

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE PÃES E QUITANDAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de Pães diversos e quitandas, para as unidades Sesc Cidadania, Sesc Façalville, Mesa Brasil Sesc, Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário, Sesc Centro, Sesc Campinas, Sesc Administração e a Seção de Patrimônio (Sepat), para atendimento até setembro de 2020.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a rescisão contratual referente ao Processo Concorrência nº 19/01.00032 e tendo em vista que os pães e quitandas são produtos de uso contínuo nas unidades, pois compõem o cardápio na preparação de lanche para os funcionários e eventos, sendo, também, comercializados nas lanchonetes do Sesc, faz-se necessário o fornecimento de pães e quitandas para as unidades requisitantes.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| ITEM | Descrição | QUANT | UND | LOCAL DE ENTREGA SESC | PERIODICIDADE DE ENTREGA |
|------|--|-------|-----|-----------------------|--------------------------|
| 1 | Pão francês 25 gramas | 8.000 | KG | Cidadania | Diária |
| 2 | Pão para hot dog - 50g Entrega no início do mês de junho de 2020 em data a ser informada oportunamente. | 800 | UND | Cidadania | Anual |
| 3 | Pão brioche 25 gramas sem adição de leite | 300 | UND | Faiçalville | Semanal |
| 4 | Pão francês 25 gramas | 2.100 | KG | Faiçalville | Diária |
| 5 | Pão francês 50 gramas | 200 | KG | Faiçalville | 4 vezes por semana |
| 6 | Pão para hot dog pacote de 450 a 500 gramas | 1.500 | PCT | Faiçalville | Semanal |
| 7 | Rosca húngara 30 gramas | 120 | KG | Faiçalville | Mensal |
| 8 | Pão de milho 25 gramas | 50 | KG | Faiçalville | Semanal |
| 9 | Pão brioche 25 gramas | 2.400 | UND | Faiçalville | Semanal |
| 10 | Broa de milho doce | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 11 | Broa de milho salgada | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 12 | Enroladinho de presunto e queijo pronto para consumo - tamanho pequeno | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 13 | Enroladinho de salsicha pronto para consumo - tamanho pequeno | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 14 | Palito de queijo pronto para o consumo | 10 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 15 | Petit four casadinho de goiaba | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 16 | Petit four formato coração | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 17 | Petit four formato gravatinha com goiabada | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 18 | Petit four rosquinha nata pura coco | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |

| | | | | | |
|----|--|-------|-----|---------------|---|
| 19 | Petit four rosquinha com canela | 5 | KG | Faiçalville | 3 vezes ao ano |
| 20 | Pão Frances 50 gramas | 396 | KG | Mesa Brasil | Segunda a sexta feira, exceto feriados. |
| 21 | Enroladinho de queijo - salgado assado pronto para consumo 25 gramas | 150 | KG | Anápolis | Semanal |
| 22 | Pão de milho 25 gramas | 75 | KG | Anápolis | Semanal |
| 23 | Rosca húngara 30 gramas | 200 | KG | Anápolis | Semanal |
| 24 | Petit four casadinho de goiaba | 80 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 25 | Petit four formato de coração | 30 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 26 | Petit four rosquinha de nata puro coco | 40 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 27 | Petit four palito de chocolate | 40 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 28 | Petit four rosquinha com canela | 40 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 29 | Petit four rosquinha de queijo | 70 | KG | Pirenópolis | Semanal |
| 30 | Pão sírio pacote 500 a 550 gramas | 6 | PCT | Pirenópolis | Anual |
| 31 | Panetone com frutas cristalizadas unidade 400 a 500 gramas | 43 | UND | Pirenópolis | Anual |
| 32 | Broa de milho doce | 100 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 33 | Broa de milho salgada | 100 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 34 | Cocadinha 20 gramas | 100 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 35 | Enroladinho de queijo-salgado assado pronto para consumo 25 gramas | 150 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 36 | Enroladinho de salsicha pronto para consumo tamanho pequeno kg | 150 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 37 | Pão brioche 25 gramas | 1.500 | UND | Pirenópolis | Diária |
| 38 | Pão brioche 25 gramas sem adição de leite | 500 | UND | Pirenópolis | Semanal |
| 39 | Pão de batata 25 gramas | 4.000 | UND | Pirenópolis | Diária |
| 40 | Pão de forma pacote com 450-500 gramas | 80 | PCT | Pirenópolis | Três vezes por semana |
| 41 | Pão de forma integral pacote com 450-500 gramas | 130 | PCT | Pirenópolis | Três vezes por semana |
| 42 | Pão de milho 25 gramas | 80 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 43 | Pão francês 25 gramas | 700 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 44 | Pão francês 50 gramas | 250 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 45 | Pão francês com gergelim 25 gramas | 250 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 46 | Pão mandi 25 gramas | 500 | UND | Pirenópolis | Diária |
| 47 | Pão para hambúrguer pacote com 450 a 500 gramas | 55 | PCT | Pirenópolis | Três vezes por semana |
| 48 | Pão para hot dog pacote com 450 a 500 gramas | 50 | PCT | Pirenópolis | Três vezes por semana |
| 49 | Rosca húngara 30 gramas | 90 | KG | Pirenópolis | Diária |
| 50 | Torrada de pão francês de 25 gramas | 250 | KG | Pirenópolis | Três vezes por semana |
| 51 | Bolo mané pelado | 120 | KG | Universitário | Trimestral |
| 52 | Broa de fubá doce | 60 | KG | Universitário | Mensal |
| 53 | Enroladinho de queijo - salgado assado pronto para consumo 25 gramas | 150 | KG | Universitário | Mensal |
| 54 | Pão brioche 25 gramas | 9.000 | UND | Universitário | Semanal |
| 55 | Pão brioche sem adição de leite 25 gramas | 400 | UND | Universitário | Semanal |

| | | | | | |
|----|---|-------|-----|---------------|-------------------------------|
| 56 | Pão brioche 50 gramas | 600 | UND | Universitário | Semanal |
| 57 | Pão de batata 25 gramas | 2.500 | UND | Universitário | Semanal |
| 58 | Pão francês 25 gramas | 1.250 | KG | Universitário | Diária |
| 59 | Pão mandi 25 gramas | 6.500 | UND | Universitário | Semanal |
| 60 | Pão de milho 25 gramas | 45 | KG | Universitário | Quinzenal |
| 61 | Pão para hot dog pacote de 450 a 500 gramas | 400 | PCT | Universitário | Semanal |
| 62 | Rosca caseira 25 gramas | 4.000 | UND | Universitário | Mensal |
| 63 | Rosca húngara 30 gramas | 50 | KG | Universitário | Mensal |
| 64 | Torrada de pão francês 25g | 60 | KG | Universitário | Quinzenal |
| 65 | Pão francês 25g | 1.200 | KG | Centro | Diária |
| 66 | Pão brioche 50g | 1.500 | UND | Centro | Diária |
| 67 | Pão de hambúrguer com gergelim 70g | 720 | UND | Centro | Semanal |
| 68 | Pão brioche 25g | 4.000 | UND | Centro | Diária |
| 69 | Pão francês 50 g | 1.400 | KG | Campinas | Segunda à Sexta e aos Sábados |
| 70 | Pão de queijo assado de 30 a 35 gr | 20 | KG | Campinas | 8 vezes ao ano |
| 71 | Rosca húngara 30 gr | 10 | KG | Campinas | 8 vezes ao ano |
| 72 | Bolo sabores (cenoura, formigueiro) pedaço de aproximadamente 50 gr cada | 20 | KG | Campinas | 8 vezes ao ano |
| 73 | Palito de queijo pronto para consumo - kg. Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 10 | KG | Cidadania | Anual |
| 74 | Enroladinho de presunto e queijo pronto para consumo tamanho pequeno. Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 10 | KG | Cidadania | Anual |
| 75 | Enroladinho de queijo pronto para consumo tamanho pequeno. Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 15 | KG | Cidadania | Anual |
| 76 | Nhoque doce Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente. | 10 | KG | Cidadania | Anual |
| 77 | Petit four casadinho de goiaba Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 5 | KG | Cidadania | Anual |
| 78 | Petit four palito de chocolate Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 5 | KG | Cidadania | Anual |
| 79 | Broa de milho doce Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente | 10 | KG | Cidadania | Anual |
| 80 | Rosca húngara - 30 gramas. Entrega a ser realizada no mês de janeiro de 2020 em data a ser informada oportunamente. | 15 | KG | Cidadania | Anual |

| | | | | | |
|----|-----------------------|-----|----|---------------|------------------------|
| 81 | Pão francês 50 gramas | 450 | KG | Administração | Segunda-feira a Sábado |
| 82 | Pão mandi 50 gramas | 450 | KG | Administração | Segunda a sexta-feira |
| 83 | Pão francês (50 g) | 240 | KG | Seplat | Segunda a Sexta-feira |

3.1. PÃO FRANCÊS 25 GRAMAS (KG)

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

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

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

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

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

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

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

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.2. PÃO PARA HOT DOG – 50G (UND)

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

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

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

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

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

3.3. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE LEITE (UND)

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

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

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

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

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

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

3.4. PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS (KG)

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

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

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

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

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

O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade,

Handwritten signature

nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto.

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

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.5. PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS

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

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

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

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

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

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

3.6. ROSCA HUNGARA 30 GRAMAS (KG)

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelada com coco ralado.

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

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

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

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

3.7. PÃO DE MILHO 25 GRAMAS (KG)

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

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

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

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

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

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

3.8. PÃO BRIOCHE 25 GRAMAS (UND)

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

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

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

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

aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

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

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

3.9. BROA DE MILHO DOCE (KG)

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

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

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

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

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

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

3.10. BROA DE MILHO SALGADA (KG)

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

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

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

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

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

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

3.11. ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (KG)

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

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

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

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

3.12. ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (KG)

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

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

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

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

3.13. PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO (KG)

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e

Handwritten signature

posteriormente assado. Formato de palito de 10 a 12 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos.

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

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

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

3.14. PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA (KG)

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

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

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

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

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

3.15. PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO (KG)

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

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

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

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

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

3.16. PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA (KG)

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

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

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

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

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

3.17. PETIT FOUR ROSQUINHA NATA PURA COCO (KG)

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

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

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

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

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

3.18. PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA (KG)

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

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

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

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

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

3.19. ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO PRONTO PARA CONSUMO (KG)

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

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

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

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

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

3.20. PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE (KG)

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

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

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

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

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

3.21. PETIT FOUR ROSQUINHA DE QUEIJO (KG)

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

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

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

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

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

3.22. PÃO SÍRIO GRANDE - PACOTE 500 A 550G

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

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

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

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

3.23. PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS - UNIDADE 400 A 500G

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

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

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

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

3.24. COCADINHA 20 GRAMAS (KG)

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

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

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

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

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

3.25. PÃO DE BATATA 25 GRAMAS (UND)

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

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

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

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

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

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

3.26. PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.27. PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 GRAMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

3.28. PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 GRAMAS (KG)

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

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

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

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

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

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

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

Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

3.29. PÃO MANDI 25 GRAMAS (UND)

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

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

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

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

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

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

3.30. PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 GRAMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.31. TORRADA DE PÃO FRANCÊS 25G (KG)

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

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

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

A torrada deverá ser produzida com pão fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e cada torrada deve ter, aproximadamente, 25 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitada a torrada que esteja queimada. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002.

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

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

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

3.32. BOLO MANÉ PELADO (KG)

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

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

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

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

3.33. BROA DE FUBÁ DOCE (KG)

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

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

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

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

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

3.34. PÃO BRIOCHE 50G (UND)

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

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

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

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

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

3.35. ROSCA CASEIRA 25G (UND)

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

ácido fólico, sal (cloreto de sódio), açúcar, margarina, leite integral, ovos e fermento biológico.

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

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

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

3.36. PÃO PARA HAMBURGUER COM GERGELIM 70 G (UND)

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

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

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

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

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

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

3.37. PÃO DE QUEIJO ASSADO DE 30 A 35 GR

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato oval e peso médio de 35g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando

maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

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

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

3.38. BOLO DE CENOURA EM PEDAÇOS (KG)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, açúcar, cenoura, ovos e fermento químico.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ser entregue em pedaços de aproximadamente 50 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de bolo com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

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

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

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

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

3.39. BOLO FORMIGUEIRO (KG)

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo ou margarina, açúcar, achocolatado, leite integral pasteurizado, ovos e fermento químico.

Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ser entregue em pedaços de aproximadamente 50 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitado queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de bolo com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos

que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001.

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

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

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

3.40. NHOQUE DOCE (KG)

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, manteiga e queijo ralado, formato oval, achatado nas bordas, polvilhado com coco fresco e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos.

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

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

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

4. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

4.1 A empresa licitante deverá apresentar Alvará da Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgãos de Fiscalização Sanitária.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério do menor preço por item.

5.2 A quantidade solicitada será para consumo até setembro de 2020.

5.3 Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

5.4 As entregas serão realizadas de forma parcelada conforme necessidade de cada Unidade SESC, e especificações no Tópico 03. A nutricionista ou responsável fará o pedido por e-mail ou telefone. Poderão ser realizadas também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 03 (três) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

5.5 Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo 20 dias após a data da entrega para pão de

forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica, exceto os produtos (pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, Mané pelado, enroladinho de queijo e bolos) que deverão ser fabricados no dia.

5.6 Para os pães a embalagem primária deverá ser saco de papel Kraft, na cor pardo, de primeiro uso. De acordo com a quantidade de pães a serem entregues para as unidades, os sacos deverão ser acondicionados em caixas de polipropileno. Outros produtos como quitandas, roscas, dentre outros produtos que não puderem ser embalados em sacos de papel Kraft, deverão ser acondicionados em caixas plásticas devidamente higienizadas e protegidas.

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

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

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

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

5.11 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>.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Cidadania

Rua C-197, esq. Av. C-198 e Rua C-224 – Jardim América. Goiânia (GO). Fone: (62)3250-8071 / (62)3250-808. CNPJ: 03.671.444/0009-02

6.2. Sesc Façalville

Av Ipanema qd 234/236, nº 1.600 – Setor Façalville. Goiânia (GO)
Fone: (62)3522-6300 / (62)3522-6330. CNPJ: 03.671.444/0005-70

6.3. Mesa Brasil Sesc

Av Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia (GO) Fone: (62)3522-9500. CNPJ: 03.671.444/0011-19

6.4. 6.7. Sesc Anápolis

Avenida Santos Dumont com Zeca Louza, s/n – Bairro Jundiáí. Anápolis (GO). Fone: (62)3902-6901 / (62)3902-6910. CNPJ: 03.671.444/0006-51

6.5. Pousada Sesc Pirenópolis

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO). Tel: (62)3331-1383.
CNPJ: 03.671.444/0010-38

6.6. Sesc Universitário

Avenida Universitária, nº 1.749 – Setor Leste Universitário. Goiânia (GO)
Fone: (62)3522-6166. CNPJ: 03.671.444/0002-28

6.7. Sesc Centro

Rua 15, esquina com a Rua 19 – Centro. Goiânia (GO)
(62)3933-1700 / (62)3933-1702 CNPJ: 03.671.444/0004-90

6.8. Sesc Campinas

Avenida Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas. Goiânia (GO)
Fone: (62)3522-6400 / (62)3522-6404. CNPJ: 03.671.444/0003-09

6.9. Sesc Administração

Rua 19 nº 260, Setor Central, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090.
CNPJ: 03.671.444/0001-47

6.10. Seção de Patrimônio - SEPAT

Av. Deputado Jamel Cecílio, quadra: F-42a, lote: 2E, número: 1424, esquina com rua 122 - CEP: 74.085-500 - Setor Sul. CNPJ: 03.671.444/0001-47

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

7.1 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 seu consumo.

7.2 Toda despesa de frete para entrega dos produtos será por conta da contratada.

7.3 Antes de apresentar sua proposta a empresa deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegada ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega.

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

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

7.6 Em caso de desacordo dos produtos, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, imediatamente.

7.7 A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a

que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

7.8 Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

8.1. Sesc Cidadania

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

Suplente: Mirely Ferreira Mariano
Assistente Administrativo
Matrícula: 6912 CPF: 003.728.631-59

8.2. Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista
Mat.: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Fernanda Rezende de Souza
Gerente Adjunto
Mat.: 6286 CPF: 012.227.011-89

8.3. Sesc Mesa Brasil

Fiscal: Nayara Modes Cintra
Nutricionista
Mat.: 9767 CPF: 047.051.921-50

Suplente: Deborah Dias Oliveira
Gerente
Mat.: 8116 CPF: 031.475.017-14

8.4. Sesc Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima
Tkaczuk - Nutricionista
Mat.: 5462 CPF: 961.824.071-15

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

8.5. Sesc Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Mat.: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto
Oliveira - Assistente Técnico III
Mat.: 5966 CPF: 859.926.901-15

8.6. Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araujo
Nutricionista
Mat.: 9112 CPF: 036.213.291-70

Sabrina Caetano Cabral
Gerente
Mat.: 6290 CPF: 891.787.851-20

8.7. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira
Nutricionista
Mat.: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente
Mat.: 5217 CPF: 942.693.431-68

8.8 Sesc Campinas

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Nutricionista
Mat.: 6278 CPF 70751447153

Suplente: Claudia de Castro o. Montes
Gerente
Mat.: 1702 CPF 47912359168

8.9. Sesc Administração

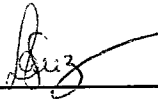
Fiscal: Paulo Henrique de Lorenzi
Cardoso
Assistente Administrativo
Mat.: 10089 CPF: 911.404.982-15

Suplente: Cristiane Neres Ribeiro Mota
Chefe da Seção Apoio Operacional e
Serviços – Sesc/Senac
Mat.:0416 CPF: 777.193.281-91

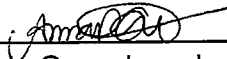
8.10. Seção de Patrimônio (SEPAT)

Fiscal: Nosterdir Adorno Naves
Chefe da Seção de Patrimônio
Mat.: 9992 CPF: 011.688.671-42

Suplente: Digilany A de Souza Lemes
Gerente da Sesc Saúde Visão
Mat.: 8824 CPF: 011.632.671-98



Carolina Gomes Santos Luz
Chefe da Seção de Logística e Insumos



Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefe Adjunta da Seção de Logística e
Insumos.

Goiânia, 19 de novembro de 2019.