

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO DE CARNES (BOVINAS, SUÍNAS, AVES E PEIXES)

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de Carnes (bovinas, suínas, aves e peixes), pelo para as unidades executivas Sesc Caldas Novas, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Façalville e Sesc Universitário pelo período de 12 (doze) meses em Sistema de Registro de Preço.

2. JUSTIFICATIVA

O consumo de carnes nas unidades do Sesc Goiás é contínuo, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, funcionários, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas lanchonetes quanto nos serviços inclusos nas hospedagens. Dessa forma, justifica-se a solicitação para aquisição de carnes bovinas, suínas, aves e peixes, para as unidades Sesc Caldas Novas, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Façalville e Sesc Universitário, pelo período de 12 (doze) meses.

3. QUANTIDADES

LOTE 01 CARNE BOVINA - SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	ACÉM (RESFRIADO)	2400	KG
2	ALCATRA (RESFRIADO)	30000	KG
3	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	6000	KG
4	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	21600	KG
5	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	14400	KG
6	COXÃO DURO (RESFRIADO)	14400	KG
7	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	24000	KG
8	FRALDINHA (RESFRIADO)	12000	KG
9	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	18000	KG
10	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	12000	KG
11	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	21600	KG
12	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	14400	KG

LOTE 02			
AVES - SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
13	AVE NATALINA (CONGELADO)	300	KG
14	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	36000	KG
15	COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)	36000	KG
16	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	36000	KG
17	FRANGO PEITO (CONGELADO)	3600	KG

LOTE 03			
SUINOS - SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
18	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	18000	KG
19	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	3600	KG
20	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	9600	KG
21	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	1200	KG
22	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	9600	KG
23	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1200	KG
24	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1200	KG
25	SUÃ SUINO (CONGELADO)	3600	KG
26	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	5400	KG

LOTE 04			
PEIXES - SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
27	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	12000	KG
28	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	21600	KG
29	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	18000	KG

LOTE 05			
CARNE BOVINA – POUSADA SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
30	ACÉM (RESFRIADO)	252	KG
31	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	336	KG

32	CARNE SERENADA (RESFRIADO)	36	KG
33	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	276	KG
34	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)	120	UND

LOTE 06 AVES – Pousada SESC Pirenópolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
35	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	240	KG
36	FRANGO PEITO (CONGELADO)	816	KG
37	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)	1080	KG
38	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	120	UND

LOTE 07 SUINOS – Pousada SESC Pirenópolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
39	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	42	KG
40	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	42	KG
41	TOUCINHO PARA TORRESMO TOUCINHO DE BARRIGA (CONGELADO)	132	KG
42	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	36	KG
43	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	36	KG
44	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	36	KG
45	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	36	KG
46	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	36	KG

LOTE 08 CARNE BOVINA – SESC Anápolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
47	ACÉM (RESFRIADO)	144	KG
48	ALCATRA (RESFRIADO)	120	KG
49	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	144	KG
50	CARNE SERENADA (RESFRIADO)	120	KG
51	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	600	KG
52	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	144	KG

53	COXÃO DURO (RESFRIADO)	144	KG
54	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	168	KG
55	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	120	KG
56	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	120	KG
57	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	192	KG
58	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	480	KG

LOTE 09			
PEIXES – Pousada SESC Pirenópolis			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
59	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	36	KG

LOTE 10			
CARNE BOVINA - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
60	CONTRA FILÉ FATIADO, FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150G (CONGELADO)	960	KG
61	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	360	KG
62	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	240	KG
63	COXÃO DURO (RESFRIADO)	240	KG
64	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	240	KG
65	PATINHO BOVINO MOIDO (CONGELADO)	720	KG
66	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	240	KG

LOTE 11			
AVES – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
67	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	600	KG
68	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	1440	KG
69	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1800	KG

LOTE 12			
SUINOS – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
70	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	120	KG
71	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	216	KG

72	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	120	KG
73	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	120	KG
74	TOUCINHO PARA TORRESMO, TOUCINHO DE BARRIGA (CONGELADO)	120	KG

LOTE 13 AVES - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
75	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	360	KG
76	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)	1440	KG
77	FRANGO COXA E SOBRECOXA (RESFRIADO)	240	KG

LOTE 14 SUINOS - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
78	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	240	KG
79	TOUCINHO PARA TORRESMO, TOUCINHO DE BARRIGA (CONGELADO)	240	KG
80	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	360	KG
81	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	360	KG
82	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	360	KG
83	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	360	KG

LOTE 15 PEIXES - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
84	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	240	KG

LOTE 16 CARNE BOVINA - SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
85	CONTRA FILÉ FATIADO, FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150 G (CONGELADO)	200	KG
86	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	480	KG
87	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	50	KG
88	ACÉM (RESFRIADO)	480	KG
89	ALCATRA (RESFRIADO)	720	KG

90	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	4000	KG
91	COXÃO DURO (RESFRIADO)	600	KG
92	LAGARTO (RESFRIADO)	600	KG
93	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	360	KG
94	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	600	KG
95	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	840	KG
96	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	720	KG
97	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	360	KG
98	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)	4200	UND

LOTE 17			
AVES - SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
99	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	10800	KG
100	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	3600	KG
101	FRANGO PEITO (CONGELADO)	12000	KG
102	ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)	600	UND
103	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	3000	UND

LOTE 18			
SUINOS - SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
104	TOUCINHO PARA TORRESMO, TOUCINHO DE BARRIGA. (CONGELADO)	300	KG
105	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	780	KG
106	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	120	KG
107	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	480	KG
108	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	180	KG
109	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	360	KG

LOTE 19			
PEIXES - SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
110	FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	100	KG
111	PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO)	120	KG

112	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	160	KG
-----	-----------------------------------	-----	----

LOTE 20 CARNE BOVINA - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
113	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	90	KG
114	ACÉM (RESFRIADO)	70	KG
115	ALCATRA (RESFRIADO)	70	KG
116	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	80	KG
117	COXÃO DURO (RESFRIADO)	70	KG
118	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	75	KG
119	MUSCULO BOVINO (RESFRIADO)	60	KG
120	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	380	KG
121	COXÃO - MOLE (RESFRIADO)	100	KG
122	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	100	KG

LOTE 21 AVES - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
123	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	1700	KG
124	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	400	KG
125	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1980	KG

LOTE 22 SUINOS - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
126	TOUCINHO PARA TORRESMO, TOUCINHO DE BARRIGA (CONGELADO)	15	KG
127	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	40	KG
128	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	25	KG
129	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	30	KG
130	LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	15	KG
131	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	40	KG

LOTE 23 PEIXES - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
132	PEIXE DURADO EM POSTAS (CONGELADO)	40	KG
133	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	30	KG

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1. CARNE BOVINA:

4.1.1. ACÉM (RESFRIADO)

Carne bovina, pedaço maior e mais macio do dianteiro bovino. Desossado e refileado. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.2. ALCATRA (RESFRIADO)

Carne bovina desossada, refileada, sendo composta por miolo da alcatra/coração da alcatra e maminha. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.3. CARNE DE SOL (RESFRIADO)

Carne bovina, (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%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.4. CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)

Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “capa de filé”, resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.5. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)

Carne bovina obtida entre a parte dianteira e traseira do boi, refilada e porcionada. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.6. COXÃO DURO (RESFRIADO)

Carne bovina desossada, refilada. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.7. COXÃO-MOLE (RESFRIADO)

Carne bovina desossada, refilada. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.8. FRALDINHA (RESFRIADO)

Carne bovina desossada, refilada. Localizada entre a parte traseira e a costela do animal. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.9. LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)

Carne bovina com coloração mais clara, formato arredondado, alongado e fino, desossado e refilado. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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 á vácuo, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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 SIE ou SIF.

4.1.10. MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)

Carne bovina retirada da parte traseira. Carne com pouca gordura, desossada e refilada. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.11. PATINHO BOVINO (RESFRIADO)

Carne bovina desossada, refilada. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.12. RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)

Obtida do rabo do animal sadio, limpa, sem resíduo de couro, sem aditivos ou conservantes, resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspecto: próprio da espécie, odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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 á vácuo, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.13. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)

Carne bovina desossada, refilada e moída. No máximo 5% de gordura. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.14. CARNE SERENADA (RESFRIADO)

Carne bovina, (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%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.15. ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)

Carne bovina desossada, obtida do lombo bovino, livre da capa de filé, processado em cubos de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos). Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12 °C.

Embalagem: deve ser embalado 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.16. COSTELA BOVINA (RESFRIADO)

Carne tipo costela bovina, congelada. Deve ser serrada em pedaços médios de 8 cm. No máximo 10% de gordura. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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, por peça inteira individual, 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.1.17. CONTRA FILÉ FATIADO. FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150G (CONGELADO)

Carne bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “Capa de Filé”, e fatiado no formato de “Bife”. Deve estar resfriado com temperatura de 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.2. CARNE DE AVE:

4.2.1. AVE NATALINA (CONGELADO)

Frango obtido a partir de linhagem especializada. Ave geneticamente modificada (resultados das melhores linhagens de frangos). Possui mais carne quando comparado às demais aves comercializadas. Possui coxas e peitos mais suculentos quando comparado ao “peru”. O produto deve estar inteiro, temperado 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 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.

4.2.2. FRANGO FILÉ (CONGELADO)

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 embalado em saco plástico transparente, 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.

4.2.3. COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)

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.

4.2.4. FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)

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 embalado 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.

4.2.5. FRANGO PEITO (CONGELADO)

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.).

Embalagem primária: deve ser embalado 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.

4.2.6. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)

Peito de frango desossado, em medalhão de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos), que devem estar envoltos em fatias de bacon, em espeto

de madeira contendo 5 cubos de frango. Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12 °C.

Embalagem: deve ser embalado 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.

4.2.7. FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)

Corte de ave, obtido da extração das 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 embalado 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.

4.2.8. FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser fatiado e resfriado com temperatura de 4°C a 7°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 primaria: 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 secundaria: Caixa de plástico branca reforçada, resistente ao impacto e sem sujidades.

4.2.9. ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)

Peito de frango desossado, processado em cubos de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos), em espeto de madeira contendo 5 cubos de frango. Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e

condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12 °C.

Embalagem: deve ser embalado 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.

4.3. CARNE SUÍNA:

4.3.1. COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)

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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou 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/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.3.2. LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO)

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. Congelada com temperatura de -12°C.

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

Rotulagem: de acordo com a (portaria nº 371, de 04/09/97 -regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

Embalagem primária: em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4.3.3. LOMBO SUÍNO (CONGELADO)

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.

4.3.4. MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)

Cortes suínos(Orelha de porco sem papada, Rabo de porco e Pé de porco) cortados salgados, refilados e cortados em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser 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.

4.3.5. TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO)

Corte suíno obtido da retirada do couro junto com a gordura do animal. Deve ser cortado em pedaços pequenos de 3 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 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.

4.3.6. RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser 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.

4.3.7. PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)

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 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.

4.3.8. ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)

Corte suíno salgado, refilado e inteiro. 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 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.

4.3.9. PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO)

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser 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.

4.3.10. SUÃ SUINO (CONGELADO)

Obtido pelo corte da carcaça suína entre a costela e o lombo, sem aditivos ou conservantes, congelado a -12 °C. Aspecto próprio da espécie, odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico 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.

4.4. CARNE PEIXE:

4.4.1. PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)

Obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Obtido do *Oreochromis niloticus* (tilápia do Nilo). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de água doce, de escamas, carne de cor clara e sabor agradável. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve estar em filés íntegros e sem pele. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, transparente, hermeticamente selado ou a vácuo, contendo externamente composição nutricional, peso do produto, data de validade, 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 lacrada. 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.

4.4.2. PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)

Em posta, eviscerado, sendo removido cabeça e nadadeira caudal, obtido da espécie *brachyplatystoma flavicans*. Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de couro, pouca gordura, obtido de água doce. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve ser cortado em postas de 02 cm e de 8 a 9cm de diâmetro. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Aspectos Sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, transparente, hermeticamente selado ou a vácuo, contendo externamente composição nutricional,

peso do produto, data de validade, 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.

4.4.3. PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)

Sendo obtido a partir de corte único longitudinalda porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Poderá ser obtido das espécies *Merluccius hubbisi* (Merluza Argentina), *Merluccius chilensis* (Merluza chilena), *Merluccius merluccius* (Merluza europeia) e *Merluccius gayi peruanus* (Merluza peruana). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe marinho, de escamas, corpo alongado. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve estar em filés íntegros sem pele. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C , não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, transparente, hermeticamente selado ou a vácuo, contendo externamente composição nutricional, peso do produto, data de validade, 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 lacrada. 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.

4.4.4. PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)

Em posta, eviscerado, sendo removidas cabeça e nadadeira caudal, obtido da espécie *Pseudoplatystoma corruscans*. Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de couro, pouca gordura, obtido de água doce. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve ser cortado em postas de 02 cm. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C , não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais:

superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, transparente, hermeticamente selado ou a vácuo, contendo externamente composição nutricional, peso do produto, data de validade, 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 lacrada. 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.

5. CONDIÇÕES DA ENTREGA DO OBJETO

5.1 Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste processo será feito pelo critério de menor preço por lote.

5.2 Prazo de vigência Ata de Registro de Preço: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da ata.

5.3 Fica entendido que em caso de desistência no fornecimento de um dos itens, o fornecedor estará desistindo do lote inteiro.

5.4 Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC N° 216 de 15/09/2004 e RDC N° 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

5.5 As entregas serão realizadas de forma parcelada, o fiscal do contrato fará o pedido por e-mail. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 05 (cinco) dias corridos, após solicitação do Sesc Goiás, sob pena da aplicação das penalidades.

5.6 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste termo de referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.

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

5.8 Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a - 12°C (menos doze graus Celsius) para produtos congelados e estar entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento.

5.9 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, na Unidade Executiva.

5.10 A entrega do objeto licitado deverá ser realizada nas localidades conforme tópico 9 deste termo de referência.

5.11 A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

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

5.13 No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referência, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos.

5.14 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

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

6 LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1 LOTES 01, 02, 03 E 04

Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13)

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)
(64)3455-9400 - CNPJ: 03.671.444/0008-13
Horários de Entrega: 08h às 16h (segunda a sábado).

6.2 LOTES 05, 06, 07 E 09

Pousada Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38)

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO)
(62)3331-1383 - CNPJ: 03.671.444/0010-38
Horários de Entrega: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

6.3 LOTES 08, 11 E 12

Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51)

Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiá. Anápolis – GO.
(62) 3902-6404 - CNPJ: 03.671.444/0006-51

Horário de entrega das 8h00 às 17h00. CNPJ: 03.671.444/0006-51

6.4 LOTES 10, 13, 14 E 15

Sesc Centro (03.671.444/0004-90)

Rua 15, esquina com a rua 19 – centro. Goiânia – GO

(62) 3933 1700

Horário de entrega das 7h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 as 15h00 no sábado.

6.5 LOTES 16, 17, 18 E 19

Sesc Façalville (03.671.444/0005-70)

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

(62) 3522 - 6300

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

6.6 LOTES 20, 21, 22 E 23

Sesc Universitário (03.671.444/0002-28)

Av. Universitária, N° 1749, setor universitário, Goiânia – GO

(62) 3522 - 6106

Horário de entrega das 08h00 até as 17h00 de segunda a sexta-feira e das 08h00 às 16h00 Sábado e Domingo.

7. DA QUANTIDADE ESTIMADA

7.1. As quantidades estimadas no tópico 3 deste Termo de Referência são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Capacidade Técnica

8.1.1. Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) ATESTADO/DECLARAÇÃO, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo satisfatoriamente ao menos 20% do objeto/item licitado: Carne Bovina, Suína, Aves e Peixe de acordo com o lote atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome do responsável pelo mesmo.

8.1.2. O licitante deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária e Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, além dos documentos que comprovem a situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

8.2. Regularidade Trabalhista:

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

8.3. Regularidade Fiscal:

A) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas: por meio da apresentação do cartão CNPJ, que poderá ser obtido no

endereço www.receita.fazenda.gov;

B) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedido pela Caixa Econômica Federal, por meio da Certidão Negativa de Débitos, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, desde que sob o abrigo do art. 206 do Código Tributário Nacional, a qual poderá ser obtida no endereço www.caixa.gov.br, exceto para Microempreendedor Individual (MEI).

C) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) com informações da situação do sujeito passivo quanto aos tributos administrados pela Secretaria de Receita Federal e à Dívida Ativa da União, a qual poderá ser obtida no endereço www.receita.fazenda.gov.br;

D) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da empresa participante, na forma da lei, composta da Certidão Negativa de Débitos Relativos a todos os Tributos Estaduais, inclusive dívida ativa ou outro meio equivalente.

E) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa participante, na forma da lei, composta da Certidão Negativa de Débitos Relativos a todos os Tributos Municipais, ou outro meio equivalente, inclusive dívida ativa.

F) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 L da data de abertura do certame.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Após a assinatura do contrato ou documento equivalente (PAF – pedido ao fornecedor) o fiscal do contrato irá realizar o pedido à Contratada, a qual deverá entregar os produtos em 5 (cinco) dias corridos a contar da data do pedido do fiscal.

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

9.3. Caso a contratada vencedora desista de um item constante do lote adjudicado, fica definido a desistência todo o lote de itens.

9.4. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto contratado em decorrência do transporte.

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

9.6. 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.

9.7. Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da contratada intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.

9.8. Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

9.9. A empresa deverá responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros em razão de acidentes, decorrentes de culpa ou dolo, de prepostos da Contratante ou de quem em seu nome agir, no cumprimento do objeto do contrato;

9.10. Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego;

9.11. Fornecer aos seus empregados EPI'S, uniformes e fiscalizar se estão sendo usados corretamente; responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços contratados.

9.12. 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.

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

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Realizar os pedidos de produtos através de E-mail, conforme disposto no PAF ou Contrato.

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

10.3. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.4. Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que

eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

10.5. Comunicar por escrito à Contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

10.6. Permitir aos funcionários da Contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.

10.7. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo.

10.8. Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.

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

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

12. DA PROPOSTA

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

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

12.3. Razão Social completa da licitante 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 90 (noventa) dias;

12.6. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação poderá implicar na desclassificação da proposta;

12.7. A licitante deverá cotar todos os itens do lote participante.

13. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.1. No momento da assinatura do Contrato para fiel cumprimento das obrigações assumidas, a CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

13.2. A garantia, poderá ser realizada através de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro garantia pela Contratante para assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) Multas punitivas aplicadas à licitante contratada;
- c) Prejuízos diretos causados ao CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

14. PENALIDADES

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

14.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

14.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- 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

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

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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 14.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

14.6. 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.

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

15. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

15.1. Sesc Caldas Novas – Lotes 01, 02, 03 E 04

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

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

15.2. Pousada Sesc Pirenópolis - Lotes 05, 06, 07 E 09

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

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

15.3. Sesc Anápolis - Lotes 08, 11 E 12

Fiscal: Helen Maria A. de Lima Tkaczuk
Barbosa - Nutricionista
Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

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

15.4. Sesc Centro - Lotes 10, 13, 14 E 15

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

15.5. Sesc Façalville - Lotes 16, 17, 18 E 19

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

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

15.6. Sesc Universitário - Lotes 20, 21, 22 E 23

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

16. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica de Nutrição e Alimentação.

17. RESPOSNSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e
Insumos.

Anna Paula Gonçalves de Menezes
Chefe Adjunto da Seção de Logística e
Insumos.

Goiânia, 27 de agosto de 2020.