



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA GERAL – AQUISIÇÃO DE PÃES E QUINTANDAS

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se ao fornecimento de Pães diversos e quitandas, para as Unidades Executivas do Sesc Universitário, Sesc Campinas, Sesc Centro, Sesc Itumbiara, Mesa Brasil Sesc, Sesc Administração, Sesc Cidadania, Sesc Anápolis, Sesc Jataí e Sesc Faíçalville.

2 . JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio na realização de lanche, sendo, portanto de uso contínuo nas Unidades Executivas do Sesc. Os Pães diversos e quitandas serão utilizados para o lanche dos funcionários do Sesc, para serem comercializados na lanchonete, para lanche em eventos e entre outras finalidades. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 06 meses.

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>.

2.1 QUANTITATIVO DOS ITENS

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID DE MEDIDA	LOCAL DE ENTREGA
01	PÃO FRANCÊS 25G	600	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
02	PÃO BRIOCHE 25G	4200	UND	
03	PÃO DE MILHO 25G	950	UND	
04	PÃO MANDI 25G	4000	UND	
05	PÃO DE BATATA 25G	1250	UND	
06	PÃO BRIOCHE SEM ADIÇÃO DE LEITE 25G	400	UND	

07	PÃO BRIOCHE 50G	300	UND	
08	TORRADA DE PÃO FRANCÊS	35	KG	
09	ENROLADINHO DE QUEIJO 25G	60	KG	
10	ROSCA CASEIRA 25G	2000	UND	
11	BOLO MANÉ PELADO	70	KG	
12	BROA DE FUBÁ DOCE	500	UND	
13	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	150	PCT	
14	PÃO HOT DOG - PACOTE 450/500G	175	PCT	
15	PÃO HAMBURGUER - PACOTE 450/500G	25	PCT	
16	ROSCA HÚNGARA 30G	1200	UND	
17	PÃO FRANCÊS 50G	700	KG	
18	PÃO FRANCÊS 25G	3	KG	
19	ENROLADINHO DE QUEIJO 25G	2,5	KG	
20	ROSCA HÚNGARA 30G	1	KG	
21	PÃO DE BATATA 25G	1,5	KG	
22	PÃO BRIOCHE 50G	900	UND	
23	PÃO BRIOCHE 25G	1440	UND	
24	PÃO DE HAMBURGUER 70G	350	UND	
25	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	100	PCT	
26	PÃO FRANCÊS 50G	530	KG	
27	PÃO FRANCÊS 50G	500	KG	
28	PÃO BRIOCHE 50G	100	KG	
29	PÃO HAMBURGUER COM GERGELIM 70G	600	UND	
30	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	100	PCT	
31	PÃO DE FORMA INTEGRAL 450/500G	100	PCT	
32	PÃO FRANCÊS 50G	182	KG	MESA BRASIL
33	PÃO FRANCÊS 50G	930	KG	ADMINISTRAÇÃO
34	PÃO FRANCÊS 25G	4000	KG	CIDADANIA
35	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	700	PCT	
36	PÃO DE FORMA INTEGRAL 450/500G	200	PCT	
37	PÃO PARA HOT DOG - 50G	800	UND	
38	PÃO BRIOCHE 25G	1500	UND	
39	PÃO FRANCÊS 25G	800	KG	
40	PÃO DE BATATA 25G	2500	UND	
41	PÃO MANDI 25G	3500	UND	
42	PÃO DE MILHO 25G	1250	UND	
43	ENROLADINHO DE QUEIJO 25G	3000	UND	
44	ROSCA HÚNGARA 30G	3000	UND	
45	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	180	PCT	

SESC
CAMPINAS

SESC CENTRO

SESC ITUMBIARA

MESA BRASIL
ADMINISTRAÇÃO
CIDADANIA

SESC CIDADANIA

SESC ANÁPOLIS

46	PÃO DE FORMA INTEGRAL 450/500G	20	PCT	SESC JATAÍ
47	PÃO DE HAMBURGUER 500G	20	PCT	
48	PÃO DE HOT DOG - PACOTE 500G	150	PCT	
49	PÃO FRANCÊS 50G	7200	UND	
50	PÃO BRIOCHE 50G	50	UND	
51	PÃO DE HAMBURGUER 500G	144	PCT	
52	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	96	PCT	
53	PÃO DE FORMA INTEGRAL 450/500G	104	PCT	
54	PÃO DE HOT DOG - PACOTE 500G	192	PCT	
55	PÃO DE BATATA 25G	3500	UND	
56	PÃO BRIOCHE 25G	2700	UND	
57	PÃO CARECA 25G	3900	UND	
58	PÃO DE MILHO 25G	2900	UND	
59	PÃO DE DOCE 50G	1000	UND	
60	PÃO FRANCÊS 25G	900	KG	
61	PÃO FRANCÊS 50G	105	KG	
62	PÃO MANDI 25G	4200	UND	
63	PÃO DE HOT DOG - PACOTE 500G	450	PCT	
64	ROSCA HÚNGARA 50G	2700	UND	
65	ENROLADINHO DE QUEIJO 25G	90	KG	
66	MINI PANETONE 100G	200	UND	
67	PÃO DE FORMA - PACOTE 450/500G	200	PCT	
68	PÃO DE HAMBURGUER 500G	450	PCT	

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

3.1 PÃO FRANCÊS 25g / 50g (Itens 01, 17, 18, 26, 27, 32, 33, 34, 39, 49, 60 e 61)

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primaria: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.2 PÃO DE FORMA PACOTE COM 450/500g (Itens 13, 25, 30, 35, 45, 52, 67)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.3 PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450/500G (Itens 15, 47, 51 e 68)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei

nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.4 PÃO HOT DOG PACOTE COM 450/500G (Itens 14, 48, 54 e 63)

Ingredientes obrigatórios: é um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Apresentar data de fabricação e validade. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.5 PÃO BRIOCHE 25g / 50g (Itens 02, 07, 22, 23, 28, 38, 50 e 56)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.6 PÃO BRIOCHE 25g SEM ADIÇÃO DE LEITE (Item 06)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, ovos, açúcar, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.7 PÃO DE BATATA 25g (Itens 05, 21, 40 e 55)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos, batata e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.8 PÃO MANDI 25g (Itens 04, 41 e 62)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.9 ROSCA HUNGARA 30g / 50g (Itens 16, 20, 44 e 64)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das

mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelada com coco ralado.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.10 BOLO MANÉ PELADO (Item 11)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, coco ralado, massa de mandioca, leite integral, queijo curado, ovos e fermento químico.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de da broa com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.11 BROA DE FUBÁ DOCE 20g (Item 12)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral e ovos.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.12 ROSCA CASEIRA 25g (Item 10)

Principais ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sal (cloreto de sódio), açúcar, margarina, leite integral, ovos e fermento biológico.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.13 ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25g (Itens 09, 19, 43 e 65)

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259,

DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.14 TORRADA DE PÃO FRANCÊS (Item 08)

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água.

Características gerais: Se caracteriza pelo corte e por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

A torrada deverá ser produzida com pão fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a torrada que esteja queimada. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.15 PÃO DE MILHO 25G (Itens 03, 42 e 58)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.16 PÃO PARA HAMBÚRGUER COM GERGELIM 70g (Itens 24 e 29)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão

queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.17 PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450g (Itens 31, 36, 46 e 53)

Ingredientes obrigatórios: Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, água, sal e demais ingredientes específicos cada produto de acordo com sua classificação.

Características Gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001.

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.18 PÃO HOT DOG 50g (Item 37)

Ingredientes obrigatórios: é um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Apresentar data de fabricação e validade. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.19 PÃO CARECA 25g (Item 57)

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos, açúcar, margarina, leite, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.20 PÃO DOCE 50g (Item 59)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação.

Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de

conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

3.21 MINI PANETONE 100g (Item 66)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, gema de ovo, ovo integral, manteiga, sal, derivados de trigo, cevada e de leite. pode conter: centeio, aveia, triticale, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha de caju, castanha-do-pará, soja, gergelim e nozes.

Características gerais: O panetone deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259,

DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores.

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

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

4.1 PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

4.1.1 Prazo de vigência contratual: 6 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.1.2 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 contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 03 (três) dias corridos para pedidos feitos semanalmente e ou mensalmente, os demais deverão ser entregues diariamente sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.1.3 Os quantitativos para entrega serão solicitados de acordo com a necessidade das Unidades Executivas por fax ou por e-mail. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor.

4.1.4 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 20 dias após a data da entrega para pão de forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica, exceto os produtos (pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, mané pelado e enroladinho de queijo) que deverão ser fabricados no dia.

4.1.5 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, quando em motocicleta estar de acordo com a Lei 12.009, de 29 de julho de 2009, deverá também o veículo ser refrigerado quando necessário e manter-se em perfeita condição de higiene.

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

4.1.7 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.

4.2 LOCAIS E PERIODICIDADE DE ENTREGA

4.2.1 Sesc Universitário

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).

Entrega diária: item 01;

Entrega semanal: itens 02, 03, 04, 05, 07, 10, 13, 14, 15 e 16;

Entrega Mensal: itens 08, 09, 11 e 12;

Entrega quinzenal: item 06.

4.2.2 Sesc Campinas

Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. Goiânia (GO)

(62)3522-6400 / (62)3522-6404

Horários de funcionamento: 6h às 14h (segunda à sábado).

Entrega diária: item 17;

Entrega para o mês de janeiro de 2019: itens 18, 19, 20 e 21.

4.2.3 Sesc Centro

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

(62)3933-1700 / (62)3933-1702

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

Entrega diária: itens 22, 23, 24 e 26;

Entrega quinzenal: item 25.

4.2.4 Sesc Itumbiara

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).

Entrega diária: item 27;

Entrega semanal: 28, 29, 30 e 31.

4.2.5 Sesc Mesa Brasil

Av Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara.

Goiânia (GO)

(62)3522-9500

Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira).

Entrega diária: item 32.

4.2.6 Sesc Administração

Rua 19 nº 260 – Centro. Goiânia (GO)

(62)3221-0720 / (62)3221-0634

Horários de funcionamento: 7h30 às 18h (segunda à sexta).

Entrega diária: item 33.

4.2.7 Sesc Cidadania

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).

Entrega diária: itens 34 e 38;

Entrega semanal: itens 35 e 36;

Entrega semestral: item 37.

4.2.8 Sesc Anápolis

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

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

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

Entrega diária: item 39;

Entrega semanal: itens 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 e 48.

4.2.9 Sesc Jataí

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 10h às 19h (sábados, domingos e feriados).

Entrega diária: item 49;

Entrega mensal: item 50;

Entrega semanal: itens 51, 52, 53 e 54.

4.2.10 Sesc Faiçalville

Av Ipanema qd 234/236, nº 1.600 – Setor Faiçalville. 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).

Entrega diária: item 60;

Entrega semanal: itens 55, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 67 e 68;

Entrega anual: item 66.

5 . AMOSTRA

5.1 O Sesc poderá solicitar das as empresas vencedoras deverão apresentar amostras, de acordo com as respectivas descrições dos produtos para serem analisadas.

5.2 A amostra aprovada será considerada como unidade entregue dos produtos solicitados pela unidade executiva responsável pela avaliação técnica.

5.3 Para avaliação e julgamento da amostra serão analisadas as características sensoriais do produto, no que se refere à cor, odor, textura e sabor.

Prazo para apresentação: 5 dias

6 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

6.1 DA CONTRATADA:

6.1.1 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.

6.1.2 Caso seja observado algum defeito no produto licitado, a empresa se obriga a efetuar a troca imediatamente sem nenhum ônus para o SESC/GO.

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

6.2 DO SESC GOIÁS:

6.2.1 Notificar a CONTRATADA, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

6.2.2 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.

6.2.3 Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecida.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

7.1 UNIDADE SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo

Suplente: Lucynês França Carvalho

7.2 UNIDADE SESC CAMPINAS

Fiscal: Camila Corrêa Spindler

Suplente: Sabrina Caetano Cabral

7.3 UNIDADE SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira

Suplente: Leticia Salles de Godoy

7.4 UNIDADE SESC ITUMBIARA

Fiscal: Fernanda borges de Araujo

Suplente: Jacqueline Abdo Rodrigues

7.5 UNIDADE MESA BRASIL SESC

Fiscal: Nayara Modes Cintra

Suplente: Deborah Dias Oliveira

7.6 UNIDADE SESC ADMINISTRAÇÃO

Fiscal: Ludimila Fontoura Dias
Suplente: Marília Maria da Silva

7.7 UNIDADE SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa
Suplente: Mirely Ferreira Mariano

7.8 UNIDADE SESC Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves
Suplente: Jarlene Santana Barbosa

7.9 UNIDADE SESC JATAÍ

Fiscal: Ana Cristina Resende
Suplente: Ana Querubina Melo

7.10 UNIDADE SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso
Suplente: Michelli Belo dos Santos

Goiânia, 09 de outubro de 2018