1.19.1.	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20. LEIAUTE				
1.20.1.	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das			

1.20.2	dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1. EQUIPAMENTOS:				
2.1.1.	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2	Dispuestos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				

2.2.1.	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies integras.			
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS				
2.3.1.	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.4.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2	Freqüência de higienização adequada			
2.4.3	Existência de registro da higienização.			
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante			
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9	Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES				
3.1. VESTUÁRIOS:				
3.1.1.	Utilização de uniforme de trabalho de cor			

	clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. HÁBITOS HIGIÉNICOS:				
3.2.1.	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3. ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1.	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1.	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			
3.5. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1.	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1.	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado			

OBSERVAÇÕES

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1. MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1.	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos			

	diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1.	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:				
4.3.1.	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e integras.			
4.3.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5	Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1.	Existência de controle de qualidade do			

	produto final.			
4.4.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1.	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3	Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1.	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2. Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1	Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2	POP descrito está sendo cumprido.			

5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4. Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:				
5.2.5.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2	POP descrito está sendo cumprido.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2 POP descrito está sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES			

C – CONSIDERAÇÕES FINAIS

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens



() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável
responsável
Matrícula:
Matrícula:

Nome e assinatura do

F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:	DATA:	/	/
--------	-------	---	---

(*) NA: Não se aplica
