

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO DE BUFFET PARA CAMARIM SHOW TONI GARRIDO - PROJETO PALCO EM CENA/PROJETO OCUPAÇÃO SESC E ABERTURA DA 39ª COPA SESC NA UNIDADE SESC FAIÇALVILLE

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de serviços de buffet para: show do artista Toni Garrido nos Projetos Palco em Cena e Projeto Ocupação Sesc, e ainda abertura oficial da 39ª Copa Sesc a ser realizada no Sesc Façalville.

2. JUSTIFICATIVA

O Serviço Social do Comércio traz em sua política cultural, a priorização do tripé fomento, democratização e diversidade cultural. O contato com uma obra artística é fundamental para a formação cultural, crítica e sensível dos indivíduos. O Sesc entende que o ganho social cumpre seu papel no fomento cultural, regional ou nacional, fortalecendo a cadeia da economia criativa, além de promover o acesso de bens culturais não só ao seu público alvo - trabalhador do comércio e seus dependentes, mas estendendo a toda a sociedade. A programação da 39ª Copa Sesc conta com a Abertura Oficial, que acontecerá em maio de 2022. São oportunidades de estimular a atividade física e também palcos de novo talentos, promovendo socialização com propostas educativas em espaços que fortalecem e reforçam as relações humanas. A programação qualifica e amplifica a potencialidade da abrangência da marca Sesc, fazendo-se conhecida para além do seu público.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	LOCAL DE REALIZAÇÃO
1	Contratação de buffet para Coquetel de abertura da 39ª Copa Sesc que será realizada no Sesc Façalville, no dia 01/05/2022 às 10h.	SVÇ	01	Sesc Façalville
2	Contratação de serviço de buffet para camarim do show do Cantor Toni Garrido que será realizado no Sesc Caldas Novas (Projeto Palco em Cena) no dia 30/04/2022 às 20h.	SVÇ	02	Sesc Caldas Novas
3	Contratação de serviço de buffet para camarim do show do cantor Toni Garrido que será realizado no Sesc Façalville (Projeto Ocupação) no dia 01/05/2022 às 19h.	SVÇ	02	Sesc Façalville

3.2. DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA

3.2.1. Buffet Coquetel abertura 39ª Copa Sesc. Data: 01/05/2022 – 10hs

Contratação de serviço de buffet com coquetel volante para equipe técnica e envolvidos na cerimônia de abertura da Copa Sesc no dia 01 de maio de 2022, para 80 (oitenta) pessoas:

- Água mineral - água mineral natural sem gás, potável translúcida, sem aditivos, produto de primeira qualidade.
- Água mineral com gás - água mineral natural com gás, potável, translúcida, sem aditivos, envazado em embalagem máxima de 500 ml, produto de primeira qualidade.

SPC

- c) Refrigerante normal e zero - Bebida gaseificada colorida artificialmente nos sabores cola (bebida composta por água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo, acidulante e aroma natural, não contém glúten e não alcoólico, de primeira qualidade) e guaraná (bebida composta por água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, acidulante, corante amarelo, aroma artificial idêntico ao natural, conservador, não contém glúten, não alcoólico, de primeira qualidade).
- d) Suco natural - Bebida extraída de uma ou mais frutas diluída em água, misturada com açúcar, gelo ou ervas aromáticas, nos sabores de Laranja e frutas vermelhas (suco produzido com laranjas frescas, espremidas próximas à hora do serviço, misturado com frutas vermelhas congeladas, diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, podendo ser servido gelado ou natural, assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar das frutas utilizadas) e Abacaxi com hortelã (suco produzido com abacaxi fresco, sem casca, talo ou parte dura, diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, acrescido de folhas frescas de hortelã, podendo ser servido gelado ou natural, assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar do abacaxi utilizado, o suco deve ser feito próximo a hora do serviço).

• **Volantes Frios:**

- a) Quibe cru com pão sírio;
b) saladinha tropical (alfaces, tomates, frutas, sal, azeite);
c) carne louca paulista (lagarto desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães;
d) mini sanduíches de pão de forma com recheios diversos (tipo sanduíche natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar.

• **Volantes quentes:**

- a) *steak tartare* de filé com chips de batata doce;
b) arroz carreteiro; *drumets* de frango com barbecue;
c) filé ao molho escuro com mini batatas;
d) batatas fritas palito;
e) (vegetariano): nhoque de mandioca ao molho de gorgonzola;
f) (vegetariano): estrogonofe de paris fresco ou outra opção a combinar.

• **Sobremesas:**

- a) banoffe de banana e chocolate;
b) mini *pavê* de abacaxi com coco ou outra opção a combinar.

• **Mesa de frios:**

Queijos variados: estepe, *gruyère*, emmental, gorgonzola, queijo do reino, golda, muçarela de búfala. Embutidos e defumados: salaminho, presunto pharma, copa, peito de peru, lombo defumado, pepperoni. Pães variados. Grissinis e cartas musicais. Tomate confitado. Patês variados: frango defumado; ervas; salmão, Espetinhos crepese ao molho pesto. Frutas variadas. Palitinho de Duo de melão com Copa ao vinagrete de hortelã.

- **Serviço de apoio:** 06 (seis) mesas de 10 lugares, 06 (seis) forros de mesa na cor azul marinho, 50 (cinquenta) cadeiras Tiffany ou similar; copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, abridor de garrafa, saca rolha, jarras de vidro, talheres, pratos de sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel, álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir.

- **Serviços de atendimento:** garçons, garçonetes, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza.

3.2.2. Caldas Novas

AD

3.2.2.1. Camarim 01 – (04 pessoas) data: 30/04/2022 – 20hs

- a) 1 garrafa de Aperol 750ml
- b) 2 litros suco de laranja (natural, Do Bem ou Natural One) - mandar para o hotel
- c) 3 Temakis de atum - com arroz e cebolinha (SEM CREAM CHEESE) em embalagem de viagem pedido na hora do show guardado na geladeira para consumo do artista
- d) Molho shoyu 150ml
- e) Raiz forte – wasabi 40g
- f) Tabua de frios: carpaccio de carne (temperado com azeite, alcaparras, pimenta do reino e parmesão), presunto parma, queijo grana padano, azeitonas pretas, antepasto de berinjela, torradas)
- g) Cesta de frutas uva vermelha vitória doce, pera e maçã
- h) 4 cervejas long neck Heineken – 330ml
- i) 6 refrigerantes Coca-Cola lata – 350ml
- j) 3 Red Bull tradicional 250ml, 3 Red Bull pitaya 250ml
- k) 4 refrigerantes Coca-Cola lata zero -350ml
- l) 4 águas 500ml com gás
- m) 2 águas 500ml sem gás
- n) 1 garrafa de café grande (2 litros) sem açúcar
- o) Adoçante e açúcar sachês
- p) 2 copos de vidro (350ml) para drink
- q) Copos descartáveis de água 300 ml e café 50 ml

3.2.2.2. Camarim 02 – (11 pessoas) data: 30/04/2022 – 20hs

- a) 1 caixa de bombom (marca de referência ou similar Lacta)
- b) Tábua de frios
- c) Tábua de queijos
- d) Cesta de pães
- e) Cesta de frutas
- f) Salgadinhos variados - coxinha, quibe, bolinha de queijo
- g) Pasta de azeitona e pasta de atum
- h) 1 garrafa de café grande (2 litros) sem açúcar
- i) Adoçante e açúcar sachês
- j) Copos descartáveis de água 300 ml e café 50 ml
- k) 24 cervejas long neck Heineken - 330ml
- l) 12 latas de refrigerante Coca-Cola e guaraná - 350ml
- m) 2 garrafas de 1 litro de mate natural
- n) 16 águas 500ml sem gás

3.2.3. - Goiânia

3.2.3.1. Camarim 01 – (04 pessoas) data: 01/05/2022 – 19hs

- a) 1 garrafa de Aperol 750ml
- b) 2 litros suco de laranja (natural, Do Bem ou Natural One) - mandar para o hotel
- c) 3 temakis de atum - com arroz e cebolinha (SEM CREAM CHEESE) em embalagem de viagem pedido na hora do show guardado na geladeira para consumo do artista
- d) Molho shoyu 150ml
- e) Raiz forte – wasabi 40g
- f) Tabua de frios: carpaccio de carne (temperado com azeite, alcaparras, pimenta do reino e parmesão), presunto parma, queijo grana padano, azeitonas pretas, antepasto de berinjela, torradas)

UAD

- g) Cesta de frutas uva vermelha vitória doce, pera e maçã
- h) 4 cervejas long neck Heineken – 330ml
- i) 6 refrigerantes Coca-Cola lata – 350ml
- j) 3 Red Bull tradicional 250ml, 3 Red Bull pitaya 250ml
- k) 4 refrigerantes Coca-Cola lata zero - 350ml
- l) 4 águas 500ml com gás
- m) 2 águas 500ml sem gás
- n) 1 garrafa de café grande (02 litros) sem açúcar
- o) Adoçante e açúcar sachês
- p) 2 Copos de vidro (350ml) para drink
- q) Copos descartáveis de água 300 ml e café 50 ml

3.2.3.2. Camarim 02 – (11 pessoas) data: 01/05/2022 – 19hs

- a) 1 caixa de bombom (marca de referência ou similar Lacta)
- b) Tábua de frios
- c) Tábua de queijos
- d) Cesta de pães
- e) Cesta de frutas
- f) Salgadinhos variados - coxinha, quibe, bolinha de queijo
- g) Pasta de azeitona e pasta de atum
- h) 1 garrafa de café grande (2 litros)
- i) Adoçante e açúcar sachês
- j) Copos descartáveis de água 300 ml e café 50 ml
- k) 24 cervejas long neck Heineken - 330ml
- l) 12 latas de refrigerante Coca-Cola e guaraná - 350ml
- m) 2 garrafas de 1 litro de mate natural
- n) 16 águas 500ml sem gás

3.3. As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas de acordo com instrução do gestor do contrato.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a) Empresas locais (Goiás)
- b) Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias corridos, contados da assinatura do contrato ou documento equivalente.

6.2. O prazo para execução dos serviços será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (pedido ao fornecedor).

6.3. A prestação dos serviços de buffet deverá ocorrer conforme o cronograma a ser enviado em até 48 horas de antecedência.

6.4. A contratada pode começar a montar seu material (mesas, cadeiras, etc.) com 1 (um) dia de antecedência ao evento.

6.5. Toda comida deverá ter data de fabricação do dia do consumo.

6.6. A empresa deverá disponibilizar talheres, pratos copos, taças, descartáveis, gelo, abridor de garrafa de cerveja e vinho, balde para gelo, pegadores, guardanapos e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

6.7. A empresa contratada deverá levar todas as bebidas em caixas térmicas com gelo, as bebidas devem estar geladas no ato da entrega.

6.8. O transporte para entrega dos itens do buffet será de responsabilidade da contratada e deverá ser feito por pessoal devidamente uniformizado.

6.9. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a integridade, e perfeito estado de conservação, sem danos, sujeiras e estragos, em perfeitas condições de uso.

6.10. Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários da contratada deverão redobrar os cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70% e fazendo o uso de máscaras em todas etapas do serviço.

6.11. Os profissionais da contratada, garçons, auxiliares de cozinha e demais profissionais necessários a perfeita execução do objeto, deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados e identificados e possuir experiência no trato com público em geral.

6.12. A proporção dos garçons para o Item 1, deverá ser o suficiente para 80 (oitenta) pessoas.

6.13. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.14. Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc/GO não será obrigado a recebê-los e a contratada deverá solucionar o problema de imediato.

6.15. Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas neste Termo de Referência em caso de não cumprimento do estabelecido.

6.16. Horários de prestação dos serviços:

a) Item 1: O buffet deverá ser servido a partir das 10h com reposição permanente. Todos os alimentos devem permanecer até a saída do último convidado ou acordado com o responsável da unidade. Os utensílios deverão ser recolhidos após 2h do encerramento do evento (previsão: 12:30h).

b) Item 2: O buffet nos camarins deverá estar servido às 18h. Os utensílios deverão ser recolhidos após 2h do encerramento do show (previsão 23:30h). Todos os alimentos devem permanecer.

c) Item 3: O buffet nos camarins deverá estar abastecido às 17hs. Os utensílios deverão ser recolhidos após 2h do encerramento do show (previsão: 22:30h). Todos os alimentos devem permanecer.

6.17. As datas, locais e horários do evento poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do Sesc Goiás, cabendo à contratante informar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas à empresa contratada.

CR

SESC GOIÁS
FL: 120
ASS.: P
6.18.
SPC

Os equipamentos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a integridade, em perfeito estado de conservação, sem danos, sujeiras e estragos, em perfeitas condições de uso.

7. LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Item 01 e 03: Sesc Faíçalville Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faíçalville. CEP: 74.350-010 / Goiânia - GO.

Item 02: Sesc Caldas Novas Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista - CEP: 75.696-008 / Caldas Novas - GO.

8. FATURAMENTO

8.1. Item 01 Sesc Faíçalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70 | IE: Isento)

Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faíçalville. CEP: 74.350-010 / Goiânia - GO.

8.2. Itens 02 e 03 Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90) IE: Isento)

Endereço: Rua 15, esquina com a rua 19, Setor Central. CEP: 74.030-090 / Goiânia - GO.

9. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

9.1. A empresa vencedora deverá apresentar:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda - CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual-MEI);
- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante;
- Cópia do documento de identificação do representante legal.

9.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À CAPACIDADE TÉCNICA

A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária.

10. DAS DILIGÊNCIAS

É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1. É de responsabilidade da contratada as liberações de trabalho, licenças de lei, documentos exigidos por qualquer órgão para transporte, montagem e operação de qualquer etapa relativa às estruturas e equipamentos listados neste documento.

10.1.2. Os materiais, equipamentos, recursos humanos e demais insumos necessários à plena execução dos serviços correrão à conta da contratada, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

10.1.3. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los a época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Sesc/Go.

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

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

10.1.6. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato em caso de não cumprimento do estabelecido.

10.1.7. A contratada será responsável por equipamentos que estiverem do lado externo sem cobertura, em caso de chuva ou qualquer imprevisto referente a qualquer alteração do tempo.

10.1.8. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

10.1.9. O transporte para a entrega dos equipamentos será de responsabilidade da contratada e deverá ser feita por pessoal devidamente uniformizado.

10.1.10. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário por marcas similares.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao serviço em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

10.2.2. Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do serviço.

10.2.3. Permitir o livre acesso dos empregados da empresa contratada nas dependências das unidades Sesc/GO.

10.2.4. Acompanhar os serviços e sinalizar para a empresa contratada qualquer fato que vier a ocorrer, que não condiz com o objeto contratado.

10.2.5. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte da contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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.

SESC GOIÁS
FL: 130
ASS.: <i>[assinatura]</i>
SPC

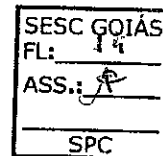
12. DA PROPOSTA

- 12.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, datada, obedecendo a especificação técnica e seus anexos;
- 12.2.** Valor unitário, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto do presente documento;
- 12.3.** Razão Social completa da empresa e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 12.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 12.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;
- 12.6.** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo.

13. DAS PENALIDADES

- 13.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a empresa estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 13.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- a) Advertência;
 - b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto deste Termo de Referência; e
 - c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 13.1.2.** Por inexecução total do objeto do contrato:
- a) Advertência;
 - b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 13.2.** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regerem a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.
- 13.3.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 13.4.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.
- 13.5.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 13.1.2., alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar o processo às empresas remanescentes, na ordem de classificação.

[assinatura]



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

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

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. Item 1 - Sesc Faiçalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921.36

Suplente: Henrique Neto Rodrigues
Assistente Administrativo III
Matrícula: 10861 CPF: 701.888.841-73

14.2. Item 2 - Sesc Caldas Novas

Fiscal: Alindemberg Ramos Pereira
Chefe de Setor de Atividades Culturais
Matrícula: 7729 CPF: 876.316.521-04

Suplente: Elane Pereira Lima
Assistente Administrativo III
Matrícula: 4790 CPF: 007.661.391-74

14.3. Item 3 - Sesc Centro

Fiscal: Alinne Vieira Teixeira
Assessor Técnico III
Matrícula: 9302 CPF: 026.521.191.33

Suplente: Cleidione Rezende da Silva
Assessor Técnico III
Matrícula 8981 CPF: 014.533.661-13

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

15.1. Item 01

Ana Paula Azevedo Lima
Assistente Técnico III - Nutrição

15.2. Item 02 e 3

Joyce Lynch
Assessora Técnica de Cultura.

16. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Cláudia Silva dos Santos

Assessora Técnica - Seção de Planejamento de Compras

Anna Paula Gonçalves de Menêzes

Chefe da Seção de Planejamento de Compras, em exercício.

Goiânia, 31 de março de 2022.

EM BRANCO