

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO DE KITS LANCHES PARA O PROJETO PCG SER ESPORTISTA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento de Kits Lanches para os alunos do projeto PCG – Ser Esportista, pelo sistema de Registro de Preço, durante o período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Goiás tem o compromisso de gerar e manter condições favoráveis e qualificadas para prestação de seus serviços finalísticos esportivos, bem como, para seus clientes. Algo neste sentido demanda contínuo investimento em profissionais, programação e insumos que correspondam às exigências da instituição, das metodologias/protocolos das atividades e dos clientes.

As unidades Sesc ofertam uma série de serviços esportivos gratuitos por meio do projeto PCG (Programa de Comprometimento e Gratuidade) - o Ser Esportista - cuja a finalidade é formar esportivamente e socialmente crianças e adolescentes de 4 a 17 anos, sendo estudantes regulares e pertencentes a famílias carentes com renda familiar até 3 salários mínimos nacionais.

Para que os alunos deste projeto possam alcançar o rendimento e o desenvolvimento desejado se faz necessária a aquisição de kits lanches de composição nutricional minimamente recomendada para tal faixa etária. Os kits são de fornecimento diário.

A aquisição está prevista em orçamento conforme aprovado Programa de Trabalho 2023.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 1 – SESC FAIÇALVILLE / GOIÂNIA			
Nº	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
1	KIT LANCHE 1	KIT	7.104
2	KIT LANCHE 2	KIT	7.104
3	KIT LANCHE 3	KIT	7.104
4	KIT LANCHE 4	KIT	7.104

LOTE 2 – SESC ITUMBIARA / ITUMBIARA			
Nº	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
5	KIT LANCHE 1	KIT	1.620
6	KIT LANCHE 2	KIT	1.620
7	KIT LANCHE 3	KIT	1.620
8	KIT LANCHE 4	KIT	1.620

LOTE 3 – SESC JATAÍ / JATAÍ			
Nº	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
9	KIT LANCHE 1	KIT	3.451
10	KIT LANCHE 2	KIT	3.451
11	KIT LANCHE 3	KIT	3.451
12	KIT LANCHE 4	KIT	3.451

LOTE 4 – SESC CAMPINAS / GOIÂNIA			
Nº	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
13	KIT LANCHE 1	KIT	12100
14	KIT LANCHE 2	KIT	12100
15	KIT LANCHE 3	KIT	12100
16	KIT LANCHE 4	KIT	12100

LOTE 05 - SESC ANÁPOLIS / ANÁPOLIS			
Nº	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
17	KIT LANCHE 1	KIT	1.250
18	KIT LANCHE 2	KIT	1.250
19	KIT LANCHE 3	KIT	1.250
20	KIT LANCHE 4	KIT	1.250

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.1 KIT LANCHE 1 (ITENS 1, 5, 9, 13 E 17)

DOIS (2) PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO MÉDIO (50 a 55 GRAMAS)

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato oval e peso médio de 50 g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em saco de papel, os pães de queijo devem ser embalados individualmente (duas unidades em cada saco).

UMA (1) FRUTA

De primeira qualidade, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML - GELADO

Ingredientes Obrigatórios: Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado.

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: Embalagens cartonadas, compostas por, papel, alumínio e plástico

3.1.2 KIT LANCHE 2 (ITENS 2, 6, 10, 14 E 18)

UMA (1) FATIA DE BOLO SIMPLES (CENOURA OU LARANJA OU CHOCOLATE OU COCO) – TAMANHO (80 A 90 GRAMAS)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, açúcar, leite, 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. Deverá ser entregue em pedaços de aproximadamente 80 a 90 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou com tempo de cozimento insuficiente. É permitida a fabricação de bolo 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.

UMA (1) FRUTA

De primeira qualidade, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML - GELADO

Ingredientes Obrigatórios: Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado.

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: Embalagens cartonadas, compostas por, papel, alumínio e plástico

3.1.3 KIT LANCHE 3 (ITENS 3, 7, 11, 15 E 19)**UM (1) PÃO FRANCÊS (50g) COM CARNE MOÍDA (120 A 130 GRAMAS) PRONTO PARA CONSUMO**

Pão Francês:

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 malcozido. 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 primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em saco de papel, o pão deve ser embalado individualmente contendo como recheio carne moída.

CARNE MOÍDA 120 A 130 GRAMAS

Carne bovina patinho, moída. Deve ser refogada com óleo vegetal, sal, alho, e molho de tomate.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto.

UMA (1) FRUTA

De primeira qualidade, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML - GELADO

Ingredientes Obrigatórios: Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado.

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: Embalagens cartonadas, compostas por, papel, alumínio e plástico

3.1.4 KIT LANCHE 4 (ITENS 4, 8, 12, 16 E 20)**UMA (1) ROSCA HÚNGARA – TAMANHO MÉDIO (50 A 60 GRAMAS)**

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 caramelizada 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 rosca queimada ou malcozida. 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: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em saco de papel, as roscas devem ser embaladas individualmente.

UMA (1) FRUTA

De primeira qualidade, limpa, íntegra, firme e sem manchas. Acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes.

UM (1) SUCO DIVERSOS SABORES 200 ML - GELADO

Ingredientes Obrigatórios: Água, suco concentrado de frutas, açúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de frutas e corantes naturais.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. Suco deverá ser entregue refrigerado.

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: Embalagens cartonadas, compostas por, papel, alumínio e plástico

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério **menor preço por lote**.

5. CONDIÇÕES PARA ENTREGA DO OBJETO

5.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, com entregas parceladas, conforme necessidades das unidades.

5.2. As quantidades descritas no tópico 3. Especificações Técnicas servem como referência, cabendo a contratante solicitar apenas a quantidade necessária para o desenvolvimento de suas atividades, inexistindo obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada.

5.3. O prazo mínimo para pedido deverá ser de 2 (dois) dias úteis. O produto deverá ser entregue conforme descrição de forma parcelada.

5.4. As entregas deverão ser da seguinte forma:

- a) Sesc Faïçalville - Lote 1: Duas (2) vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 14h), de terça a sexta.
- b) Sesc Itumbiara - Lote 2: Duas (2) vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda a quinta.
- c) Sesc Jatai - Lote 3: Duas (2) vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda a quinta.

- d) Sesc Campinas - Lote 4: Duas (2) vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 15h), de segunda a quinta.
- e) Sesc Anápolis - Lote 5: Duas (2) vezes ao dia (1ª entrega até 9h / 2ª entrega até 14h), de segunda a sexta.

5.5. As despesas com o transporte de entrega serão de responsabilidade da empresa contratada.

5.6. 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.

5.7. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a sua temperatura/conservação e higiene e será monitorada no momento do recebimento.

5.8. Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo.

5.9. Temperatura de recebimento: alimentos quentes prontos para consumo: mínimo de 40°C / máximo 60°C. Alimentos refrigerados: máximo de 20°C / alimentos congelados: de -12°C à -18° C. As temperaturas serão monitoradas no momento do recebimento.

- a) As frutas e sucos de cada kit poderão ser trocadas/substituídas por outras frutas e sucos desde que previamente aprovado pelo responsável técnico ou fiscal do contrato.

5.10. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos produtos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Faizalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70) (Lote 01)

Avenida Ipanema Qd. 234 e 235, nº. 1.600, Setor Faizalville. Goiânia, Goiás - CEP: 74.350-010. Contato: (62) 3522-6320 / cguimaraes@sescgo.com.br e luiza.barbosa@sescgo.com.br

6.2. Sesc Itumbiara (CNPJ: 03.671.444/0007-32) (Lote 02)

Razão Social: Serviço Social do Comércio -- SESC

Rua Severiano de Paula, Setor Bela Vista, Qd.02, Lt. 17. Itumbiara, Goiás, CEP: 75.510-250

Contato: (64) 3430-5570 / pablo.cardoso@sescgo.com.br

6.3. Sesc Jataí (CNPJ: 03.671.444/0012-28) (Lote 03)

Razão Social: Serviço Social do Comércio -- SESC

Rua Deputado Costa Lima, n. 2034, Vila Santa Maria, Jataí, Goiás, CEP: 75.800-110. Contato:

(64) 3605-0137 / juliana.guimaraes@sescgo.com.br

6.4. Sesc Campinas (CNPJ:03.671.444/0003-09) (Lote 04)

Avenida Rio Grande do Sul, nº 189, Setor Campinas, Goiânia, Goiás, CEP: 74.520-070.

Contato: (62)3522-6400 ou (62)3522-6403. dribeiro@sescgo.com.br

6.5. Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51) (Lote 05)

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n, Bairro Jundiá. Anápolis, Goiás. CEP: 75.110-

180. Contato: (62) 3902-6921 / jcmartins@sescgo.com.br

7. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 - 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
 - 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo órgão competente ou cartório distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega do objeto nas condições e locais definidos e nas quantidades contratadas, a contar da data do recebimento da Ordem de Compra.

8.1.2. 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.

8.1.3. O item entregue que for recusado deverá ser substituído, sem ônus ao contratante, no prazo máximo de 30 (minutos) após a notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.1.4. Correrá por conta da contratada, todos os custos decorrentes de entrega e/ou devolução dos itens.

8.1.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

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

13.1. SESC FAIÇALVILLE

FISCAL: Christiane da Costa Guimarães
Responsável Técnica DFE
Matrícula: 4757

SUPLENTE: Luiza Pereira Barbosa
Profissional de Educação Física
Matrícula: 9425

13.2. SESC ITUMBIARA

FISCAL: Pablo Henrique Gomes Cardoso
Responsável Técnico DFE
Matrícula: 9839

SUPLENTE: Raony Jose C. Estanguini
Assistente Administrativo
Matrícula: 9702

13.3. SESC JATAÍ

FISCAL: Juliana Carneiro Guimarães
Responsável Técnica DFE
Matrícula: 9902

SUPLENTE: Leana Augusta Q. da Silva
Assistente Administrativa
Matrícula: 10256

13.4. SESC CAMPINAS

FISCAL: Diego Ribeiro de Amorim
Responsável Técnico DFE
Matrícula: 6287

SUPLENTE: Nubia Ester Camilo dos Santos
Secretaria da Gerência Sesc Campinas.
Matrícula: 9787

13.5. SESC ANÁPOLIS

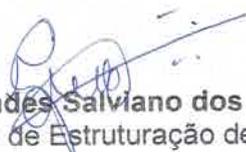
FISCAL: Jean Carlos Martins
Assessor Técnico III
Matrícula: 6653

SUPLENTE: Arlline Camimura P. Pereira
Assistente Administrativo II
Matrícula: 10202

14. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Samuel Stival Messias Machado
Gestor de Esporte e Recreação

15. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Gláucia Mendes Salviano dos Santos

Assistente administrativo Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Maria René Vaca Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de
Documentos de Compras


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de
Documentos de Compras

Bettina Marta Magni
Gerente de Logística e Compras

Daniella Maria Freitas Costa Cupertino
Diretora Administrativa