

ERRATA 001/2022

PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/GO Nº 054/2022-PG

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC - Administração Regional no Estado de Goiás, torna público, para fins de conhecimento dos interessados, a ERRATA 001/2022 referente a abertura do Pregão Eletrônico nº **054/2022-PG**, que tem por objeto - Contratação de empresa para prestação de Serviço de Análise Microbiológica em Alimentos, Manipuladores de Alimentos, Utensílios e Ambientes dos Serviços de Alimentação com emissão de relatórios, nas unidades do Senac Goiás, Cora Restaurante Escola Alego e Cora Restaurante Escola Tribunal de Justiça de Goiás

1) Anexo I - Termo de Referência.

Onde se lê:

Lote 01 - Item 01

Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a **Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019**. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.

- Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes.

Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo, frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.

Lote 02 – Item 04

Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a **Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019**. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.

- Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes.

Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo,

frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.

Leia-se:

Lote 01 - Item 01

Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a **Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022**. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.

- Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes.

Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo, frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.

Lote 02 – Item 04

Serviço de análises microbiológicas em amostras de alimentos ou matéria prima com emissão de relatórios, atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 – MAPA (Ministério, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e a **Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022**. Para a realização das análises, podem ser utilizadas as metodologias propostas pelos seguintes órgãos: Código Alimentar (Codex Alimentarius - FAO/OMS); Organização Internacional de Normalização (International Organization for Standardization - ISO); Manual Analítico Bacteriológico (Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA); Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL); Farmacopeia Brasileira 6ª. edição.

- Pesquisa de Escherichia Coli, Salmonella sp., Estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterotoxina estafilocócica, Listeria monocytogenes.

Exemplos de alimentos que poderão ser analisados: arroz branco, feijão de caldo, preparações de carne vermelha, frango, peixe, salgados diversos (com apresentado, queijo, carne moída e queijo, frango e outros), vinagrete, tortas salgadas, sanduíche natural, sobremesas diversas, sucos e outros que estejam no cardápio.

Goiânia, 02 de setembro de 2022.

Comissão de Licitação