

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PÃES E QUITANDAS**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Registro de preços para o fornecimento de pães diversos e quitandas, para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Campinas, Sesc Centro, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário, Sesc Façalville, Mesa Brasil Sesc, Sesc Anápolis, Sesc Jataí e Sesc Itumbiara para atendimento pelo período de 12 meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

Considerando que os referidos produtos alimentícios são de uso contínuo nas unidades do Sesc Goiás, pois compõem o cardápio de lanches dos alunos da Educação Infantil e Básica, preparações comercializadas nas lanchonetes e em eventos realizados, faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento de pães e quitandas para as unidades requisitantes.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

LOTE 01 - SESC CIDADANIA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	10.000	UND	SEGUNDA À SÁBADO
2	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	1.600	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
3	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	600	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
4	PÃO PARA HOT DOG - 50 G - UND	800	UND	UMA VEZ EM JUNHO
5	BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
6	BISCOITO SUIÇO DOCE FRITO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
7	BOLO MANÉ PELADO - KG	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
8	COCADINHA 20 G - KG	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
9	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
10	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
11	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
12	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO

*[Handwritten signature]*

13	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
14	ROSCA CASEIRA 25 G - KG	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
15	ROSCA HUNGARA 30 G - KG	20	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
16	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	10.000	KG	SEGUNDA À SÁBADO
17	BROA DE FUBÁ DOCE, TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	5	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
18	ENROLADINHO DE QUEIJO 25 G - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - KG	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
19	NHOQUE DOCE - KG	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
20	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG	10	KG	UMA VEZ EM JANEIRO
21	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG	UMA VEZ EM JANEIRO

**LOTE 02 - SESC CAMPINAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
22	NHOQUE DOCE - KG	30	KG	OITO VEZES AO ANO
23	BOLO SABORES (CENOURA, FORMIGUEIRO, COCO) - KG	30	KG	OITO VEZES AO ANO
24	ENROLADINHO DE QUEIJO 25 G - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (20 A 30 G) - KG	30	KG	OITO VEZES AO ANO
25	BOLO MANÉ PELADO - KG	30	KG	OITO VEZES AO ANO
26	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	250	KG	UMA VEZ NA SEMANA
27	ROSCA HUNGARA 30 G - KG	250	KG	UMA VEZ NA SEMANA
28	PÃO MANDI 25 G - UND	10.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
29	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	10.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
30	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	450	KG	SEGUNDA A SABADO

**LOTE 03 - SESC CENTRO**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
31	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	420	PCT	UMA VEZ NA SEMANA

*Handwritten signature*

32	BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
33	BOLO MANÉ PELADO - KG	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
34	BROA DE FUBÁ DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
35	BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	120	KG	FEVEREIRO - OUTUBRO
36	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	120	KG	MENSAL
37	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG	60	KG	MENSAL
38	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO (15 A 20 G) - PACOTE DE 200 G A 300 G - PCT	220	PCT	MENSAL
39	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	120	KG	MENSAL
40	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG	120	KG	MENSAL
41	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	120	KG	MENSAL
42	PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO - KG	120	KG	MENSAL
43	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO - KG	120	KG	MENSAL
44	ROSCA CASEIRA 25 G - UND	7.200	UND	UMA VEZ NA SEMANA
45	PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G - UND	1440	UND	MENSAL
46	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	4.000	UND	MENSAL
47	PÃO BRIOCHE 50 G - UND	1.440	UND	SEGUNDA A SEXTA
48	PÃO DE BATATA 25 G - UND	9.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
49	PÃO MANDI 25 G - UND	9.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
50	PÃO DE MILHO 25 G - UND	9.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
51	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	2.600	KG	SEGUNDA A SÁBADO
52	PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO - KG	120	KG	MENSAL

LOTE 04 - Pousada SESC Pirenópolis				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
53	BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 G - KG	60	KG	UMA VEZ NA SEMANA
54	BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	100	KG	DIARIAMENTE
55	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	150	KG	DIARIAMENTE
56	NHOQUE DOCE - KG	80	KG	UMA VEZ NA SEMANA

*Handwritten signature/initials*

57	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG	50	KG	UMA VEZ NA SEMANA
58	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS - UNIDADE 400 A 500 G - UND	43	UND	UMA VEZ EM DEZEMBRO
59	PÃO DE BATATA 25 G - UND	4.800	UND	DIARIAMENTE
60	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	250	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
61	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	120	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
62	PÃO DE MILHO 25 G - UND	2.500	UND	DIARIAMENTE
63	PÃO MANDI 25 G - UND	1.250	UND	DIARIAMENTE
64	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	150	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
65	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT	80	PCT	TRÊS VEZES NA SEMANA
66	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	150	KG	UMA VEZ NA SEMANA
67	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG	50	KG	UMA VEZ NA SEMANA
68	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
69	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
70	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
71	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO - KG	45	KG	UMA VEZ NA SEMANA
72	ROSCA CASEIRA 25 G - KG	50	KG	DIARIAMENTE
73	ROSCA HÚNGARA 30 G - KG	100	KG	DIARIAMENTE
74	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG	250	KG	DIARIAMENTE
75	BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	120	KG	DIARIAMENTE
76	COCADINHA 20 G - KG	150	KG	DIARIAMENTE
77	ENROLADINHO DE QUEIJO 25 G - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - KG	180	KG	DIARIAMENTE
78	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	180	KG	DIARIAMENTE
79	PÃO BRIOCHE 25 G SEM ADIÇÃO DE LEITE - UND	500	UND	DIARIAMENTE
80	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	1.800	UND	DIARIAMENTE
81	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	1.250	KG	DIARIAMENTE
82	PÃO FRANCÊS 50 G - KG	250	KG	DIARIAMENTE
83	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG	650	KG	DIARIAMENTE
84	PÃO SIRIO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 500 A 550 G PCT	30	PCT	UMA VEZ EM DEZEMBRO

*Handwritten signature*

LOTE 05 - SESC UNIVERSITÁRIO				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
85	PÃO BRIOCHE 25 G SEM ADIÇÃO DE LEITE - UND	540	UND	UMA VEZ AO MÊS
86	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	11.000	UND	UMA VEZ NA SEMANA
87	PÃO BRIOCHE 50 G - UND	720	UND	UMA VEZ NA SEMANA
88	PÃO DE BATATA 25 G - UND	5.400	UND	UMA VEZ NA SEMANA
89	PÃO DE MILHO 25 G - KG	115	KG	UMA VEZ NA SEMANA
90	PÃO MANDI 25 G - UND	9.380	UND	UMA VEZ NA SEMANA
91	BOLO MANÉ PELADO - KG	144	KG	UMA VEZ EM JUNHO
92	BROA DE FUBÁ DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	190	KG	DIARIAMENTE
93	ENROLADINHO DE QUEIJO 25 G - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - KG	216	KG	UMA VEZ AO MÊS
94	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	430	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
95	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	1.500	KG	DIARIAMENTE
96	PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G - UND	240	UND	UMA VEZ NA SEMANA
97	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT	500	PCT	UMA VEZ NA SEMANA
98	ROSCA CASEIRA 25 G - UND	6.200	UND	UMA VEZ NA SEMANA
99	ROSCA HÚNGARA 30 G - KG	70	KG	UMA VEZ NA SEMANA
100	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG	72	KG	UMA VEZ EM JUNHO

LOTE 06 - SESC FAIÇALVILLE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
101	PÃO BRIOCHE 25 G SEM ADIÇÃO DE LEITE	300	UND	SEMANAL
102	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	2.100	KG	DIARIAMENTE
103	PÃO FRANCÊS 50 G - KG	200	KG	UMA VEZ POR SEMANA
104	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT	1.500	PCT	SEMANAL
105	ROSCA HÚNGARA 30 G - KG	250	KG	MENSAL
106	PÃO DE MILHO 25 G - KG	150	KG	SEMANAL
107	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	5.000	UND	SEMANAL
108	BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO

*f*  
*10/11/17*



109	BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
110	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
111	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
112	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA O CONSUMO - KG	10	KG	TRÊS VEZES AO ANO
113	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
114	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
115	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
116	PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
117	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	5	KG	TRÊS VEZES AO ANO
118	ENROLADINHO DE QUEIJO 25 G - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO - KG	200	KG	TRÊS VEZES AO ANO
119	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	900	PCT	SEMANAL
120	PÃO MANDI 25 G - UND	5.000	UND	MENSAL
121	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	1.100	PCT	SEMANAL
122	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO (15 A 20 G) - PACOTE DE 200 A 300 G - PCT	50	PCT	TRÊS VEZES AO ANO
123	PÃO DE BATATA 25 G - UND	3.000	UND	SEMANAL
124	ROSCA CASEIRA 25 G - KG	100	KG	SEMANAL

**LOTE 07 - MESA BRASIL SESC**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
125	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	360	KG	SEGUNDA A SEXTA
126	PÃO MANDI 25 G - UND	5.760	UND	DUAS VEZES POR SEMANA
127	PÃO DE MILHO 25 G - KG	144	KG	DUAS VEZES POR SEMANA
128	ROSCA CASEIRA 25 G - KG	72	KG	UMA VEZ POR SEMANA

**LOTE 08 - SESC ANÁPOLIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
129	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	7.000	UND	UMA VEZ POR SEMANA
130	PÃO CARECA 25 G - UND	4.000	UND	UMA VEZ POR SEMANA

131	PÃO DE BATATA 25 G - UND	9.000	UND	UMA VEZ POR SEMANA
132	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	500	PCT	SEMANAL
133	PÃO DE MILHO 25 G - KG	120	KG	UMA VEZ POR SEMANA
134	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	1.500	KG	DIARIAMENTE
135	PÃO MANDI 25 G - UND	9.000	UND	UMA VEZ POR SEMANA
136	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	60	PCT	SEMANAL
137	PÃO PARA HOT DOG PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	500	PCT	SEMANAL
138	PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO (15 A 20 G) - PACOTE DE 200 A 300 G - PCT	120	PCT	SEMANAL
139	ROSCA CASEIRA 25 G - UND	9.000	KG	UMA VEZ POR SEMANA
140	ROSCA HÚNGARA 30 G - KG	200	KG	UMA VEZ POR SEMANA
141	ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 25 G - KG	200	KG	UMA VEZ POR SEMANA

**LOTE 09 - SESC JATAÍ**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
142	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	5.600	UND	UMA VEZ POR SEMANA
143	PÃO DE BATATA 25 G - UND	5.600	UND	UMA VEZ POR SEMANA
144	PÃO DE MILHO 25 G - UND	5.600	UND	UMA VEZ POR SEMANA
145	PÃO FRANCÊS 50 G - KG	700	KG	DIARIAMENTE
146	PÃO MANDI 25 G - UND	5.600	UND	UMA VEZ POR SEMANA
147	ROSCA CASEIRA 25 G - UND	5.600	UND	UMA VEZ POR SEMANA

**LOTE 10 - SESC ITUMBIARA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	PERIODICIDADE DE ENTREGA
148	PÃO FRANCÊS 50 G - UND	970	KG	SEGUNDA A SÁBADO

**3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS**

**3.1.1 PÃO BRIOCHE 25 G - UND**

**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.

7  
KMBT

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 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 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.

### 3.1.2 PÃO BRIOCHE 50 G - UND

**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 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 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.

### 3.1.3 PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

**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 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.

f

10/10/17

**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.

### 3.1.4 PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

**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 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 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.

### 3.1.5 PÃO PARA HOT DOG - 50 G - UND

**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 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 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.

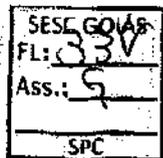
**Embalagem primária:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.6 BISCOITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO – TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

**Ingredientes obrigatórios:** biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar e posteriormente frito. Formato elíptico, peso médio cada de 25 gramas, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

**Características gerais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado

*Handwritten signature*



com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 – Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para Consumo (ANVISA).

**Embalagem Primária:** em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.7 BISCOITO SUIÇO DOCE FRITO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

**Ingredientes obrigatórios:** biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar e posteriormente frito. Formato oval, peso médio de 25 gramas, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

**Características gerais:** 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 assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 – Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para Consumo (ANVISA).

**Embalagem Primária:** em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.8 BOLO MANÉ PELADO - KG

**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 malcozido. 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 de polipropileno, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.1.9 COCADINHA 20 G - KG

Massa assada preparada à base de ovos, açúcar, leite condensado, coco ralado e manteiga. Formato arredondado e peso médio da 20g, podendo variar 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, 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.

### 3.1.10 ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.11 PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

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 35g, 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.

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.12 PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado. Biscoito pronto: dois biscoitos assados unidos com doce goiabada tipo sanduíche, e peso médio da 20g, podendo variar em 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.13 PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de palito de 8 à 10 cm com cobertura de chocolate, e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.14 PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo e canela em pó posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.15 ROSCA CASEIRA 25 G - UND OU UND

**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 malcozido. 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 polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.16 ROSCA HÚNGARA 30 G - KG

**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 o pão queimado ou malcozido. 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 polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.17 PÃO FRANCÊS 25 G - KG

**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.

### 3.1.17 PÃO FRANCÊS 25 G - KG

**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:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.1.18 BROA DE FUBÁ DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

**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 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 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.

### 3.1.19 BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

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

*[Handwritten signature]*

### 3.1.20ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO 25 G PRONTO PARA CONSUMO - KG

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.

### 3.1.21NHOQUE DOCE - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, manteiga e queijo ralado, formato oval, achatado nas bordas, polvilhado com coco fresco e peso médio da 20g, 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 assada apropriadamente sem indícios de fermentação, macia preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

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

### 3.1.22PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato de palito de 10 a 12 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.23ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

### 3.1.24PÃO DE BATATA 25 G - UND

**Ingredientes principais:** 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 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 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.

### 3.1.25 PÃO FRANCES 50 G - KG

**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:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.1.26 PÃO MANDI 25 G – UND

**Ingredientes principais:** 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 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 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.

### 3.1.27 PÃO PARA HAMBURGUER PACOTE COM 450 A 500 G – PCT

**Ingredientes principais:** 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 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 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.

### 3.1.28 PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT

**Ingredientes principais:** 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 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 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 primária:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.29 PÃO SÍRIO TAMANHO PEQUENO (15 A 20 G) - PACOTE DE 200 A 300 GRAMAS - PCT

**Ingredientes principais:** Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo "duas folhas" e peso médio 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

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

AB

10/10/17

### 3.1.30 PÃO DE MILHO 25 G - KG

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, farinha de milho ou fubá de milho, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal, 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:** 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 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.

### 3.1.31 BOLO SABORES (CENOURA, FORMIGUEIRO, COCO) - KG

**Ingredientes principais:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, açúcar, cenoura, 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 50 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou malcozido. 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.

**Embalagem secundária:** Caixa de polipropileno, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.1.32 BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

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

*[Handwritten signature]*

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

### 3.1.33 PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG

**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, água e gergelim branco.

**Características gerais:** Se caracteriza por apresentar casca salpicada com gergelim branco, consistência 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:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.1.34 PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G - UND

**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 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 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 primária:** Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

### 3.1.35 TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG

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

**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 e cada torrada deve ter, aproximadamente, 25 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

R

Handwritten signature

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.

### 3.1.36 PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO - KG

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, sal, farinha de trigo e queijo ralado posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.37 PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo, leite de coco e pedacinho de coco ralado, formato anelar com tamanho até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.38 BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS - KG

**Características sensoriais:** Produto caseiro obtido partir do escaldamento da fécula de mandioca e acrescido de ovos. Biscoito de polvilho salgado, crocante e de textura consistente produzido a partir de polvilho doce, óleo de soja, ovos, água e sal. Não deverá conter glúten, conservantes, corantes artificiais e lactose.

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparentes devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxicas, devidamente lacradas.

### 3.1.39 PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 G - UND

*[Handwritten signature]*



Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, leite, dentre outros ingredientes específicos desse tipo de panificado, frutas cristalizadas e aromatizantes envoltos em papel manteiga com peso variando de 400g à 500g.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.40 PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de coração de até 5 cm, e peso médio de 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.41 PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de gravatinha recheado com goiabada de até 5 cm, e peso médio da 20g, podendo em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

**Embalagem primária:** Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

**Embalagem secundária (opcional):** em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

### 3.1.42 PÃO SÍRIO TAMANHO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 500 A 550 G - PCT

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo "duas folhas" e peso médio da 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

**Rotulagem:** de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

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

### 3.1.43 PÃO BRIOCHE 25 G SEM ADIÇÃO DE LEITE - UND

K

**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 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 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.

### 3.1.44 PÃO CARECA 25 G. (UND)

**Ingredientes principais:** 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 primária:** Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

## 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

## 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

5.2 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.

SESC GOIÁS
FL: 391
Ass.: S
SPC

**5.3** 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>.

**5.4** As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada no local referenciado no tópico 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO, conforme necessidade das unidades Sesc e descrito nas 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, em até 07 (sete) dias corridos a partir da data do recebimento do pedido, feito por email.

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

**5.6** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito nas especificações técnicas de cada item, 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.

**5.7** Os produtos pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, pão de milho, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, Mané pelado, enroladinho de queijo, enroladinho de presunto e queijo, enroladinho de salsicha e bolos deverão ser fabricados no dia.

**5.8** 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.

**5.9** A seu critério, a Comissão de Licitação poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc/Go faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério da Comissão de Licitação.

**5.10** 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 contratada.

## **6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO**

### **6.1 SESC CIDADANIA (03.671.444/0009-02) - Lote 01**

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-040, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808. Contato: Malvina.

### **6.2 SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) - Lote 02**

Endereço: Av. Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia – GO CEP: 74520-070, Fone: (62) 3522-6425. Contato: Camila

### **6.3 SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) - Lote 03**

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74.030-090, Goiânia, Goiás.

Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Contato: Larissy.

**6.4 POUSADA SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) - Lote 04**

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

**6.5 SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) - Lote 05**

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Leste Universitário. CEP: 74610-100, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3522-6166. Contato: Genystella.

**6.6 SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) - Lote 06**

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, - Setor Façalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3522-6300 ou (62)3522-6330. Contato: Ana Paula.

**6.7 MESA BRASIL SESC (CNPJ: 03.671.444/0011-19) – Lote 07**

Avenida Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia, Goiás. Fone: (62)3522-9500 Contato: Nayara

**6.8 SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) – Lote 08**

Avenida Santos Dumont Esq. Zeca Louza S/N Jundiá. Anápolis –Go. Telefones: (62) 3902-6901 ou (62) 3902-6910. Contato: Thiago

**6.9 SESC JATAÍ (03.671.444/0012-08) – Lote 09**

Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria. Jataí, Goiás. Telefones: (64)3605-0129 e 3605-0130.

**6.10 SESC ITUMBIARA (03.671.444/0002-28) – Lote 10**

Rua Severiano de Paula, Qd. 02, Lt 17, Setor Bela Vista. Itumbiara, Goiás. Telefones: (64)3430-5500

## 7. EXIGÊNCIAS 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.

SESC GOIÁS
FL: 401
Ass.: 9
SPC

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 (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- 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 de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- 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 o Empresário Individual-MEI);

## 7.3 Documentos relativos à qualificação Econômico Financeira:

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

## 7.4 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;

## 7.5 Documentos relativos à Regularidade Trabalhista:

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

## 8. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

8.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

**8.2.** O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

**8.3.** O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

**8.4.** As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

**8.5.** As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

**8.6.** O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

**8.7.** O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

**8.8.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## **9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.1** A contratada deverá cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

**9.1.2** Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.

**9.1.3** Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.

**9.1.4** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

**9.1.5** Cabe à contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

**9.1.6** As avarias que por ventura venham a ocorrer por parte de colaboradores da contratada nos produtos durante a entrega serão registradas sendo de sua inteira responsabilidade.

**9.1.7** 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.

### **9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.2.1** 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 aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário, não sendo possível

SESC GOIÁS
FL: 48V
Ass.: 5
SPC

sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante contratada.

**9.2.2** 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.

**9.2.3** Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

**9.2.4** Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído reparado ou corrigido.

**9.2.5** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 14. **FISCALIZAÇÃO.**

## 10. DA SUBCONTRATAÇÃO

**10.1** 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.

## 11. DA PROPOSTA

**11.1.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, datada, assinada, obedecendo ao edital e seus anexos;

**11.1.2.** Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

**11.1.3.** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

**11.1.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.

**11.1.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

**11.1.6.** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo.

## 12. DAS PENALIDADES

**12.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

**12.1.1** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**12.1.2** Por inexecução total do objeto desta licitação:

**a) Advertência;**

**b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;**

**c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.**

**12.1.2 Por inexecução total do objeto desta licitação:**

**a) Advertência;**

Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

**b) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.**

**12.2** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.

**12.3** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**12.4** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

**12.5** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**12.6** O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc.

**12.7** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

### **13. FISCALIZAÇÃO**

#### **13.1 SESC CIDADANIA**

**Fiscal:** Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte - Nutricionista  
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

**Suplente:** Flávia Herrero de Matos Lemos  
Coordenadora Administrativa e Financeira  
Matrícula: 4553 CPF: 770.492.841-49

#### **13.2 SESC CAMPINAS**

**Fiscal:** Camila Corrêa Spindler  
Nutricionista  
Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

**Suplente:** Nubia Estér C. S. Silva  
Assist. Administrativo I  
Matrícula: 9787 CPF: 930.486.101-20

#### **13.3 SESC CENTRO**

**Fiscal:** Larissy Barbosa Moreira Godoi  
Nutricionista  
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

**Suplente:** Matheus Carlos C. Fabiano  
Assistente administrativo  
Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

#### **13.4 POUÇADA SESC PIRENÓPOLIS**

**Fiscal:** Kamila Silva Pires  
Nutricionista  
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

**Suplente:** Hiara da Silva Modesto Oliveira  
Assistente Técnico III  
Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

**13.5 SESC UNIVERSITÁRIO**

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo  
Nutricionista  
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza  
Assistente Administrativo  
Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

**13.6 SESC FAIÇALVILLE**

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima  
Assessor Técnico III - Nutricionista  
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente Michelli Belo dos S.Ferreira  
Assistente Administrativo  
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

**13.7 PROGRAMA MESA BRASIL**

Fiscal: Nayara Modes Cintra  
Matrícula 9767 CPF: 047.051.921-50 Gerente  
Mesa Brasil Sesc, em exercício

Suplente: Rullia Mayra Silva Ataíde Ferreira  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: 6756 CPF: 020.530.841-46

**13.8 SESC ANÁPOLIS**

Fiscal: Paulo Vitor de Lima  
Matrícula: 10561 CPF: 941.501.091-68  
Chefe de Setor

Suplente: Jarlene Santana Barbosa  
Assistente Administrativo  
Matrícula: 9583 - CPF: 789.425.781-87

**13.9 SESC JATAÍ**

Fiscal: Cristina Medeiros Carvalho  
Assistente Técnico I  
Matrícula: 8994 CPF: 713.596.641-49

Suplente: Rayanne Alves Siqueira  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: 9612 CPF: 034.728.051-02

**13.10 SESC ITUMBIARA**

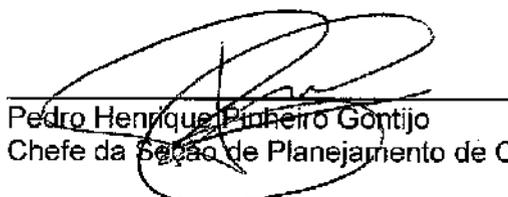
Fiscal: Fernanda Soares Barros  
Encarregada de Serviços Gerais  
Matrícula: 8557 CPF: 824.363.551-34

Suplente: Maria Cleidiane de A. Galvão  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: 9952 CPF: 082.312.554-86

**14. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk  
Coordenadora Técnica de Nutrição

**15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo  
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 20 de dezembro de 2021.