

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE CARNES (BOVINAS, SUÍNAS E AVES) EMERGENCIAL

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação destina-se ao fornecimento de carnes (bovinas, suínas e aves) em caráter emergencial, para atender as demandas das unidades executivas Sesc Anápolis, Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Façalville, Sesc Centro e Sesc Universitário, por um período de 60 (sessenta) dias.

2. JUSTIFICATIVA

As carnes são produtos de uso contínuo e essenciais para compor os cardápios de lanches e refeições oferecidos nas unidades executivas aos alunos da educação infantil, funcionários, hóspedes, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas cafeterias e lanchonetes quanto para os serviços inclusos nas hospedagens.

Em decorrência do aumento do preço da carne e do número de pedidos de reequilíbrio financeiro, vários contratos foram distratados com os fornecedores. Considerando que o novo processo 20/01.0004-PG encontra-se em tramitação na Seção de Compras e considerando a necessidade de reposição dos estoques das unidades executivas, a fim de garantir o fornecimento adequado e balanceado de refeições, se faz necessária a aquisição emergencial de carnes, por um período de 60 (sessenta) dias.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
1	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	80	KG	ANÁPOLIS
2	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	200	KG	ANÁPOLIS
3	FRANGO PEITO (CONGELADO)	240	KG	ANÁPOLIS
4	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	100	KG	ANÁPOLIS
5	ACÉM (CONGELADO)	40	KG	PIRENÓPOLIS
6	CARNE SERENADA	6	KG	PIRENÓPOLIS
7	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	45	KG	PIRENÓPOLIS
8	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	50	KG	PIRENÓPOLIS
9	ACÉM (CONGELADO) - CORTE DE CARNE BOVINA	400	KG	CALDAS NOVAS
10	ALCATRA (CONGELADO)	5000	KG	CALDAS NOVAS
11	COXÃO DURO (CONGELADO)	2500	KG	CALDAS NOVAS
12	COXÃO MOLE (CONGELADO)	4000	KG	CALDAS NOVAS
13	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	4000	KG	CALDAS NOVAS
14	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN (CONGELADO) CORTADA	3000	KG	CALDAS NOVAS
15	LAGARTO (CONGELADO)	2500	KG	CALDAS NOVAS
16	PATINHO (CONGELADO)	3500	KG	CALDAS NOVAS
17	CARNE DE SOL (CONGELADO)	1000	KG	CALDAS NOVAS

Handwritten signature and initials in the bottom right corner.

18	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (CONGELADO)	2000	KG	CALDAS NOVAS
19	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	2000	KG	CALDAS NOVAS
20	FRALDINHA (CONGELADO)	2000	KG	CALDAS NOVAS
21	SUÃ SUINO (CONGELADO)	600	KG	CALDAS NOVAS
22	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (CONGELADO)	2500	KG	CALDAS NOVAS
23	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (CONGELADO)	3000	KG	CALDAS NOVAS
24	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	5000	KG	CALDAS NOVAS
25	ACÉM (CONGELADO)	100	KG	FAIÇALVILLE
26	ALCATRA (CONGELADO)	100	KG	FAIÇALVILLE
27	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	30	KG	FAIÇALVILLE
28	CARNE DE SOL (CONGELADO)	30	KG	FAIÇALVILLE
29	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	60	KG	FAIÇALVILLE
30	LAGARTO (CONGELADO)	60	KG	FAIÇALVILLE
31	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	350	KG	FAIÇALVILLE
32	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1600	KG	FAIÇALVILLE
33	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	500	KG	FAIÇALVILLE
34	COSTELA BOVINA (CONGELADO)	75	KG	FAIÇALVILLE
35	MÚSCULO BOVINO (CONGELADO)	60	KG	FAIÇALVILLE
36	PATINHO BOVINO (CONGELADO)	100	KG	FAIÇALVILLE
37	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	60	KG	FAIÇALVILLE
38	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	60	KG	FAIÇALVILLE
39	COXÃO DURO (CONGELADO)	160	KG	FAIÇALVILLE
40	COXÃO MOLE (CONGELADO)	180	KG	FAIÇALVILLE
41	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	900	KG	FAIÇALVILLE
42	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	80	KG	CENTRO
43	FILÉ DE PEITO DE FRANGO RESFRIADO	180	KG	CENTRO
44	ACÉM (CONGELADO)	18	KG	UNIVERSITÁRIO
45	ALCATRA (CONGELADO)	18	KG	UNIVERSITÁRIO
46	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	88	KG	UNIVERSITÁRIO
47	CARNE DE SOL (CONGELADO)	13	KG	UNIVERSITÁRIO
48	CARNE SERENADA	25	KG	UNIVERSITÁRIO
49	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	23	KG	UNIVERSITÁRIO
50	COSTELA BOVINA (CONGELADO)	23	KG	UNIVERSITÁRIO
51	COXÃO MOLE (CONGELADO)	20	KG	UNIVERSITÁRIO
52	LAGARTO (CONGELADO)	18	KG	UNIVERSITÁRIO
53	COXÃO DURO (CONGELADO)	15	KG	UNIVERSITÁRIO
54	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	350	KG	UNIVERSITÁRIO
55	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	75	KG	UNIVERSITÁRIO
56	FRANGO PEITO (CONGELADO)	475	KG	UNIVERSITÁRIO
57	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	15	KG	UNIVERSITÁRIO
58	MÚSCULO BOVINO (CONGELADO)	18	KG	UNIVERSITÁRIO
59	PATINHO BOVINO (CONGELADO)	90	KG	UNIVERSITÁRIO

3.1. CONTRA FILÉ (CONGELADO) – Itens 01, 07, 13, 33, 49

Carne bovina de primeira qualidade. Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “capa de filé”, congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.2. FRANGO FILÉ (CONGELADO) – Itens 02, 24, 31, 55

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.3. FRANGO PEITO (CONGELADO) – Itens 03, 32, 56

Corte de ave, obtido da extração do tórax do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Urmad
Bart

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.4. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO) – Itens 04, 08, 27, 42, 46

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada e moída. No máximo 10% de sebo e gordura. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.5. ACÉM (CONGELADO) – Itens 05, 09, 25, 44

Carne bovina de segunda qualidade, pedaço maior e mais macio do dianteiro bovino. Desossado e refilado. Congelado com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.6. CARNE SERENADA – Itens 06 e 48

Carne bovina de primeira qualidade (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Deve ser congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.7. ALCATRA (CONGELADO) – Itens 10, 26, 45

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refileada, sendo composta por miolo da alcatra/coração da alcatra e maminha. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto,

número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.8. COXÃO DURO (CONGELADO) – Itens 11, 39, 53

Carne bovina de segunda qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.9. COXÃO MOLE (CONGELADO) – Itens 12, 40, 51

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.10. COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO) – Itens 14 e 38

Corte suíno obtido da porção lombar do animal. Deve ser retirado o suan, e deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.11. LAGARTO (CONGELADO) – Itens 15, 30, 52

Carne bovina de primeira qualidade. Com coloração mais clara, formato arredondado, alongado e fino, desossado e refilado. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.12. PATINHO BOVINO (CONGELADO) – Itens 16, 36, 59

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,

Amado
Gustavo

peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.13. CARNE DE SOL (CONGELADO) – Itens 17, 28, 47

Carne bovina de primeira qualidade (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Deve ser congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.14. MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (CONGELADO) – Itens 18, 35, 58

Carne bovina de segunda qualidade retirada da parte traseira. Carne com pouca gordura, desossada e refilada. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto,

número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.15. LOMBO SUÍNO (CONGELADO) – Itens 19, 29, 57

Lombo de porco retirado da parte traseira do animal. Carne com baixo teor de gordura, desossado, refilado. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.16. FRALDINHA (CONGELADO) – Item 20

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada. Congelada com temperatura de -12°C, localizada entre a parte traseira e a costela do animal.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.17. SUÃ SUINO (CONGELADO) – Item 21

Obtido pelo corte da carcaça suína entre a costela e o lombo, sem aditivos ou conservantes, congelado a -18 °C. Aspecto próprio da espécie, odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico

Armad
Carne

transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Peso líquido em kg.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.18. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (CONGELADO) – Item 22

Carne bovina de primeira qualidade, obtida entre a parte dianteira e traseira do boi, refilada e porcionada. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.19. RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (CONGELADO) – Item 23

Obtida do rabo do animal sadio, limpa, sem resíduo de couro, sem aditivos ou conservantes, congelado a -18 °C.

Aspecto: próprio da espécie, odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do

consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.20. COSTELA BOVINA (CONGELADO) – Itens 34 e 50

Carne bovina de segunda qualidade, tipo costela, congelada. Deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. No máximo 10% de sebo e gordura. Congelada com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.21. PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO) – Item 37

Carne suína de pernil traseiro sem osso, refilado e congelado com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de

Assinatura
Assinatura

identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.22. FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO) – Itens 41, 54

Corte de ave, obtido da extração das coxas e sobrecoxas do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

3.23. FILÉ DE PEITO DE FRANGO RESFRIADO – Item 43

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser fatiado e resfriado com temperatura de 5°C a 8°C.

Aspectos Sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Embalagem secundária: Caixa de plástico branca reforçada, resistente ao impacto e sem sujidades.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

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

4.3. Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 60 (sessenta) dias. Os pedidos serão feitos pela nutricionista e/ou responsável da unidade requisitante, por e-mail ou telefone, e também mediante visita de representante do fornecedor.

4.4. As entregas deverão ser realizadas nas unidades discriminadas no tópico 3 “ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS” e tópico 6 “LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO” em até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido.

4.5. 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, <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

4.7. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

4.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos e será monitorada no momento do recebimento.

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

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

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

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

4.13. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, podendo o contratante aplicar as sanções cabíveis.

5. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

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

6. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. SESC ANÁPOLIS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0006-51 Inscrição Estadual: Imune

Av. Santos Dumont esq. com Zeca Louza s/nº, Jundiá, Anápolis – GO. CEP: 75.110-180.

Amado
Assinatura

6.2. SESC PIRENÓPOLIS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0010-38 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: R. dos Pirineus, nº 45, Centro, Pirenópolis – GO. CEP: 72980-000.

6.3. SESC CALDAS NOVAS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0008-13 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas – GO. CEP: 75.680-001.

6.4. SESC FAIÇALVILLE

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0005-70 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ipanema nº 1.600, Quadra 234 e 235 Setor Faiçalville, Goiânia – GO. CEP: 74.350-010.

6.5. SESC CENTRO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0004-90 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua 15 esquina com a Rua 19, Centro, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090.

6.6. SESC UNIVERSITÁRIO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0002-28 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Leste Universitário, Goiânia – GO. CEP: 74.610-100.

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

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

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

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

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

7.5. Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

7.9. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA, de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

7.10. 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/GO, 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.

7.11. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos produtos fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

7.12. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico “**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**”, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento, no prazo determinado pelo contratante.

7.13. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

8.1. SESC ANÁPOLIS

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima

Nutricionista

Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

Suplente: Jarlene Santana Barbosa

Assistente Administrativo

Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87

8.2. SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura

Nutricionista

Matrícula 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira

Assistente Técnico III

Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

8.3. SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella R. da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

8.4. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima

Nutricionista

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Michelli Belo dos Santos Ferreira

Assistente Adm. III Setor de Alimentação

Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

Amad
Esse

8.5. SESC CENTRO

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

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

8.6. SESC UNIVERSITÁRIO

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

Suplente: Sabrina Caetano Cabral
Gerente Sesc Universitário
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20



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



Gustavo Caldas dos Santos
Chefe Adjunto da Seção de Logística e
Insumos, e.e.

Goiânia, 12 de março de 2020.