

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO DE CARNES (BOVINAS, SUÍNAS, AVES E PEIXES)

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA

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

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 1 - Pousada SESC PIRENÓPOLIS - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACÉM (RESFRIADO).	300	KG
2	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO (CONGELADO).	400	KG
3	CARNE SERENADA (RESFRIADO) - CORTE DE CARNE BOVINA	40	KG
4	CONTRA FILÉ (RESFRIADO).	300	KG
5	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO).	120	UND
LOTE 2 - SESC UNIVERSITÁRIO - CARNE SUÍNA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
6	TOUCINHO PARA TORRESMO TOUCINHO DE BARRIGA (CONGELADO)	15	KG
7	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	40	KG
8	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	25	KG
9	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	30	KG
10	LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	15	KG
11	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	40	KG
LOTE 3 - SESC UNIVERSITÁRIO - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
12	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	90	KG
13	ACÉM (RESFRIADO)	70	KG
14	ALCATRA (RESFRIADO)	70	KG
15	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	80	KG
16	COXÃO DURO (RESFRIADO)	70	KG
17	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	75	KG
18	MUSCULO BOVINO (RESFRIADO)	60	KG

19	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	380	KG
20	COXÃO - MOLE (RESFRIADO)	100	KG
21	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	100	KG
LOTE 4 - SESC UNIVERSITÁRIO - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
22	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	1.800	KG
23	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	650	KG
24	FRANGO PEITO (CONGELADO)	2.000	KG
LOTE 5 - SESC UNIVERSITÁRIO - CARNE DE PESCADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
25	PEIXE DURADO EM POSTAS (CONGELADO)	40	KG
26	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	30	KG
LOTE 6 - Pousada SESC Pirenópolis - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
27	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	120	UND
28	FRANGO FILÉ (CONGELADO).	240	KG
29	FRANGO PEITO (CONGELADO).	850	KG
30	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO).	1.100	KG
LOTE 7 - Pousada SESC Pirenópolis - CARNE SUÍNA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
31	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO).	45	KG
32	ORELHA DE PORCO (CONGELADO) INTEIRA E SEM PAPADA.	40	KG
33	PÉ DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS.	40	KG
34	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO).	45	KG
35	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA.	135	KG
36	RABO DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	40	KG
37	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	40	KG
38	LOMBO SUÍNO (CONGELADO).	40	KG
LOTE 8 - Pousada SESC Pirenópolis - CARNE DE PESCADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
39	PEIXE FILÉ DE MERLUZA CONGELADO.	40	KG
LOTE 9 - SESC CALDAS NOVAS - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
40	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	2.400	KG
41	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	30.000	KG
42	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	6.000	KG
43	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	21.600	KG
44	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	14.400	KG
45	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)	14.400	KG
46	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	24.000	KG
47	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	12.000	KG

48	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	18.000	KG
49	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	12.000	KG
50	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	21.600	KG
51	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)	14.400	KG
LOTE 10 - SESC CALDAS NOVAS - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
52	AVE NATALINA (CONGELADO)	300	KG
53	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	36.000	KG
54	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)	20.000	KG
55	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	36.000	KG
56	FRANGO PEITO (CONGELADO)	2.000	KG
57	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	16.000	KG
LOTE 11 - SESC CALDAS NOVAS - CARNE SUÍNA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
58	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	18.000	KG
59	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	3.600	KG
60	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	9.600	KG
61	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	1.200	KG
62	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO).	4.800	KG
63	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1.200	KG
64	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1.200	KG
65	BISTECA SUINA (CONGELADO)	8.400	KG
66	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	5.400	KG
LOTE 12 - SESC CALDAS NOVAS - CARNE DE PESCADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
67	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	12.000	KG
68	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	21.600	KG
69	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO).	18.000	KG
LOTE 13 - SESC FAIÇALVILLE - CARNE DE PESCADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
70	FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	100	KG
71	PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO)	120	KG
72	PEIXE FILÉ DE MERLUZA CONGELADO	160	KG
LOTE 14 - SESC FAIÇALVILLE - CARNE SUÍNA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
73	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	300	KG
74	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	780	KG
75	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	120	KG
76	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	480	KG
77	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	180	KG
78	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	360	KG

LOTE 15 - SESC FAIÇALVILLE - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
79	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	10.800	KG
80	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	3.600	KG
81	FRANGO PEITO (CONGELADO)	12.000	KG
82	ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)	600	UND
83	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	3.000	UND
LOTE 16 - SESC FAIÇALVILLE - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
84	CONTRA FILÉ FATIADO. FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150 G (CONGELADO)	200	KG
85	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	480	KG
86	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	50	KG
87	ACÉM (RESFRIADO)	480	KG
88	ALCATRA (RESFRIADO)	720	KG
89	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	4.000	KG
90	COXÃO DURO (RESFRIADO)	600	KG
91	LAGARTO (RESFRIADO)	600	KG
92	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	360	KG
93	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	600	KG
94	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	840	KG
95	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	720	KG
96	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	360	KG
97	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)	4.200	UND
LOTE 17 - SESC CENTRO - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
98	CONTRA FILÉ FATIADO. FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150 G (CONGELADO)	960	KG
99	COSTELA BOVINA (RESFRIADA).	360	KG
100	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS - CORTE DE CARNE BOVINA. (RESFRIADO).	240	KG
101	COXÃO DURO (RESFRIADO).	240	KG
102	LAGARTO (RESFRIADO).	240	KG
103	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO).	800	KG
104	CARNE DE SOL (RESFRIADO).	240	KG
LOTE 18 - SESC CENTRO - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
105	FRANGO COXA E SOBRECOXA (RESFRIADO).	240	KG
106	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO).	1.440	KG
LOTE 19 - SESC CENTRO - CARNE SUINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
107	RABO DE PORCO (CONGELADO) CORTADOS	480	KG
108	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	480	KG
109	LOMBO SUÍNO (CONGELADO).	720	KG

110	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO).	720	KG
111	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO).	720	KG
112	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	720	KG
113	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	720	KG
LOTE 20 - SESC CENTRO - CARNE DE PESCADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
114	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO).	80	KG
LOTE 21 - SESC ANÁPOLIS - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
115	ALCATRA (RESFRIADO).	200	KG
116	CONTRA FILÉ (RESFRIADO).	600	KG
117	COSTELA BOVINA (RESFRIADO).	200	KG
118	COXÃO MOLE (RESFRIADO).	250	KG
119	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO).	250	KG
120	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO).	500	KG
LOTE 22 - SESC ANÁPOLIS - CARNE DE AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
121	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO).	600	KG
122	FRANGO FILÉ (CONGELADO).	1.500	KG
123	FRANGO PEITO (CONGELADO)	1.800	KG
LOTE 23 - SESC ANÁPOLIS - CARNE SUÍNA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
124	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	150	KG
125	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	200	KG
126	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	120	KG
127	TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO) TOUCINHO DE BARRIGA	150	KG

4. DESCRIÇÃO DETALHADA

4.1. CARNE BOVINA:

4.1.1. ACÉM (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.2. ALCATRA (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.3. CARNE DE SOL (RESFRIADO)

Carne bovina, (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

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

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

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

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

4.1.4. CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)

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

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais

de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

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

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

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

4.1.5.COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.6.COXÃO DURO (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.7. COXÃO-MOLE (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.8. CUPIM BOVINO (RESFRIADO)

Carne bovina tipo cupim peça, de primeira qualidade, desossada, refilada com no máximo 10% de sebo. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões e coágulos. Deverá apresentar no máximo 10% de sebo e gordura.

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

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

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

4.1.9. LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.10. MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.11. PATINHO BOVINO (RESFRIADO)

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

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

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

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

peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.1.12. RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)

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

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

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

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

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

4.1.13. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)

Carne bovina desossada, refilada e moída. No máximo 5% de gordura. Deve estar congelado a -12°C.

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

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

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

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

4.1.14. CARNE SERENADA (RESFRIADO)

Carne bovina, (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

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

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

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

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

4.1.15. ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)

Carne bovina desossada, obtida do lombo bovino, livre da capa de filé. Peso de 150g a 180g. 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 primária: deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.1.16. COSTELA BOVINA (RESFRIADO)

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

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

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

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

peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

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

Carne bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “Capa de Filé”, e fatiado no formato de “Bife”. Deve estar congelado a -12 °C.

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

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

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

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

4.2. CARNE DE AVES:

4.2.1. AVE NATALINA (CONGELADO)

Frango obtido a partir de linhagem especializada. Ave geneticamente modificada (resultados das melhores linhagens de frangos). Possui mais carne quando comparado às demais aves comercializadas. Possui coxas e peitos mais suculentos quando comparado ao “peru”. O produto deve estar inteiro, temperado e congelado com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.2.2. FRANGO FILÉ (CONGELADO)

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 a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.2.3. COXA E SOBRECOXA DESSOSSADO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.2.4. FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.2.5. FRANGO PEITO (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.2.6. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)

Peito de frango desossado, em medalhão de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos), que devem estar envoltos em fatias de bacon, em espeto de madeira contendo 5 cubos de frango. Deve possuir características próprias da espécie, livres de odor, ranço ou substâncias estranhas à composição. Devem ser levemente temperados com sal e condimentos permitidos pela legislação. Não deve ser apimentado. Não deve conter glúten. Deve estar congelado a -12°C.

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

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

4.2.7. FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.2.8. FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser fatiado e resfriado com temperatura de 4°C a 7°C.

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

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

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

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

4.2.9. ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)

Peito de frango desossado, em espeto de madeira contendo 5 cubos de frango. Peso de 150g a 180g. 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 primária: deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.2.10. COXINHA DA ASA (CONGELADO)

Corte de ave, obtido da extração da coxinha do animal sadio. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C, com adição de água de no máximo de 6%.

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, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.3. CARNE SUÍNA:

4.3.1. COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

4.3.2. COSTELA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)

Produto 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 a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.3.3. LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO)

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

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

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

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

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

número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISB-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4.3.4. 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, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

4.3.5. MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)

Cortes suínos (Orelha de porco sem papada, Rabo de porco e Pé de porco) cortados salgados, refilados e cortados em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.3.6. TOUCINHO PARA TORRESMO (CONGELADO)

Corte suíno obtido da retirada do couro junto com a gordura do animal. Deve ser cortado em pedaços pequenos de 3 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.3.7. RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.3.8. 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, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA/SISBI-POA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

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

Corte suíno salgado, refilado e inteiro. Deve ser congelada com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.3.10. PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO)

Corte suíno salgado, refilado e cortado em pedaços pequenos de 5 cm. Deve ser congelado com temperatura de -12°C.

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

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

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

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

4.3.11. BISTECA SUÍNA (CONGELADO)

Carré fatiado, obtido da parte central do dorso do porco, que inclui as costeletas, o lombo e o filé mignon, sem aditivos ou conservantes, congelado a -12°C. Aspectos próprios da espécie com pouca gordura, com osso, pesando entre 180 a 200g por peça, com espessura média de 1,5cm. Isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto.

Aspectos sensoriais: textura, sabor e odor próprio, isento de parasitas, larvas, limpo e sem aparas.

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

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

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

4.4. CARNE DE PESCADOS:

4.4.1. PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)

Obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Obtido do *Oreochromis niloticus* (tilápia do Nilo). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de água doce, de escamas, carne de cor clara e sabor agradável. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve estar em filés íntegros e sem pele. Deve atender

aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C , não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

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

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

4.4.2. PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)

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

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

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

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

4.4.3. PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)

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

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

4.4.4. PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)

Em posta, eviscerado, sendo removidas cabeça e nadadeira caudal, obtido da espécie Pseudoplatystoma corruscans. Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe de couro, pouca gordura, obtido de água doce. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve ser cortado em postas de 02 cm. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C , não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

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

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

5. CRITERIO DE JULGAMENTO

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

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

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

6.3. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 05 (cinco) dias corridos, após o recebimento do PAF, sob pena da aplicação das penalidades.

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

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

6.6. 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>.

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

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

6.9. 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.

6.10. A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades conforme tópico 7 deste termo de referência.

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

6.12. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referência, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 3 (três) dias corridos.

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

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

6.14. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1. LOTES 1, 6, 7 E 8

Pousada Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis/GO.

CEP: 72980-000.

Horários de Entrega: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo), contato: (62) 3331-1383.

7.2. LOTES 2, 3, 4 E 5

Sesc Universitário (03.671.444/0002-28 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Av. Universitária, Nº 1749, setor universitário, Goiânia/GO.

CEP: 74610-100.

Horário de entrega das 08h00 até as 17h00 de segunda a sexta-feira e das 08h00 às 16h00 Sábado e Domingo, contato: (62) 3522 - 6106.

7.3. LOTES 9, 10, 11 E 12

Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas/GO.

CEP: 75690-000.

Horários de Entrega: 08h às 16h (segunda a sábado), contato: (64) 3455-9400.

7.4. LOTES 13, 14, 15 E 16

Sesc Faiçalville (03.671.444/0005-70 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

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

CEP: 74350-010.

Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados), contato: (62) 3522-6300.

7.5. LOTES 17, 18, 19 E 20

Sesc Centro (03.671.444/0004-90 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

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

CEP: 74020-170.

Horário de entrega das 7h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 às 15h00 no sábado, contato: (62) 3933-1700.

7.6. LOTES 21, 22 E 23

Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

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

CEP: 75110-180.

Horário de entrega das 8h00 às 17h00, contato: (62) 3902-6404.

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

8.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual - MEI).

8.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

8.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) ATESTADO/DECLARAÇÃO, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo satisfatoriamente ao menos 20% do objeto/item licitado: Carne Bovina, Suína, Aves e Peixe de acordo com o lote atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome do responsável pelo mesmo.
- b) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária;

8.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

9. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.1.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

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

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

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

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

10.1.8. Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 03 (três) dias corridos.

10.1.9. Durante a vigência da Ata, a contratada deverá atender com prontidão às requisições e especificações deste Termo de Referência para Registro de Preços (SRP), a partir da solicitação.

10.1.10. Comunicar à Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

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

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

10.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 10.2.1.** O pagamento será efetuado à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.
- 10.2.2.** Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.
- 10.2.3.** Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.
- 10.2.4.** Permitir aos funcionários da Contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.
- 10.2.5.** Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do Contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da Contratada em relação ao mesmo.
- 10.2.6.** Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.
- 10.2.7.** O Sesc/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DA PROPOSTA

- 12.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 12.2.** Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;
- 12.3.** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 12.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 12.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 12.6.** A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação poderá implicar na desclassificação da proposta;
- 12.7.** A licitante deverá cotar todos os itens do lote participante.

13. PENALIDADES

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

13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

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

13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

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

13.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

13.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

13.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. Pousada Sesc Pirenópolis - Lotes 1, 6, 7 E 8

Fiscal: Rebeca de Cássia Goulão

Nutricionista

Matricula 10694 CPF: 046.355.471-08

Suplente: Isabella Maciel Borges

Assistente Administrativo

Matricula: 10592 CPF: 700.083.401-37

14.2. Sesc Universitário - Lotes 2, 3, 4 E 5

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo

Nutricionista

Matricula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza

Assistente Administrativo

Matricula: 2393 CPF: 775.763.141-68

14.3. Sesc Caldas Novas – Lotes 9, 10, 11 E 12

Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Alimentação

Matricula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva

Nutricionista

Matricula: 9347 CPF: 876.161.732-68

14.4. Sesc Façalville - Lotes 13, 14, 15 E 16

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima

Nutricionista

Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Michelli Belo dos Santos

14.5. Sesc Centro - Lotes 17, 18, 19 E 20

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira

Nutricionista

Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

14.6. Sesc Anápolis - Lotes 21, 22 E 23

Fiscal: Helen Maria A. de Lima Tkaczuk

Nutricionista

Matrícula: 5462 CPF: 961.824.071-15

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk

Coordenadora Técnica de Nutrição

16. RESPOSNSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 30 de julho de 2021.