



Serviço Social do Comércio  
Departamento Regional Goiás

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA – AQUISIÇÃO DE CARNES**  
**RCMS 19/1192; 19/1193; 19/1202; 19/1204; 19/1206; 19/1208; 19/1213**

### 1 . DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente processo destina-se ao fornecimento de carnes (bovinas, suínas e aves), sendo: Filé de Frango, Contra Filé, Músculo Bovino Traseiro, Carne de Sol de Primeira Qualidade (com peças de Coxão Mole, Coxão Duro ou Patinho), Toucinho Para Torresmo, Linguiça Suína Fina Temperada, Acém, Alcatra, Coxão Duro, Coxão Mole, Patinho, Lombo Suíno, Frango Coxa e Sobre Coxa, Frango Peito, Filé De Frango Coxa e Sobrecoxa Desossado, Miúdos para Feijoada, Patinho Bovino Moído e Linguiça Suína Frescal, para as Unidades executivas Sesc Centro, Sesc Faïçalville, Sesc Itumbiara, Sesc Jataí, Sesc Anápolis, Sesc Universitário e Sesc Caldas Novas.

### 2 . JUSTIFICATIVA

2.1. São produtos que compõem o cardápio nas realizações refeições e lanches, sendo, portanto de uso contínuo nas unidades executivas do Sesc. Os produtos serão utilizados nas elaborações das preparações para as refeições dos hóspedes e funcionários e lanches comercializados nas lanchonetes para os trabalhadores do comércio, seus dependentes e o público em geral. A quantidade solicitada será para consumo em 2 (dois) meses.

2.2. 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.

2.3. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

### 3 . QUANTITATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	MEDIDA	UNIDADE
1	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	100	KG	CENTRO
2	CONTRA - FILÉ (CONGELADO)	320	KG	FAIÇALVILLE
3	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	15	KG	FAIÇALVILLE
4	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	90	KG	FAIÇALVILLE
5	LINGUIÇA SUINA FRESCAL	20	KG	FAIÇALVILLE
6	COXÃO DURO (CONGELADO)	160	KG	FAIÇALVILLE
7	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1200	KG	FAIÇALVILLE



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

8	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	300	KG	FAIÇALVILLE
9	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	50	KG	ITUMBIARA
10	FRANGO PEITO (CONGELADO)	20	KG	ITUMBIARA
11	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	30	KG	JATAÍ
12	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	100	KG	ANÁPOLIS
13	CONTRA - FILÉ KG	50	KG	ANÁPOLIS
14	PATINHO	20	KG	UNIVERSITÁRIO
15	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (CONGELADO) KG	725	KG	CALDAS NOVAS
16	CARNE DE SOL (CONGELADO) DE PRIMEIRA QUALIDADE PEÇAS DE PATINHO, COCHÃO MOLE, COCHÃO DURO	400	KG	CALDAS NOVAS
17	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO)	350	KG	CALDAS NOVAS
18	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO) KG	190	KG	CALDAS NOVAS
19	ACEM (CONGELADO)	250	KG	CALDAS NOVAS
20	ALCATRA (CONGELADO)	3800	KG	CALDAS NOVAS
21	COXÃO DURO (CONGELADO)	1000	KG	CALDAS NOVAS
22	COXÃO MOLE (CONGELADO)	1750	KG	CALDAS NOVAS
23	PATINHO (CONGELADO)	2455	KG	CALDAS NOVAS
24	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	1212	KG	CALDAS NOVAS
25	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	2620	KG	CALDAS NOVAS
26	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1130	KG	CALDAS NOVAS
27	FILÉ DE FRANGO COXA E SOBRECORA DESSOSSADO (CONGELADO)	2130	KG	CALDAS NOVAS
28	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	4047	KG	CALDAS NOVAS

#### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

##### 4.1. FRANGO FILÉ

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve 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.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

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 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.

#### **4.2. CONTRA FILÉ**

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 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.

#### **4.3. MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO) – KG**

Cortes suínos 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.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**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. PATINHO MOÍDO**

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:** Embalagem resistente ao impacto e 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.

#### **4.5. LINGUIÇA SUINA FRESCAL**

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

**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.

#### **4.6. COXÃO DURO**

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



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**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.

#### **4.7. FRANGO PEITO**

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 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 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.

#### **4.8. PATINHO**

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.).



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**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 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.

#### **4.9. MÚSCULO BOVINO TRASEIRO**

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 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.

#### **4.10. CARNE DE SOL DE PRIMEIRA**

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,

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)

End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

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 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.

#### **4.11. TOUCINHO PARA TORRESMO**

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 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.

#### **4.12. LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)**

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

**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.

#### **4.13. ACÉM**



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

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.

#### **4.14. ALCATRA**

Carne bovina de primeira qualidade, desossada, refilada, 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 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.

#### **4.15. COXÃO MOLE**

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

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





**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**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 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.

#### **4.16. LOMBO SUÍNO**

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 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.

#### **4.17. FRANGO COXA E SOBRECOXA**

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.

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)

End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

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 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.

#### **4.18. FILÉ DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO) – KG**

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 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 DE ENTREGA DO OBJETO / DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

5.1. Prazo de vigência contratual: 2 (dois) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail, telefone ou via fax. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos, após solicitação do Sesc Goiás, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

5.3. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

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

5.5. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a - 12°C (menos doze graus Celsius), será monitorado no momento do recebimento.

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

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

5.8. Os pagamentos serão realizados 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

## **6. LOCAL DE ENTREGA**

### **6.1 Sesc Centro**

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.

### **6.2 Sesc Façalville**

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).

### **6.3 Sesc Itumbiara**

Rua Severino de Paula, Qd. 02 Lt. 17, setor bela vista. Itumbiara – GO  
(64) 3430-5500

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

### **6.4 Sesc Jataí**

Rua deputado costa lima, Nº 2034, bairro Santa Maria, Jataí – GO  
(64) 3605-0100

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

### **6.5 Sesc Anápolis**

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)

End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiaí. Anápolis – GO.  
(62) 3902-6404  
Horário de Entrega das 8h00 às 17h00.

### **6.6 Sesc Universitário**

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.

### **6.7 Sesc Caldas Novas**

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)  
(64)3455-9400  
Horários de Entrega  
8h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00 (segunda a sexta-feira)  
8h00 às 12h00 (sábado)

## **7. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária.

## **8. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES**

### **8.1. DA CONTRATADA:**

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

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

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

### **8.2. DO SESC GOIÁS:**

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

8.2.2. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o termo de referência e demais normas da Entidade.

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

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)

End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

## **9 . FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

### **9.1 Sesc Centro**

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

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

### **9.2 Sesc Façalville**

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso – Chefe do Setor de Alimentação  
Matrícula: 9669      CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos Ferreira – Assistente Adm. III Setor de Alimentação  
Matrícula: 5139      CPF: 004.410371-94

### **9.3 Sesc Itumbiara**

Fiscal: Fernanda Borges de Araújo - Nutricionista  
Matrícula: 9403      CPF: 017.752.811-75

Suplente: Giulliana Machado Miranda – Gerente  
Matrícula: 10015      CPF: 750.582.001-04

### **9.4 Sesc Jataí**

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

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

### **9.5 Sesc Anápolis**

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

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

### **9.6 Sesc Universitário**

Fiscal: Milene Lopes da Silva - Nutricionista  
Matrícula: 10.071      CPF: 228.327.788-44

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

Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Goiás | [www.sescgo.com.br](http://www.sescgo.com.br)  
End.: Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO - CEP: 74.030-090 Tel.: (62) 3221-0600



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

**9.7 Sesc Caldas Novas:**

Fiscal: Thiago Coelho Silva – Assistente Administrativo II  
Matrícula: 4839 CPF: 005.561.721-24

Suplente: Giselle de Freitas dos Santos e Silva - Chefe do Setor Administrativo e Financeiro  
Matrícula: 10088 CPF: 711.745.831-34

Goiânia, 10 de abril de 2019

---

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

---

Giselle de Freitas dos Santos e Silva  
Chefe do Setor Administrativo e Financeiro  
Matrícula: 10088 CPF: 711.745.831-34

---

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

---

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

---

Thiago Coelho Silva  
Assistente Administrativo II  
Matrícula: 4839 CPF: 005.561.721-24

---

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



**Serviço Social do Comércio**  
Departamento Regional Goiás

---

Viviane Lopes Cardoso  
Chefe do Setor de Alimentação  
Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

---

Michelli Belo dos Santos Ferreira –  
Assistente Adm. III Setor de Alimentação  
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

---

Fernanda Borges de Araújo  
Nutricionista  
Matrícula: 9403 CPF: 017.752.811-75

---

Giulliana Machado Miranda  
Gerente  
Matrícula: 10015 CPF: 750.582.001-04

---

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

---

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

---

Milene Lopes da Silva  
Nutricionista  
Matrícula: 10.071 CPF: 228.327.788-44

---

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

---

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