



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA GERAL – FRIOS E EMBUTIDOS

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se a aquisição de frios e embutidos para as Unidades SESC: Sesc Centro, Sesc Pirenópolis, Sesc Anápolis, Sesc Façalville, Sesc Caldas Novas, Sesc universitário, Sesc Campinas, Sesc Cidadania, Sesc Jataí e Sesc Itumbiara.

2 . JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio nas realizações lanches e refeições, sendo portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc. Os frios e embutidos serão utilizados para o preparo de lanches para serem comercializados nas lanchonetes e para eventos. A quantidade solicitada será para consumo em um período de 06 meses.

2.1 – QUANTITATIVO

Item	DESCRIÇÃO	QUANT. KG	UNIDADE
01	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	350	SESC CENTRO
02	APRESUNTADO FATIADO	225	
03	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	250	SESC PIRENÓPOLIS
04	QUEIJO MUÇARELA PEÇA	300	
05	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA	125	
06	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	100	
07	BACON DEFUMADO EM BARRA	55	
08	APRESUNTADO PEÇA	50	SESC ANÁPOLIS

09	QUEIJO MUÇARELA PEÇA	200	SESC FAIÇALVILLE
10	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	90	
11	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	250	
12	BACON EM BARRA	170	
13	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	400	
14	QUEIJO CAIPIRA FRESCAL	10	
15	QUEIJO CAIPIRA RALADO	50	
16	QUEIJO MUSSARELA PEÇA	250	
17	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	200	
18	APRESUNTADO	3000	
19	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	2750	
20	LINGUIÇA TOSCANA	2000	
21	MORTADELA BOLOGNA	250	
22	MORTADELA DEFUMADA	250	
23	MORTADELA TUBOLAR DE FRANGO	250	
24	PRESUNTO	3250	
25	QUEIJO CAIPIRA RALADO	2600	
26	QUEIJO FRESCAL	4250	
27	QUEIJO MUSSARELA	7000	
28	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	1300	
29	BACON EM BARRA EMBALADO A VÁCUO	1750	
30	APRESUNTADO FATIADO	60	SESC UNIV ERSI TÁRI O

31	BACON	45	
32	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	45	
33	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	100	
34	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	100	
35	APRESUNTADO FATIADO - 30 A 35 GRAMAS	25	SESC CAMPINAS
36	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - 30 A 35 GRAMAS	25	
37	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA	250	SESC CIDADANIA
38	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	30	
39	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA	350	
40	QUEIJO CAIPIRA RALADO	80	
41	QUEIJO MUSSARELA FATIADA	125	SESC JATAÍ
42	APRESUNTADO FATIADO	100	
43	BACON EM BARRA	50	
44	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO	50	
45	LINGUIÇA CALABRESA	50	
46	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	150	SESC ITUMBIARA
47	QUEIJO MUSSARELA BARRA	20	
48	APRESUNTADO FATIADO	130	
49	LINGUIÇA FATIADO	30	
50	BACON	30	
51	PEITO DE PERU FATIADO	10	

3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

QUEIJO MUSSARELA FATIADO (Itens 01, 33, 36, 41 e 46)

Queijo de média umidade e semigordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. Características sensoriais: consistência semisuave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

APRESUNTADO COZIDO FATIADO (Item 02, 30, 35, 42 e 48)

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores do suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

Ingredientes obrigatórios: carne de pênfil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmora. Carboidratos totais máximo - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada.

Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA (Itens 03, 08, 11, 18 e 37)

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suíno, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

Ingredientes obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmora. Carboidratos totais máximo - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada.

QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA (Itens 04, 09, 16, 27, 39 e 47)

Queijo de média umidade e semi gordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA (Itens 05, 13, 19, 32, 45 e 49)

É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumação.

Será permitido a utilização de no máximo de 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de (espécie animal).

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

SALSICHA EMBALADA A VÁCUO (Itens 06, 10, 17, 28, 34, 38 e 44)

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório artificial, submetido a um processo térmico adequado.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

BACON DEFUMADO EM BARRA (Itens 07, 12, 29, 31, 43 e 50)

Produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

QUEIJO MINAS FRESCAL (Itens 14 e 26)

Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

QUEIJO CAIPIRA RALADO (Itens 15, 25 e 40)

Queijo obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até duas variedades de queijo de baixa umidade, parcialmente desidratado, apto para consumo humano.

Características sensoriais: aspecto e textura de grânulos ou filetes finos, cor branco amarelado a amarelo, odor característico de acordo com os queijos utilizados. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

LINGUIÇA TOSCANA (Item 20)

É o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos.

Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

MORTADELA BOLOGNA (Item 21)

Produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA).

Ingredientes obrigatórios: Carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Características físico - químicas: carboidratos totais - máximo 1 - 3%, Gordura - máximo 35%, Umidade - máximo 65%, Proteína - mínimo 12%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

MORTADELA DEFUMADA (Item 22)

Produto composto a partir de carne suína e bovina. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação.

O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA).

Ingredientes obrigatórios: Carne suína e bovina.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

MORTADELA DE FRANGO (Item 23)

Produto composto por carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (fígado, moela e coração) e gordura.

O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA).

Ingredientes obrigatórios: Carne de ave.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

PRESUNTO COZIDO EM PEÇA (Item 24)

Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) para Presunto Cozido. Carboidratos totais máximo - 2,0%, umidade máximo - 5,35, proteína mínima - 14%.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e devidamente lacrada.

PEITO DE PERU FATIADO (Item 51)

Produto cárneo industrializado, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem Primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4 . CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor.

A licitante deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 07(sete) dias corridos após solicitação do Sesc, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).

Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa, conforme especificado abaixo, por unidade executiva:

LOCAIS DE ENTREGAS :

Sesc Centro

1) Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO)

(62)3933-1741 / (62)3933-1742

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado).

Itens 01 e 02.

Sesc Pirenópolis

2) Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO)

(62)3331-1383

Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

Itens 03 à 07.

Sesc Anápolis

3) Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiá. Anápolis (GO)

(62)3902-6901 / (62)3902-6910

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sábado).

Itens 08 à 10.

Sesc Façalville

4) Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Façalville. Goiânia (GO)

(62)3522-6300 / (62)3522-6330

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

Itens 11 à 17.

Sesc Caldas Novas

5) Avenida Ministro Elias Fufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)
(64)3455-9400

Horários de funcionamento: 8h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 12h (sábado).

Itens 18 à 29.

Sesc Universitário

6) Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO)
(62)3522-6166

Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda a sexta-feira) e 8h às 16h (sábados, domingos e feriados).

Itens 30 à 34.

Sesc Campinas

7) Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. Goiânia (GO)
(62)3522-6400 / (62)3522-6404

Horários de funcionamento: 8h às 20h (segunda à sexta).

Itens 35 e 36.

Sesc Cidadania

8) Rua C-197, esq. Av. C-198 e Rua C-224 – Jardim América. Goiânia (GO)
(62)3250-8071 / (62)3250-8081

Horários de funcionamento: 8h às 16h (segunda à sexta).

Itens 37 à 40.

Sesc Jataí

9) Rua Deputado Costa Lima, nº 2034 - Centro. Jataí (GO)

(62)3605-0107 / (62)3605-0100

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira) e 7h às 19h (sábados, domingos e feriados).

Itens 41 à 45.

Sesc Itumbiara

10) Rua Severiano de Paula, qd. 02 Lt. 17 – Setor Bela Vista, Itumbiara (GO)

(64)3430-5500 / (64)3430-5501

Horários de funcionamento: 7h às 21h (segunda à sexta-feira) e 8h às 11h (sábado).

Itens 46 à 51.

5 . QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Deverá ser apresentado pelo licitante juntamente o Alvará de Vigilância Sanitária.

6 . AMOSTRA

- O Sesc poderá solicitar das as empresas vencedoras deverão apresentar amostras, de acordo com as respectivas descrições dos produtos para serem analisadas.
- A amostra aprovada será considerada como unidade entregue dos produtos solicitados pela unidade executiva responsável pela avaliação técnica.
- Para avaliação e julgamento da amostra serão analisadas as características sensoriais do produto, no que se refere a cor, odor, textura e sabor. Identificando se os produtos não apresentam cor acinzentada, cheiro desagradável e não característico, aspecto firme, não pegajoso e sem manchas. Os produtos serão preparados pela equipe da área de nutrição para que a nutricionista responsável possa verificar o resultado da preparação final, garantindo assim a qualidade e segurança para o cliente.

6 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

DA CONTRATADA:

- A empresa vencedora, obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito de fabricação ou ainda, que impossibilite sua utilização.
- Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o SESC/GO.
- Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades.

DO SESC GOIÁS:

- Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.
- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.
- Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

UNIDADE SESC CENTRO – Item 01 e 02

Fiscal: Larissy Barbosa

Suplente: Leticia Salles

UNIDADE SESC PIRENÓPOLIS – Item 03 à 07

Fiscal: Maiza Claudia

Suplente: Duanny Ferreira

UNIDADE SESC ANÁPOLIS – Item 08 à 10

Fiscal: Helen Maria

Suplente: Jarlene Santana

UNIDADE SESC FAIÇALVILLE – Item 11 à 17

Fiscal: Viviane Lopes
Suplente: Michelli Belo

UNIDADE SESC CALDAS NOVAS – Item 18 à 29

Fiscal: Lilian Serafim
Suplente: Pollyana Silva

UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO – Item 30 à 34

Fiscal: Genystela Medeiros
Suplente: Lucynês Moreira

UNIDADE SESC CAMPINAS – Item 35 e 36

Fiscal: Camila Corrêa
Suplente: Sabrina Caetano

UNIDADE SESC CIDADANIA – Item 37 à 40

Fiscal: Francisca Malvina
Suplente: Mirely Ferreira

UNIDADE SESC JATAÍ – Item 41 e 45

Fiscal: Ana Cristina
Suplente: Daniel Vieira

UNIDADE SESC ITUMBIARA – Item 46 e 51

Fiscal: Fernanda Borges
Suplente: Jacqueline Abdo Rodrigues

Goiânia, 24 de setembro de 2018