

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA – AQUISIÇÃO DE CARNES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente processo destina-se ao fornecimento de carnes (bovinas, suínas, aves e peixes), para as Unidades executivas Sesc Façalville, Sesc Anápolis, Sesc Jataí, Sesc Itumbiara, Sesc Universitário, Sesc Centro, Almoxarifado Sesc Caldas Novas e Sesc Pirenópolis, por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

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.

3. QUANTITATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE	LOCAL DE ENTREGA
				SESC
1	ACÉM (CONGELADO)	200	KG	Façalville
2	ALCATRA (CONGELADO)	500	KG	Façalville
3	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	3.500	KG	Façalville
4	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	300	KG	Façalville
5	COXÃO DURO (CONGELADO)	500	KG	Façalville
6	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	5.500	KG	Façalville
7	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	3.000	KG	Façalville
8	FRANGO PEITO (CONGELADO)	8.000	KG	Façalville
9	LAGARTO BOVINO (CONGELADO)	500	KG	Façalville
10	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	650	KG	Façalville
11	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	100	KG	Façalville
12	MÚSCULO BOVINO (CONGELADO)	300	KG	Façalville
13	PATINHO BOVINO (CONGELADO)	500	KG	Façalville
14	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	700	KG	Façalville
15	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	400	KG	Façalville
16	COSTELA BOVINA (CONGELADO)	400	KG	Façalville
17	LINGUIÇA SUÍNA FINA	150	KG	Façalville
18	COXÃO-MOLE (CONGELADO)	600	KG	Façalville
19	PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)	100	KG	Façalville
20	FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	130	KG	Façalville

21	CARNE DE SOL (CONGELADA)	300	KG	Faiçalville
22	TOUCINHO SUÍNO (CONGELADO)	250	KG	Faiçalville
23	ESPETINHO DE FRANGO	500	UND	Faiçalville
24	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON	2.500	UND	Faiçalville
25	ESPETINHO DE CONTRA-FILÉ	3.500	UND	Faiçalville
26	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	260	KG	Anápolis
27	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	600	KG	Anápolis
28	FRANGO PEITO (CONGELADO)	800	KG	Anápolis
29	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	300	KG	Anápolis
30	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	120	KG	Jataí
31	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	100	KG	Jataí
32	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	300	KG	Jataí
33	COXÃO MOLE (CONGELADO)	500	KG	Jataí
34	FRANGO COXA E SOBRECOXA	240	KG	Jataí
35	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	600	KG	Jataí
36	LINGUIÇA SUÍNA FRESCAL	150	KG	Jataí
37	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	250	KG	Jataí
38	CARNE DE SOL (CONGELADA)	50	KG	Jataí
39	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	380	KG	Itumbiara
40	CARNE SERENADA (CONGELADO) - CORTE DE CARNE BOVINA	100	KG	Itumbiara
41	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	300	KG	Itumbiara
42	COSTELA BOVINA (CONGELADO)	200	KG	Itumbiara
43	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	600	KG	Itumbiara
44	FRANGO PEITO (CONGELADO)	120	KG	Itumbiara
45	ACÉM	70	KG	Universitário
46	ALCATRA	70	KG	Universitário
47	COXÃO DURO	60	KG	Universitário
48	COXÃO MOLE	80	KG	Universitário
49	CONTRA FILÉ	90	KG	Universitário
50	LAGARTO	70	KG	Universitário
51	PATINHO	90	KG	Universitário
52	PATINHO MOÍDO	350	KG	Universitário
53	MUSCULO BOVINO TRASEIRO	70	KG	Universitário
54	CARNE DE SOL (CONGELADA)	50	KG	Universitário
55	CARNE SERENADA	100	KG	Universitário
56	COSTELA BOVINA	90	KG	Universitário
57	FRANGO COXA E SOBRECOXA	1.400	KG	Universitário
58	FRANGO PEITO	1.900	KG	Universitário
59	FILÉ DE FRANGO	300	KG	Universitário
60	LOMBO SUÍNO	60	KG	Universitário
61	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO)	400	KG	Centro

62	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	600	KG	Centro
63	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	700	KG	Centro
64	PEIXE FILÉ DE TILAPIA CONGELADO	200	KG	Centro
65	FRALDINHA	24.000	KG	Caldas Novas
66	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA	25.000	KG	Caldas Novas
67	PERNIL SUÍNO DESOSSADO	18.000	KG	Caldas Novas
68	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS	16.000	KG	Caldas Novas
69	SUÃ SUINO	11.000	KG	Caldas Novas
70	ACÉM (CONGELADO)	3.000	KG	Caldas Novas
71	ALCATRA (CONGELADO)	30.000	KG	Caldas Novas
72	CARNE DE SOL (CONGELADA)	5.000	KG	Caldas Novas
73	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	26.000	KG	Caldas Novas
74	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN (CONGELADO) CORTADA	16.000	KG	Caldas Novas
75	COXÃO DURO (CONGELADO)	15.000	KG	Caldas Novas
76	COXÃO MOLE (CONGELADO)	22.000	KG	Caldas Novas
77	LAGARTO (CONGELADO)	13.000	KG	Caldas Novas
78	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	3.000	KG	Caldas Novas
79	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	18.000	KG	Caldas Novas
80	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (CONGELADO) KG	12.000	KG	Caldas Novas
81	ORELHA DE PORCO (CONGELADO) INTEIRA E SEM PAPADA	800	KG	Caldas Novas
82	PATINHO (CONGELADO)	16.000	KG	Caldas Novas
83	PÉ DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	800	KG	Caldas Novas
84	RABO DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	800	KG	Caldas Novas
85	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	4.500	KG	Caldas Novas
86	AVE NATALINA. FRANGO OBTIDO A PARTIR DE LINHAGEM ESPECIALIZADA.	250	KG	Caldas Novas
87	FRANGO INTEIRO SEM MIÚDOS	8.400	KG	Caldas Novas
88	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	25.000	KG	Caldas Novas
89	FILÉ DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)	20.000	KG	Caldas Novas
90	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	21.000	KG	Caldas Novas
91	FRANGO PEITO (CONGELADO)	8.000	KG	Caldas Novas
92	PEIXE PINTADO EM POSTA	12.000	KG	Caldas Novas
93	PEIXE FILÉ DE TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE	13.000	KG	Caldas Novas
94	PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO) DE 8 A 9 CTM DE DIÂMETRO.	9.000	KG	Caldas Novas
95	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	10.000	KG	Caldas Novas
96	ACÉM (CONGELADO)	210	KG	Pirenópolis

97	CARNE SERENADA (CONGELADO) - CORTE DE CARNE BOVINA	30	KG	Pirenópolis
98	CONTRA FILÉ (CONGELADO)	230	KG	Pirenópolis
99	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	200	KG	Pirenópolis
100	FRANGO PEITO (CONGELADO)	680	KG	Pirenópolis
101	FRANGO SOBRECOXA	900	KG	Pirenópolis
102	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	35	KG	Pirenópolis
103	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	35	KG	Pirenópolis
104	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	70	KG	Pirenópolis
105	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	250	KG	Pirenópolis

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

4.1. ACÉM (CONGELADO)

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.

4.2. ALCATRA (CONGELADO)

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 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. CONTRA FILÉ (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.4. 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/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.

4.5. COXÃO DURO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

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

4.6. FRANGO COXA E SOBRECOXA (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 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. FILÉ DE FRANGO (CONGELADO) - KG

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

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

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

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

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

4.8. FRANGO PEITO (CONGELADO) - KG

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 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.

4.9. LAGARTO BOVINO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.10. 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.

4.11. MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)

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.

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.

4.12. MÚSCULO BOVINO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.13. PATINHO BOVINO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.14. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.15. 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.

4.16. COSTELA BOVINA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.17. LINGUIÇA SUÍNA FINA

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

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.

4.18. COXÃO-MOLE (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.19. PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)

De primeira qualidade, 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.

4.20. FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)

De primeira qualidade, sendo 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. 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.

4.21. CARNE DE SOL (CONGELADA)

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

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

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

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

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

4.22. TOUCINHO SUÍNO (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.

4.23. ESPETINHO DE FRANGO

Peito de frango desossado, de primeira qualidade, 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.

4.24. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON

Peito de frango desossado, de primeira qualidade, 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.

4.25. ESPETINHO DE CONTRA FILÉ

Carne bovina desossada, de primeira qualidade, 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

4.26. LINGUIÇA SUÍNA 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.

4.27. CARNE SERENADA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.28. 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 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.

4.29. PEIXE FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

De primeira qualidade, sendo 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.

4.30. FRALDINHA

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

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

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

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

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

4.31. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA

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

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

Rotulagem: de acordo com a (in 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

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

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

4.32. RABADA BOVINA EM PEDAÇOS

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

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

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

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

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

4.33. SUÃ SUINO

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

4.34. LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO) – KG

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

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.

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

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.

4.36. PÉ DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS

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.

4.37. RABO DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS

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.

4.38. AVE NATALINA

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.

4.39. FRANGO INTEIRO SEM MIÚDOS

Ave inteira, limpa sem miúdos. Deve ser limpo 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.

4.40. FILÉ DE FRANGO COXA E SOBRECORA DESSOSSADO

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.

4.41. PEIXE PINTADO EM POSTA

De primeira qualidade, em posta, eviscerado, sendo removido 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.

4.42. FRANGO SOBRECORA

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 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.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. 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.

5.2. Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.3. 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>.

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

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

5.6. 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.

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

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

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.

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1 Sesc Faiçalville

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

(62) 3522 - 6300

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

6.2 Sesc Anápolis

Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiá. Anápolis – GO.

(62) 3902-6404

Horário de Entrega das 8h00 às 17h00.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 Sesc Universitário

Av. Universitária, Nº 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.

6.6 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.

6.7 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)

6.8 Sesc Pirenópolis

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis (GO)

(62)3331-1383

Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo).

7. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

7.1 Deverá ser apresentado pelo licitante o Alvará de Vigilância Sanitária.

8. OBRIGAÇÃO ENTRE AS PARTES

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

8.2. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, **o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor preço item a item.**

8.3. Correrá por conta da **CONTRATADO qualquer prejuízo** causado ao material em decorrência do transporte.

8.4. 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.

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

8.6. 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.

8.7. No caso de desacordo nos materiais, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo a ser determinado pelo **CONTRATANTE**.

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

8.9. A **CONTRATADA** não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

8.10. Caberá ao Sesc notificar a **CONTRATADA**, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos trabalhos executados.

8.11. 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.

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

8.13. 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.

9. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

9.1. Sesc Façalville

Fiscal: Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

Suplente: Michelli Belo dos Santos
Assistente Administrativo
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

9.2. 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

9.3. 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 CPF: 015.875.031-40

9.4. 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

9.5. Sesc Universitário

Fiscal: Tarcísio Domingos de Macedo
Gerente da Unidade.
Matrícula: 9766 CPF: 770.155.761-04

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

9.6. Sesc Centro

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

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

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
Chefe do Setor Administrativo e Financeiro
Matrícula: 10088 CPF: 711.745.831-34

9.8. Sesc Pirenópolis

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

Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro
Assist. Administrativo
Matrícula: 9973 CPF: 018.745.693-39

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

Anna Paula Gonçalves de Menêzes
Chefia Adjunta da Seção de Logística e Insumos
Matrícula: 5851 CPF: 017.173.441-60

Goiânia, 26 de abril de 2019.