



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

AQUISIÇÃO DE MASSAS FRESCAS PARA AS UNIDADES EXECUTIVAS: SESC FAIÇALVILLE, SESC CALDAS NOVAS, SESC JATAÍ E SESC PIRENÓPOLIS.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se a aquisição de massas frescas para preparo de refeições a serem comercializadas nas unidades do Sesc Goiás (Sesc Faiçalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Jataí e Sesc Pirenópolis) por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Se faz necessário a aquisição de massas frescas diversas para serem utilizadas nos cardápios oferecidos aos hóspedes e funcionários dos restaurantes e lanchonetes das referidas unidades do Sesc por um período de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Os licitantes interessados deverão fornecer os produtos abaixo relacionados, com as seguintes características mínimas:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
1	CANELLONI - RECHEIO 04 QUEIJOS - KG	40	KG	SESC FAIÇALVILLE
2	CANELLONI DE PRESUNTO E QUEIJO-KG	40	KG	SESC FAIÇALVILLE
3	MASSA PARA LASANHA FRESCA-KG	120	KG	SESC FAIÇALVILLE
4	RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO FRESCO - KG	60	KG	SESC FAIÇALVILLE
5	MASSA PARA LASANHA	1400	KG	SESC CALDAS NOVAS
6	NHOQUE DE BATATA	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
7	RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO	500	KG	SESC CALDAS NOVAS
8	TALHARIM	1600	KG	SESC CALDAS NOVAS
9	FUZILLI	700	KG	SESC CALDAS NOVAS



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

10	RONDELLI DE FRANGO	500	KG	SESC CALDAS NOVAS
11	RAVIÓLI DE RICOTA	120	KG	SESC CALDAS NOVAS
12	MASSA PARA PASTEL EM ROLO	720	KG	SESC CALDAS NOVAS
13	CANELLONI DE FRANGO	800	KG	SESC CALDAS NOVAS
14	CANELLONI DE RICOTA	800	KG	SESC CALDAS NOVAS
15	ESPAGUETE	1200	KG	SESC CALDAS NOVAS
16	NHOQUE DE MANDIOCA	600	KG	SESC CALDAS NOVAS
17	MASSA PARA PASTEL EM ROLO - KG.	150	KG	SESC JATAI
18	MASSA PARA PASTEL EM ROLO - KG.	220	KG	SESC PIRENÓPOLIS

3.1 MASSA FRESCA TIPO CANELLONI RECHEIO 04 QUEIJOS

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 4 (quatro) variedade de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.

3.2 MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE PRESUNTO E QUEIJO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.

3.3 MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE FRANGO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.4 MASSA FRESCA TIPO CANELLONI DE RICOTA



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.5 MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

3.6 MASSA FRESCA TIPO RONDELLI DE FRANGO

Massa alimentícia, pré cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.7 MASSA FRESCA TIPO RAVIÓLI DE RICOTA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

3.8 MASSA FRESCA PARA LASANHA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.9 NHOQUE DE BATATA

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.10 NHOQUE DE MANDIOCA



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.11 MASSA FRESCA TIPO TALHARIM

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.12 MASSA FRESCA TIPO FUZILLI

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de saca-rolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.13 MASSA FRESCA TIPO ESPAGUETE

Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (nº 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

3.14 MASSA PARA PASTEL EM ROLO

Massa alimentícia, fresca, resfriada, de primeira qualidade, deverá ser em rolo, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-rdc nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.

4. PRAZO DE VIGÊNCIA E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 Fornecimento pelo período de 12 (doze) meses executado de acordo com a necessidade de cada unidade.

4.2 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>.

4.3 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 07(sete) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.4 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, 03 (três) meses após a data da entrega.

4.5 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.

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



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

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

4.8 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.

4.9 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.

4.10 LOCAL DE ENTREGA

4.9.1 Sesc Faiçalville

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville. Goiânia (GO). Telefones: (62)3522-6300, (62)3522-6330. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

4.9.2 Sesc Caldas Novas

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I.

Tel.: (64)3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado).

4.9.3 Sesc Jataí

Endereço: Rua Dep. Costa Lima nº 2034 – Vila Santa Maria.

Tel.: (64) 3605-0107 / 3605-0100. Horários de Funcionamento: 08h às 18h (segunda à sexta-feira) e 10h às 19h (Sábados, Domingos e feriados).

4.9.4 Sesc Pirenópolis

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro.

Tel.: (62) 3331-1383. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo).

5. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

5.1 O Licitante deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária.

6. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

6.1 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

6.2 Observadas as demais condições deste Termo de Referência, **o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor preço item a item.**

6.3 Correrá por conta da **CONTRATADA** qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

6.4 Cabe à **CONTRATADA** responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6.5 Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

6.6 Cabe à **CONTRATADA** consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do material especificado, não cabendo, portanto a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

6.7 No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo CONTRATANTE.

6.8 A **CONTRATADA** não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

6.9 Caberá ao Sesc notificar a **CONTRATADA**, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

6.10 Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

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

6.12 O Sesc/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

7. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO:

7.1 Sesc Façalville

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 9669 **CPF:** 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos
Ferreira – Assistente Adm. III Setor de
Alimentação.
Matrícula: 5139 **CPF:** 004.410371-94

7.2 Sesc Caldas Novas

Fiscal: Érika Neves da Costa -
Nutricionista
Matrícula: 6642 **CPF:** 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da
Silva - Nutricionista
Matrícula: 9347 **CPF:** 876.161.732-68

7.3 Sesc Jataí

Fiscal: Ana Cristina Rezende Dias
Nutricionista
Matrícula: 9089 **CPF:** 005.561.721-24

Suplente: Rodrigo Cabral de
Carvalho – Gerente Sesc/Senac
Matrícula: 1854 **CPF:** 015.875.031-40

7.4 Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

**Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro –
Assistente Administrativo**

Matrícula: 9973 CPF: 018.745.693-39

Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e Insumos
Matrícula: 4890 - Senac CPF: 993.258.371-53

Goiânia, 22 de abril de 2019.