



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional Goiás

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE SALGADOS ASSADOS PRONTOS PARA CONSUMO OU RESFRIADOS, SALGADOS FRITOS PRONTOS PARA CONSUMO RESFRIADOS OU CONGELADOS E PORÇÕES DE SALGADOS CONGELADOS.

1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se ao fornecimento de salgados assados prontos para consumo ou resfriados, salgados fritos prontos para consumo resfriados ou congelados e porções de salgados congelados para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Jataí, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Façalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Centro, Sesc Anápolis.

2 . JUSTIFICATIVA

São produtos que compõem o cardápio nas realizações lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc Goiás. Os salgados serão utilizados para serem comercializados nas lanchonetes e para eventos. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 meses.

Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

3 . ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	LOCAL DE ENTREGA
				SESC
1	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	9000	UND	CIDADANIA
2	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 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 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA

3	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA
4	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	6000	UND	CIDADANIA
5	<p>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 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 120g, 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 3.9.2- 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA

6	<p>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA
7	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	7000	UND	CIDADANIA
8	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	CIDADANIA

9	<p>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA
10	<p>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA
11	<p>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso médio da 200g, 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 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: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	10000	UND	CIDADANIA

12	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1200	UND	JATAÍ
13	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 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 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	JATAÍ
14	<p>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ

15	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ
16	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ
17	<p>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	JATAÍ

18	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	400	UND	UNIVERSITÁRIO
19	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO 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 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	750	UND	UNIVERSITÁRIO
20	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	UNIVERSITÁRIO

21	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	650	UND	UNIVERSITÁRIO
22	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	UNIVERSITÁRIO
23	<p>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	UNIVERSITÁRIO

24	<p>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	500	UND	UNIVERSITÁRIO
25	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	UNIVERSITÁRIO
26	<p>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	220	UND	UNIVERSITÁRIO

27	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	450	UND	PIRENÓPOLIS
28	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, 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.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE
29	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	FAIÇALVILLE

30	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	9000	UND	FAIÇALVILLE
31	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	FAIÇALVILLE
32	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	FAIÇALVILLE

33	<p>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, 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 resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE
34	<p>ENROLADINHO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de salsicha inteira cozida e molho à base de tomate e condimentado. Formato roliço e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE
35	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE

36	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE
37	<p>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE
38	<p>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	FAIÇALVILLE

39	<p>PASTEL ASSADO DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado, palmito picado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato tipo “semi lua” e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	FAIÇALVILLE
40	<p>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, queijo muçarela, milho e azeitona picada. Formato retangular e peso médio da 200g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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: Embalagem que não entre em contato com o recheio, filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2500	UND	FAIÇALVILLE
41	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	6000	UND	FAIÇALVILLE

42	<p>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE
43	<p>QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1500	UND	FAIÇALVILLE
44	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1000	UND	FAIÇALVILLE

45	<p>PASTELÃO DE CARNE- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de carne moída de primeira qualidade cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “meia lua” e peso médio da 160g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	FAIÇALVILLE
46	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	CALDAS NOVAS
47	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	CALDAS NOVAS

48	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	CALDAS NOVAS
49	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	CALDAS NOVAS
50	<p>COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	7000	UND	CALDAS NOVAS

51	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	8500	UND	CALDAS NOVAS
52	<p>QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	5000	UND	CALDAS NOVAS
53	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	CALDAS NOVAS

54	<p>COXINHA DE FRANGO – PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3000	UND	CALDAS NOVAS
55	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	4000	UND	CALDAS NOVAS
56	<p>CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CALDAS NOVAS

57	<p>CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	200	UND	CALDAS NOVAS
58	<p>PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	CALDAS NOVAS
59	<p>PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2000	UND	CALDAS NOVAS

60	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO
61	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	CENTRO
62	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO

63	<p>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, 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 resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO
64	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO
65	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	250	UND	CENTRO

66	<p>HAMBURGUER DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de hambúrguer de carne moída de primeira qualidade, devidamente assado, envolvido com queijo tipo muçarela fatiado e molho à base de tomate condimentado. Formato redondo com diâmetro variando entre 11 cm à 12 cm e peso médio da 160g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	350	UND	CENTRO
67	<p>NAPOLITANO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de presunto, queijo fresco e tomate picados em cubos, molho à base de tomate condimentado e orégano. Formato oval e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	CENTRO
68	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso médio de 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	1800	UND	ANÁPOLIS

69	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO 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 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	2500	UND	ANÁPOLIS
70	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	3500	UND	ANÁPOLIS
71	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	ANÁPOLIS

72	<p>ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, 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 preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado 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 filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	900	UND	ANÁPOLIS
73	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	ANÁPOLIS
74	<p>QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	600	UND	ANÁPOLIS

75	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY– PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	400	UND	ANÁPOLIS
76	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado 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 contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	800	UND	ANÁPOLIS
77	<p>EMPADA DE FRANGO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato arredondado, típico desse salgado, peso médio da 120g, 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 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. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	300	UND	ANÁPOLIS

4 . CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO: PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

4.1- Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2- Condições de entrega

4.2.1 Fica estabelecido para as Unidades Executivas: Sesc Jataí, Sesc Universitário, Sesc Pirenópolis, Sesc Façalville, Sesc Caldas Novas, Sesc Centro e Sesc Anápolis, as entregas deverão ser realizadas no prazo máximo de até 07(sete) dias corridos, após a solicitação das Unidades Executivas. A nutricionista fará o pedido por e-mail ou telefone, poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor.

4.2.2 Fica estabelecido para a **Unidade Executiva Sesc Cidadania**, que as entregas dos salgados serão realizadas diariamente, podendo ser efetuadas 02 (duas) vezes ao dia, sendo: PRIMEIRO ENTREGA (período matutino) as solicitações dos salgados serão feitas com 1 (um) dia de antecedência, por e-mail ou telefone, para ser entregue no dia seguinte, a quantidade solicitada deverá ser entregue na totalidade pela manhã por volta das 08:00h; para a SEGUNDA ENTREGA (período vespertino), que deverá acontecer por volta das 13:00h as solicitações dos salgados serão feitas no mesmo dia da PRIMEIRA ENTREGA por volta das 10:00h para complementação do pedido que foi entregue pela manhã.

4.3- Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 15 (quinze) dias após a data da entrega.

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

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

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

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

5- LOCAL DE ENTREGA

5.1- SESC CIDADANIA:

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. Goiânia (GO).

(62)3250-8071

(62)3250-8081

Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h

5.2- SESC CENTRO

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

(62)3933-1700

(62)3933-1702

Horários de funcionamento:

7h às 20h (segunda a sexta-feira)

8h às 16h (sábado)

5.3- SESC CALDAS NOVAS

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)

(64)3455-9400

Horários de funcionamento:

8h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00 (segunda a sexta-feira)

8h00 às 12h00 (sábado)

5.4- SESC UNIVERSITÁRIO

Avenida Universitária, nº 1.749 - Setor Universitário. Goiânia (GO)

(62)3522-6100

Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira), 8h às 15h (sábados, domingos e feriados)

5.5- SESC ANÁPOLIS

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n - Bairro Jundiáí. Anápolis (GO)

(62)3902-6900

(62)3902-6901

Horários de funcionamento:

7h às 20h (segunda a sexta-feira)

8h30 às 17h (sábados, domingos e feriados)

5.6- SESC FAIÇALVILLE

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

(62)3522-6300

(62)3522-6330

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

5.7- SESC PIRENÓPOLIS

Rua dos Pireneus, nº. 45 - Centro. Pirenópolis (GO)

(62)3331-1383

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

5.8- SESC JATAÍ

Rua Deputado Costa Lima, nº 2.034, Santa Maria. Jataí (GO)

(64)3605-0101

(64)3601-0100

Horários de funcionamento:

8 . EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

8.1- O Licitante deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária.

9 . OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

9.1- DA CONTRATADA:

9.1.1- A empresa vencedora, obriga-se a fornecer o objeto desta licitação de acordo com as especificações definidas e apresentadas neste Termo de Referência, isento de defeito de fabricação ou ainda, que impossibilite sua utilização.

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

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

10.2- DO SESC GOIÁS:

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

Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e demais normas da Entidade.

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

11- FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

11.1- SESC CIDADANIA

Requisitante e fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte

Matrícula: 5027 **CPF:** 794.098.301-68

Suplente: Mirely Ferreira Mariano

Matrícula: 6912 **CPF:** 003.728.631.-59

11.2- Unidade: SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira - Nutricionista

Matrícula: 9792 **CPF:** 018.161.331-08

Suplente: Claudia de Castro o. Montes

Matrícula: 1702 **CPF:** 479.123.591-68

11.3- Unidade: SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Érika Neves da Costa – Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 6642 **CPF:** 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva – Nutricionista

Matrícula: 9347 **CPF:** 876.161.732-68

11.4- Unidade: SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Milene Lopes da Silva - Nutricionista

Matrícula: 10.071 **CPF:** 228.327.788-44

Suplente: Lucynês Moreira França Carvalho - Assistente Administrativo III - Setor de Alimentação

Matrícula: 8949 **CPF:** 005.587.361-08

11.5- Unidade: SESC ANÁPOLIS

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk - Nutricionista

Matrícula: 5462 **CPF:** 961.824.071-15

Suplente: Tiago Nóbrega Stival - Gerente

Matrícula: 6177 **CPF:** 913.717.321-91

11.6- Unidade: SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso – Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 9669 **CPF:** 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos Ferreira – Assistente Adm. III Setor de Alimentação

Matrícula: 5139 **CPF:** 004.410371-94

11.7- Unidade: SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura - Nutricionista

Matrícula: 9785 **CPF:** 015.180.861-95

Suplente: Mauro Miguel Junior – Gerente Interino

Matrícula: 10094 **CPF:** 792.917.401-87

11.8- Unidade: SESC JATAÍ

Fiscal: Ana Cristina Rezende Dias - Nutricionista

Matrícula: 9089 **CPF:** 022.985.841-41

Suplente: Rodrigo Cabral de Carvalho – Gerente Sesc/Senac

Matrícula: 1854/Senac **CPF:** 015.875.031-40

Francisca Malvina Feitosa de O. Duarte
Nutricionista
Matrícula: 5027
CPF:794.098.301-68

Mirely Ferreira Mariano
Assistente Administrativa
Matrícula: 6912
CPF: 003.728.631-59

Larissy Barbosa Moreira
Nutricionista
Matrícula: 9792
CPF: 018.161.331-08

Claudia de Castro o. Montes
Gerente
Matrícula: 1702
CPF: 479.123.591-68

Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 6642
CPF: 024.974.071-00

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

Milene Lopes da Silva
Nutricionista
Matrícula: 10071
CPF: 228.327.788-44

Lucynês Moreira França Carvalho
Assistente Administrativo
Matrícula: 8949
CPF: 005.587.361-08

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk
Nutricionista
Matrícula: 5462
CPF: 961.824.071-15

Tiago Nóbrega Stival
Nutricionista
Matrícula: 6177
CPF: 913.717.321-91

Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matrícula: 9669
CPF: 047.865.091-40

Michelli Belo dos Santos Ferreira
Assistente Administrativo
Matrícula: 5139
CPF: 004.410.371-94

Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785
CPF: 015.180.861-95

Mauro Miguel Junior
Gerente Interino
Matrícula: 10094
CPF: 792.917.401-87

Ana Cristina Rezende Dias
Nutricionista
Matrícula: 9089
CPF: 022.985.841-41

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

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

Goiânia, 15 de Março de 2019