



**TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS DE PANIFICAÇÃO
PARA AS LANCHONETES DOS CLUBES, EDUSESC E UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO SESC DF**

ABRIL/2022

Coordenação: CONUT- Coordenação de Nutrição

RCMS: - CONUT

OBJETO

Esse Termo de Referência tem como objeto a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE PANIFICAÇÃO**, para abastecer as Lanchonetes e Restaurantes das Unidades do SESC Taguatinga Norte, Centro de Atividades SESC Ceilândia, Centro de Atividades SESC Gama, SESC Taguatinga Sul, SESC Guará, SESC 913 Sul, SESC 504 Sul, SESC Presidente Dutra, SESC Sede e EDUSESC Taguatinga Norte, ou outros locais que sejam necessários, para atender a área de Alimentação do SESC DF.

1. LOCAL

Fornecer os produtos nas Unidades do SESC Taguatinga Norte, Centro de Atividades SESC Ceilândia, Centro de Atividades SESC Gama, SESC Taguatinga Sul, SESC Guará, SESC 913 Sul, SESC 504 Sul, SESC Presidente Dutra, SESC Sede e EDUSESC Taguatinga Norte e outros locais que se fizerem necessários, aos cuidados das Nutricionistas ou empregados da área de Alimentação e Nutrição do SESC.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a manutenção do serviço prestado pela área de alimentação do SESC DF, a não renovação do atual contrato e a implantação dos novos serviços na área de Nutrição, se faz necessário a aquisição de gêneros alimentícios de panificação para a produção de refeições e lanches. Assim a aquisição destes insumos é fundamental para dar continuidade no processo de comercialização



de preparações, atendendo a clientela frequentadora das nossas Unidades.

3. BENEFÍCIOS ESPERADOS

- a) Otimizar o processo de produção e comercialização de refeições e lanches;
- b) Atender as necessidades de aquisição de gêneros alimentícios de panificação para a produção de refeições e lanches comercializados;
- c) Atender a implantação dos novos serviços.

4. QUANTITATIVOS DA CONTRATAÇÃO

ITENS	PRODUTOS	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3
		<ul style="list-style-type: none">• CEILÂNDIA• TAG. SUL• TAG. NORTE• EDUSESC TAG. NORTE	<ul style="list-style-type: none">• GAMA	<ul style="list-style-type: none">• GUARÁ• 913 SUL• 504 SUL• SCS• SEDE
1	PÃO FRANCÊS - 50G	715 KG	120 KG	165 KG
2	MINI PÃO FRANCÊS - 25G	500 KG	150 KG	150 KG
3	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 50G	100 KG	30 KG	70 KG
4	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 400 A 500G (PACOTE)	100 KG	30 KG	70 KG
5	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM UVA PASSAS- 400 A 500G (PACOTE)	50 KG	25 KG	25 KG
6	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 400 A 500G (PACOTE)	1000 KG	400 KG	600 KG
7	PÃO CARECA TRADICIONAL - 25 A 50G	500 KG	200 KG	300 KG
8	PÃO SÍRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL	70 KG	30 KG	100 KG
9	BRIOCHE TRADICIONAL - 25 A 50G	400 KG	400 KG	400 KG
10	BRIOCHE INTEGRAL - 25 A 50G	130 KG	30 KG	40 KG
11	PÃO AUSTRALIANO- 25G	100 KG	30 KG	70 KG
12	PÃO DE METRO - 500G	300 KG	100 KG	200 KG
13	ROSQUINHA DE DOCE – 25G	100 KG	50 KG	50 KG
14	PÃO DE BATATA - 25 E 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	100 KG	30 KG	70 KG
15	PÃO DE BETERRABA - 25 G	50 KG	40 KG	20 KG
16	PÃO DE ABÓBORA – 25G	50 KG	40 KG	20 KG
17	PÃO DE HAMBÚRGUER 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	100 KG	50 KG	50 KG
18	PÃO DE MILHO – 25G	100 KG	50 KG	50 KG
19	PÃO TIPO BISNAGUINHA – 25 G E 50 G	80 KG	20 KG	20 KG
20	PÃO BRIOCHE DE ERVAS - 25 E 50G	150 KG	60 KG	40 KG



21	PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	150 KG	100 KG	200 KG
22	BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES - 1KG	100 KG	80 KG	120 KG
23	PÃO ITALIANO - BISNAGA	80 KG	40 KG	100 KG
24	PÃO ITALIANO - REDONDO	80 KG	40 KG	100 KG
25	PÃO BISNAGA COM GERGELIM - 100G	60 KG	20 KG	20 KG
26	PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	30 KG	10 KG	20 KG
27	PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUÍCHES ESPECIAIS - 40 A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400 A 500G	80 KG	80 KG	80 KG
28	MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS - 30 A 50G	100 KG	70 KG	30 KG
29	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	4.000 UND	1.000 UND	2.000 UND
30	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.	3.000 UND	1.000 UND	1.000 UND
31	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS, ALFACE, TOMATE SECO E AZEITONA PRETA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	100 KG	30 KG	70 KG
32	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE FRANGO COM SALADA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	70 KG	30 KG	100 KG
33	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU EM FATIAS, QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS, SALADA E MAIONESE. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	100 KG	30 KG	70 KG
34	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE SALAME EM FATIAS, QUEIJO PROVOLONE E PASTA DE RICOTA COM AZEITONA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO E AZEITONA PRETA	80 KG	50 KG	70 KG
35	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 1KG (25G CADA UNIDADE)	200 KG	100 KG	200 KG
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL - EMBALAGEM DE 1KG (15G CADA UNIDADE)	150 KG	50 KG	200 KG
37	PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE - EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO 3 UNIDADES (80G CADA UNIDADE)	200 KG	100 KG	100 KG
38	PÃO DE QUEIJO TEMPERADO CONGELADO, SABOR CALABRESA, EM EMBALAGEM DE 1 A 2KG E PESO APROXIMADO DE 25G CADA.	100 KG	30 KG	70 KG
39	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1KG A	50 KG	20 KG	30 KG



	2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 28G			
40	BROA DE MILHO LANCHE CONGELADA DE 20KG, COM PESO APROXIMADO DE 60G.	100 KG	50 KG	50 KG
41	CHIPA DE QUEIJO CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 55G	50 KG	20 KG	30 KG
42	BAURU- PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	900 UND	500 UND	600 UND
43	CACHORRO QUENTE AMERICANO - SALCICHA, PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND	300 UND	200 UND
44	COSTELA DE ADÃO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND	400 UND	500 UND
45	CROISSANT DE CHOCOLATE - CHOCOLATE AO LEITE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND	-	100 UND
46	CROISSANT DE FRANGO - FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND	200 UND	300 UND
47	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO - PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND	200 UND	300 UND
48	EMPADA DE FRANGO - FRANGO, BATATA, AZEITONA E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND	200 UND	300 UND
49	EMPADÃO GOIANO - FRANGO, BATATA, AZEITONA, LINGÜIÇA, PALMITO E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND	200 UND	300 UND
50	ENROLADINHO SUÍÇO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CALABRESA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND	200 UND	200 UND
51	ENROLADINHO DE QUEIJO - QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND	300 UND	600 UND
52	ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO - QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, TOMATE, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND	300 UND	400 UND
53	ESFIHA DE CARNE - CARNE, MILHO E AZEITONA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND	400 UND	600 UND
54	PÃO DA VOVÓ - FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	1.200 UND	400 UND	600 UND
55	PÃO HAMBURGUER - HAMBÚRGUER DE CARNE, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND	300 UND	300 UND
56	PÃO PIZZA - PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO	1.200 UND	300 UND	600 UND



	(120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)			
57	RELIGIOSA DE FRANGO – FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	1.200 UND	300 UND	600 UND
58	RISOLE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND	200 UND	200 UND
59	COXINHA DE FRANGO (COM FRANGO E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND	200 UND	200 UND
60	COXINHA DE FRANGO C/ CATUPIRY (COM FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND	200 UND	200 UND
61	EMPANADO DE SALSICHA (COM SALSICHA) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND	200 UND	200 UND
62	KIBE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND	200 UND	200 UND
63	BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL (MUÇARELA, PRESUNTO, CATUPIRY E ORÉGANO) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	600 KG
64	BOLINHA DE QUEIJO TIPO COQUETEL (MUÇARELA) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	200 KG
65	BOMBOM DE CARNE SECA COM ABÓBORA TIPO COQUETEL (ABÓBORA, CARNE DE SOL E CATUPIRY) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	200 KG
66	BOMBOM DE MILHO TIPO COQUETEL (MILHO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	600 KG
67	BOMBOM DE PALMITO TIPO COQUETEL (PALMITO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	600 KG
68	COXINHA DE FRANGO TIPO COQUETEL (FRANGO E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	200 KG
69	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY TIPO COQUETEL (FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	600 KG
70	KIBE COM CARNE TIPO COQUETEL (CARNE, CEBOLA, ALHO E HORTELÃ) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	600 KG
71	RISOLE DE CARNE TIPO COQUETEL (CARNE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	200 KG
72	MINI CHURROS TIPO COQUETEL (COM DOCE DE LEITE) – FRITO CONGELADO	200 KG	200 KG	200 KG
73	MINI PIZZA DE CALABRESA – CALABRESA, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	700 UND	200 UND	-
74	MINI PIZZA DE FRANGO – FRANGO, MILHO, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	-	200 UND	-
75	MINI PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	700 UND	200 UND	-
76	CROISSANT DE CHOCOLATE TIPO COQUETEL – COM CHOCOLATE	200 KG	30 KG	100 KG



77	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL – MUÇARELA E PRESUNTO	200 KG	30 KG	100 KG
78	EMPADA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO, MILHO E CHEIRO VERDE	200 KG	30 KG	100 KG
79	EMPADA DE PALMITO TIPO COQUETEL – CREME DE PALMITO	200 KG	30 KG	100 KG
80	PASTELZINHO ASSADO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – QUEIJO MINAS E CHEIRO VERDE	200 KG	30 KG	100 KG
81	PASTELZINHO ASSADO DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO E CHEIRO VERDE	200 KG	30 KG	100 KG
82	ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL - CARNE	200 KG	30 KG	100 KG
83	ESFIRRA DE FRANGO TIPO COQUETEL - FRANGO	200 KG	30 KG	100 KG
84	PETIT FOUR DOCE (CASADINHO, AMANTEIGADO, LARANJA)	100 KG	100 KG	400 KG
85	PETIT FOUR SALGADO (QUEIJO, CEBOLA)	100 KG	100 KG	400 KG

5. CONSIDERAÇÕES SOBRE AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS:

Os produtos serão adquiridos em sua totalidade, por Regiões, divididas em 3 (três) Lotes, sendo o critério de julgamento o de menor preço, por Lote:

- Lote 1 – Região do Sesc Taguatinga Norte, Sesc Taguatinga Sul, Centro de Atividades Sesc Ceilândia e Edusesc Taguatinga Norte;
- Lote 2 – Região do Centro de Atividades Sesc Gama;
- Lote 3 – Região do Sesc Guarã, Sesc 913 Sul, Sesc 504 Sul, Sesc Presidente Dutra e Sesc Sede.

A escolha por Lotes favorecerá a logística para entrega dos produtos, otimizando os horários de entrega, melhorando a apresentação e qualidade dos gêneros de panificação e facilitando a rota das empresas fornecedoras.

Segue abaixo as Tabelas de Estimativa por Lotes:

Lote 1 – Ceilândia, Taguatinga Sul, Taguatinga Norte e Edusesc Taguatinga Norte

ITENS	PRODUTOS	<p style="text-align: center;">LOTE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • CEILÂNDIA • TAG. SUL • TAG. NORTE • EDUSESC TAG. NORTE
1	PÃO FRANCÊS - 50G	715 KG
2	MINI PÃO FRANCÊS - 25G	500 KG
3	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 50G	100 KG
4	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 400 A 500G (PACOTE)	100 KG
5	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM UVA PASSAS- 400 A 500G (PACOTE)	50 KG
6	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 400 A 500G (PACOTE)	1000 KG
7	PÃO CARECA TRADICIONAL - 25 A 50G	500 KG
8	PÃO SÍRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL	70 KG
9	BRIOCHE TRADICIONAL - 25 A 50G	400 KG
10	BRIOCHE INTEGRAL - 25 A 50G	130 KG
11	PÃO AUSTRALIANO- 25G	100 KG
12	PÃO DE METRO - 500G	300 KG
13	ROSQUINHA DE DOCE – 25G	100 KG
14	PÃO DE BATATA - 25 E 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	100 KG
15	PÃO DE BETERRABA - 25 G	50 KG
16	PÃO DE ABÓBORA – 25G	50 KG
17	PÃO DE HAMBÚRGUER 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	100 KG
18	PÃO DE MILHO – 25G	100 KG
19	PÃO TIPO BISNAGUINHA – 25 G E 50 G	80 KG
20	PÃO BRIOCHE DE ERVAS - 25 E 50G	150 KG
21	PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	150 KG
22	BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES - 1KG	100 KG
23	PÃO ITALIANO - BISNAGA	80 KG
24	PÃO ITALIANO - REDONDO	80 KG
25	PÃO BISNAGA COM GERGELIM - 100G	60 KG
26	PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	30 KG
27	PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUÍCHES ESPECIAIS - 40 A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400 A 500G	80 KG
28	MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS - 30 A 50G	100 KG
29	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	4.000 UND
30	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.	3.000 UND

31	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS, ALFACE, TOMATE SECO E AZEITONA PRETA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	100 KG
32	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE FRANGO COM SALADA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	70 KG
33	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU EM FATIAS, QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS, SALADA E MAIONESE. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	100 KG
34	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE SALAME EM FATIAS, QUEIJO PROVOLONE E PASTA DE RICOTA COM AZEITONA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO E AZEITONA PRETA	80 KG
35	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 1KG (25G CADA UNIDADE)	200 KG
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL - EMBALAGEM DE 1KG (15G CADA UNIDADE)	150 KG
37	PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE - EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO 3 UNIDADES (80G CADA UNIDADE)	200 KG
38	PÃO DE QUEIJO TEMPERADO CONGELADO, SABOR CALABRESA, EM EMBALAGEM DE 1 A 2KG E PESO APROXIMADO DE 25G CADA.	100 KG
39	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 28G	50 KG
40	BROA DE MILHO LANCHE CONGELADA DE 20KG, COM PESO APROXIMADO DE 60G.	100 KG
41	CHIPA DE QUEIJO CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 55G	50 KG
42	BAURU- PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	900 UND
43	CACHORRO QUENTE AMERICANO - SALCICHA, PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
44	COSTELA DE ADÃO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND
45	CROISSANT DE CHOCOLATE - CHOCOLATE AO LEITE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND
46	CROISSANT DE FRANGO - FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
47	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO - PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
48	EMPADA DE FRANGO - FRANGO, BATATA, AZEITONA E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
49	EMPADÃO GOIANO - FRANGO, BATATA, AZEITONA, LINGUIÇA, PALMITO E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
50	ENROLADINHO SUÍÇO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CALABRESA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
51	ENROLADINHO DE QUEIJO - QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND



52	ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO - QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, TOMATE, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND
53	ESFIHA DE CARNE – CARNE, MILHO E AZEITONA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND
54	PÃO DA VOVÓ – FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	1.200 UND
55	PÃO HAMBURGUER - HAMBÚRGUER DE CARNE, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	800 UND
56	PÃO PIZZA – PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	1.200 UND
57	RELIGIOSA DE FRANGO – FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	1.200 UND
58	RISOLE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
59	COXINHA DE FRANGO (COM FRANGO E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND
60	COXINHA DE FRANGO C/ CATUPIRY (COM FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND
61	EMPANADO DE SALSICHA (COM SALSICHA) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND
62	KIBE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	400 UND
63	BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL (MUÇARELA, PRESUNTO, CATUPIRY E ORÉGANO) – FRITO CONGELADO	200 KG
64	BOLINHA DE QUEIJO TIPO COQUETEL (MUÇARELA) – FRITO CONGELADO	200 KG
65	BOMBOM DE CARNE SECA COM ABÓBORA TIPO COQUETEL (ABÓBORA, CARNE DE SOL E CATUPIRY) – FRITO CONGELADO	200 KG
66	BOMBOM DE MILHO TIPO COQUETEL (MILHO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
67	BOMBOM DE PALMITO TIPO COQUETEL (PALMITO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
68	COXINHA DE FRANGO TIPO COQUETEL (FRANGO E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
69	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY TIPO COQUETEL (FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
70	KIBE COM CARNE TIPO COQUETEL (CARNE, CEBOLA, ALHO E HORTELÃ) – FRITO CONGELADO	200 KG
71	RISOLE DE CARNE TIPO COQUETEL (CARNE) – FRITO CONGELADO	200 KG
72	MINI CHURROS TIPO COQUETEL (COM DOCE DE LEITE) – FRITO CONGELADO	200 KG
73	MINI PIZZA DE CALABRESA – CALABRESA, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	700 UND
74	MINI PIZZA DE FRANGO – FRANGO, MILHO, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	-
75	MINI PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	700 UND
76	CROISSANT DE CHOCOLATE TIPO COQUETEL – COM CHOCOLATE	200 KG
77	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL – MUÇARELA E PRESUNTO	200 KG



78	EMPADA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRAGO, MILHO E CHEIRO VERDE	200 KG
79	EMPADA DE PALMITO TIPO COQUETEL – CREME DE PALMITO	200 KG
80	PASTELZINHO ASSADO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – QUEIJO MINAS E CHEIRO VERDE	200 KG
81	PASTELZINHO ASSADO DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO E CHEIRO VERDE	200 KG
82	ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL - CARNE	200 KG
83	ESFIRRA DE FRANGO TIPO COQUETEL - FRANGO	200 KG
84	PETIT FOUR DOCE (CASADINHO, AMANTEIGADO, LARANJA)	100 KG
85	PETIT FOUR SALGADO (QUEIJO, CEBOLA)	100 KG

Lote 2 – Gama

ITENS	PRODUTOS	LOTE 2	
		• GAMA	
1	PÃO FRANCÊS - 50G	120 KG	
2	MINI PÃO FRANCÊS - 25G	150 KG	
3	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 50G	30 KG	
4	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 400 A 500G (PACOTE)	30 KG	
5	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM UVA PASSAS- 400 A 500G (PACOTE)	25 KG	
6	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 400 A 500G (PACOTE)	400 KG	
7	PÃO CARECA TRADICIONAL - 25 A 50G	200 KG	
8	PÃO SÍRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL	30 KG	
9	BRIOCHE TRADICIONAL - 25 A 50G	400 KG	
10	BRIOCHE INTEGRAL - 25 A 50G	30 KG	
11	PÃO AUSTRALIANO- 25G	30 KG	
12	PÃO DE METRO - 500G	100 KG	
13	ROSQUINHA DE DOCE – 25G	50 KG	
14	PÃO DE BATATA - 25 E 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	30 KG	
15	PÃO DE BETERRABA - 25 G	40 KG	
16	PÃO DE ABÓBORA – 25G	40 KG	
17	PÃO DE HAMBÚRGUER 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	50 KG	
18	PÃO DE MILHO – 25G	50 KG	
19	PÃO TIPO BISNAGUINHA – 25 G E 50 G	20 KG	
20	PÃO BRIOCHE DE ERVAS - 25 E 50G	60 KG	
21	PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	100 KG	
22	BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES - 1KG	80 KG	
23	PÃO ITALIANO - BISNAGA	40 KG	
24	PÃO ITALIANO - REDONDO	40 KG	



25	PÃO BISNAGA COM GERGELIM - 100G	20 KG
26	PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	10 KG
27	PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUÍCHES ESPECIAIS - 40 A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400 A 500G	80 KG
28	MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS - 30 A 50G	70 KG
29	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	1.000 UND
30	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.	1.000 UND
31	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS, ALFACE, TOMATE SECO E AZEITONA PRETA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	30 KG
32	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE FRANGO COM SALADA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	30 KG
33	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU EM FATIAS, QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS, SALADA E MAIONESE. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	30 KG
34	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE SALAME EM FATIAS, QUEIJO PROVOLONE E PASTA DE RICOTA COM AZEITONA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO E AZEITONA PRETA	50 KG
35	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 1KG (25G CADA UNIDADE)	100 KG
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL - EMBALAGEM DE 1KG (15G CADA UNIDADE)	50 KG
37	PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE - EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO 3 UNIDADES (80G CADA UNIDADE)	100 KG
38	PÃO DE QUEIJO TEMPERADO CONGELADO, SABOR CALABRESA, EM EMBALAGEM DE 1 A 2KG E PESO APROXIMADO DE 25G CADA.	30 KG
39	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 28G	20 KG
40	BROA DE MILHO LANCHE CONGELADA DE 20KG, COM PESO APROXIMADO DE 60G.	50 KG
41	CHIPA DE QUEIJO CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 55G	20 KG
42	BAURU- PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
43	CACHORRO QUENTE AMERICANO - SALCICHA, PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
44	COSTELA DE ADÃO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND
45	CROISSANT DE CHOCOLATE - CHOCOLATE AO LEITE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	-



46	CROISSANT DE FRANGO – FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
47	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO – PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
48	EMPADA DE FRANGO – FRANGO, BATATA, AZEITONA E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
49	EMPADÃO GOIANO – FRANGO, BATATA, AZEITONA, LINGUIÇA, PALMITO E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
50	ENROLADINHO SUIÇO – PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CALABRESA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
51	ENROLADINHO DE QUEIJO – QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
52	ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO - QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, TOMATE, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
53	ESFIHA DE CARNE – CARNE, MILHO E AZEITONA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND
54	PÃO DA VOVÓ – FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND
55	PÃO HAMBURGUER - HAMBÚRGUER DE CARNE, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
56	PÃO PIZZA – PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
57	RELIGIOSA DE FRANGO – FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
58	RISOLE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
59	COXINHA DE FRANGO (COM FRANGO E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
60	COXINHA DE FRANGO C/ CATUPIRY (COM FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
61	EMPANADO DE SALSICHA (COM SALSICHA) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
62	KIBE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
63	BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL (MUÇARELA, PRESUNTO, CATUPIRY E ORÉGANO) – FRITO CONGELADO	200 KG
64	BOLINHA DE QUEIJO TIPO COQUETEL (MUÇARELA) – FRITO CONGELADO	200 KG
65	BOMBOM DE CARNE SECA COM ABÓBORA TIPO COQUETEL (ABÓBORA, CARNE DE SOL E CATUPIRY) – FRITO CONGELADO	200 KG
66	BOMBOM DE MILHO TIPO COQUETEL (MILHO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
67	BOMBOM DE PALMITO TIPO COQUETEL (PALMITO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
68	COXINHA DE FRANGO TIPO COQUETEL (FRANGO E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG



69	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY TIPO COQUETEL (FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
70	KIBE COM CARNE TIPO COQUETEL (CARNE, CEBOLA, ALHO E HORTELÃ) – FRITO CONGELADO	200 KG
71	RISOLE DE CARNE TIPO COQUETEL (CARNE) – FRITO CONGELADO	200 KG
72	MINI CHURROS TIPO COQUETEL (COM DOCE DE LEITE) – FRITO CONGELADO	200 KG
73	MINI PIZZA DE CALABRESA – CALABRESA, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	200 UND
74	MINI PIZZA DE FRANGO – FRANGO, MILHO, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	200 UND
75	MINI PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	200 UND
76	CROISSANT DE CHOCOLATE TIPO COQUETEL – COM CHOCOLATE	30 KG
77	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL – MUÇARELA E PRESUNTO	30 KG
78	EMPADA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO, MILHO E CHEIRO VERDE	30 KG
79	EMPADA DE PALMITO TIPO COQUETEL – CREME DE PALMITO	30 KG
80	PASTELZINHO ASSADO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – QUEIJO MINAS E CHEIRO VERDE	30 KG
81	PASTELZINHO ASSADO DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO E CHEIRO VERDE	30 KG
82	ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL - CARNE	30 KG
83	ESFIRRA DE FRANGO TIPO COQUETEL - FRANGO	30 KG
84	PETIT FOUR DOCE (CASADINHO, AMANTEIGADO, LARANJA)	100 KG
85	PETIT FOUR SALGADO (QUEIJO, CEBOLA)	100 KG

Lote 3 – Guar, 913 Sul, 504 Sul, SCS e Sede

ITENS	PRODUTOS	LOTE 3	
		<ul style="list-style-type: none"> • GUAR • 913 SUL • 504 SUL • SCS • SEDE 	
1	PÃO FRANCÊS - 50G	165 KG	
2	MINI PÃO FRANCÊS - 25G	150 KG	
3	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 50G	70 KG	
4	PÃO DE FORMA INTEGRAL - 400 A 500G (PACOTE)	70 KG	
5	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM UVA PASSAS- 400 A 500G (PACOTE)	25 KG	
6	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - 400 A 500G (PACOTE)	600 KG	
7	PÃO CARECA TRADICIONAL - 25 A 50G	300 KG	
8	PÃO SRIO TAMANHO LANCHE E COQUETEL	100 KG	
9	BRIOCHE TRADICIONAL - 25 A 50G	400 KG	
10	BRIOCHE INTEGRAL - 25 A 50G	40 KG	
11	PÃO AUSTRALIANO- 25G	70 KG	



12	PÃO DE METRO - 500G	200 KG
13	ROSQUINHA DE DOCE – 25G	50 KG
14	PÃO DE BATATA - 25 E 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	70 KG
15	PÃO DE BETERRABA - 25 G	20 KG
16	PÃO DE ABÓBORA – 25G	20 KG
17	PÃO DE HAMBÚRGUER 50G (PACOTE C/ 50 UNIDADES)	50 KG
18	PÃO DE MILHO – 25G	50 KG
19	PÃO TIPO BISNAGUINHA – 25 G E 50 G	20 KG
20	PÃO BRIOCHE DE ERVAS - 25 E 50G	40 KG
21	PÃO DE FORMA SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	200 KG
22	BOLO SIMPLES DIVERSOS SABORES - 1KG	120 KG
23	PÃO ITALIANO - BISNAGA	100 KG
24	PÃO ITALIANO - REDONDO	100 KG
25	PÃO BISNAGA COM GERGELIM - 100G	20 KG
26	PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM CASCA TIPO TORTA FRIA - 500G	20 KG
27	PÃO DE FORMA TRADICIONAL TAMANHO GRANDE SEM CASCA PARA SANDUÍCHES ESPECIAIS - 40 A 50G/FATIA - PACOTE ENTRE 400 A 500G	80 KG
28	MINI PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS CRISTALIZADAS - 30 A 50G	30 KG
29	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	2.000 UND
30	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.	1.000 UND
31	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS, ALFACE, TOMATE SECO E AZEITONA PRETA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	70 KG
32	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PASTA DE FRANGO COM SALADA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	100 KG
33	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU EM FATIAS, QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS, SALADA E MAIONESE. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO	70 KG
34	SANDUÍCHE EM METRO, DE 2KG A 2,5KG, COM APROXIMADAMENTE 23 FATIAS, COM RECHEIO DE SALAME EM FATIAS, QUEIJO PROVOLONE E PASTA DE RICOTA COM AZEITONA. ENFEITADO COM CEREJA ESPETADA EM PALITO E AZEITONA PRETA	70 KG
35	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 1KG (25G CADA UNIDADE)	200 KG
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO COQUETEL - EMBALAGEM DE 1KG (15G CADA UNIDADE)	200 KG
37	PÃO DE QUEIJO CONGELADO LANCHE - EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO 3 UNIDADES (80G CADA UNIDADE)	100 KG
38	PÃO DE QUEIJO TEMPERADO CONGELADO, SABOR CALABRESA, EM EMBALAGEM DE 1 A 2KG E PESO APROXIMADO DE 25G CADA.	70 KG



39	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 28G	30 KG
40	BROA DE MILHO LANCHE CONGELADA DE 20KG, COM PESO APROXIMADO DE 60G.	50 KG
41	CHIPA DE QUEIJO CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG A 2KG COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 55G	30 KG
42	BAURU- PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
43	CACHORRO QUENTE AMERICANO - SALCICHA, PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
44	COSTELA DE ADÃO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	500 UND
45	CROISSANT DE CHOCOLATE - CHOCOLATE AO LEITE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	100 UND
46	CROISSANT DE FRANGO - FRANGO, AZEITONA, MILHO E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
47	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO - PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
48	EMPADA DE FRANGO - FRANGO, BATATA, AZEITONA E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
49	EMPADÃO GOIANO - FRANGO, BATATA, AZEITONA, LINGÜIÇA, PALMITO E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
50	ENROLADINHO SUIÇO - PRESUNTO, FRANGO, QUEIJO MUÇARELA, CALABRESA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	200 UND
51	ENROLADINHO DE QUEIJO - QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
52	ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO - QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO, TOMATE, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	400 UND
53	ESFIHA DE CARNE - CARNE, MILHO E AZEITONA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
54	PÃO DA VOVÓ - FRANGO, QUEIJO MUÇARELA E CATUPIRY (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
55	PÃO HAMBURGUER - HAMBÚRGUER DE CARNE, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE E CHEIRO VERDE (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	300 UND
56	PÃO PIZZA - PRESUNTO, QUEIJO MUÇARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
57	RELIGIOSA DE FRANGO - FRANGO, AZEITONA, MILHO VERDE E QUEIJO MUÇARELA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES)	600 UND
58	RISOLE CARNE (COM CARNE) - CRU (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
59	COXINHA DE FRANGO (COM FRANGO E CHEIRO VERDE) - CRUA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
60	COXINHA DE FRANGO C/ CATUPIRY (COM FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) - CRUA (120G) - BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND

61	EMPANADO DE SALSICHA (COM SALSICHA) – CRUA (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
62	KIBE CARNE (COM CARNE) – CRU (120G) – BANDEJA COM 05 UNIDADES (QUANTIDADE EM UNIDADES). CONGELADO	200 UND
63	BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL (MUÇARELA, PRESUNTO, CATUPIRY E ORÉGANO) – FRITO CONGELADO	600 KG
64	BOLINHA DE QUEIJO TIPO COQUETEL (MUÇARELA) – FRITO CONGELADO	200 KG
65	BOMBOM DE CARNE SECA COM ABÓBORA TIPO COQUETEL (ABÓBORA, CARNE DE SOL E CATUPIRY) – FRITO CONGELADO	200 KG
66	BOMBOM DE MILHO TIPO COQUETEL (MILHO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	600 KG
67	BOMBOM DE PALMITO TIPO COQUETEL (PALMITO, CREME DE LEITE E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	600 KG
68	COXINHA DE FRANGO TIPO COQUETEL (FRANGO E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	200 KG
69	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY TIPO COQUETEL (FRANGO, CATUPIRY E CHEIRO VERDE) – FRITO CONGELADO	600 KG
70	KIBE COM CARNE TIPO COQUETEL (CARNE, CEBOLA, ALHO E HORTELÃ) – FRITO CONGELADO	600 KG
71	RISOLE DE CARNE TIPO COQUETEL (CARNE) – FRITO CONGELADO	200 KG
72	MINI CHURROS TIPO COQUETEL (COM DOCE DE LEITE) – FRITO CONGELADO	200 KG
73	MINI PIZZA DE CALABRESA – CALABRESA, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	-
74	MINI PIZZA DE FRANGO – FRANGO, MILHO, MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	-
75	MINI PIZZA DE QUEIJO MUÇARELA – MUÇARELA, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE E ORÉGANO	-
76	CROISSANT DE CHOCOLATE TIPO COQUETEL – COM CHOCOLATE	100 KG
77	CROISSANT DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO COQUETEL – MUÇARELA E PRESUNTO	100 KG
78	EMPADA DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO, MILHO E CHEIRO VERDE	100 KG
79	EMPADA DE PALMITO TIPO COQUETEL – CREME DE PALMITO	100 KG
80	PASTELZINHO ASSADO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – QUEIJO MINAS E CHEIRO VERDE	100 KG
81	PASTELZINHO ASSADO DE FRANGO TIPO COQUETEL – FRANGO E CHEIRO VERDE	100 KG
82	ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL - CARNE	100 KG
83	ESFIRRA DE FRANGO TIPO COQUETEL - FRANGO	100 KG
84	PETIT FOUR DOCE (CASADINHO, AMANTEIGADO, LARANJA)	400 KG
85	PETIT FOUR SALGADO (QUEIJO, CEBOLA)	400 KG

6. DA VISTORIA TÉCNICA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

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



6.1 Da Vistoria Técnica

Será realizada vistoria técnica pela equipe de nutricionistas, definida pela coordenação 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/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view> e poderá ser encontrado no Anexo I deste TR.

6.2 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			
Data de produção e validade			

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

As amostras deverão ser entregues para análise/degustação da Coordenação de Nutrição, situada na SEDE do Sesc, em até 2 (dois) dias úteis após contactados pelo Setor de Compras.

7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

As empresas contempladas pelo fornecimento dos gêneros alimentícios para panificação deverão:

- Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega dos produtos nas Unidades referenciadas pelos Lotes, conforme item 5 desta TR;
- Entregar os produtos em suas embalagens originais, sem violação, sem amasso e sem sujidades, bolores ou mofo;
- Entregar os insumos em caminhão refrigerado, quando for o caso, específico para esse transporte de acordo com legislação;
- 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). O cumprimento dessas normas será verificado pela equipe determinada pela Coordenação de Nutrição, no momento da aplicação do Check List, durante a vistoria técnica;
- Deverão ter alvará de funcionamento, bem como licença sanitária emitida por órgão competente;
- 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;

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

8. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Além de outras obrigações estipuladas neste Termo de Referência ou estabelecidas no Regulamento de Contratos do Sesc-DF e legislação complementar, constituem ainda, obrigações da Contratante:

- Cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;
- Fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor – PAF, via e-mail, onde constarão o produto e os quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h, salvo em casos especiais (eventos não agendados, por exemplo);
- Facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local de entrega e disponibilizar funcionário responsável para recebimento dos produtos;
- Conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;



- Atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;
- Devolver à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida ou que estejam com a sua qualidade afetada;
- Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos;
- Realizar visita técnica, a cargo da Coordenação de Nutrição, no estabelecimento;
- Realizar análise, a cargo da Coordenação de Nutrição, de amostra dos produtos.

9. PRAZO DE ENTREGA

Os insumos deverão ser entregues, pela empresa ganhadora do certame, de acordo com a solicitação da nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição e Lanchonetes do Sesc DF, respeitando as datas, horários, locais e quantitativos solicitados pelo profissional.

A empresa terá que entregar os produtos às 6h (seis horas) da manhã do dia seguinte, quando do pedido realizado pelas unidades solicitantes, caso a mesma tenha algum problema eventual, deverá comunicar ao Sesc e fazer o novo agendamento prontamente, para que não haja prejuízo ao serviço. Se porventura a empresa descumprir essa demanda, a mesma poderá ser notificada/advertida pelo não fornecimento.

Responsáveis pela elaboração: Maria de Fátima Monteiro Paiva

Cargo: Assessora - Matrícula: 6100

Supervisionado: Sabrina Batista

Cargo: Coordenadora de Nutrição – Matrícula: 3094



CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

18/04/2022

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: <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> OUTROS	

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. AREA 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. AREA 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			

1.8.2.	revestimento. 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 SANITARIAS 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 íntegros 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	Frequência 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 frequência 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			

1.17.10	laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.11	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.12	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.13	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	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.13	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 íntegras.			
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	Frequência 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			

3.1.2	clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.3	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 HIGIÊNICOS:				
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 tosse, 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. MATÉRIA-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 íntegras.			
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			

4.4.2	produto final.			
4.4.3	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.4	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	Nome e assinatura do
Matricula:	
Matricula:	

F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

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

(*) NA: Não se aplica
