

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA - RETIFICADO****REGISTRO DE PREÇO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES E PEIXES****1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Aquisição de carnes bovinas, suínas, aves e peixes em atendimento as Unidades Sesc Anápolis, Caldas Novas, Centro, Mesa Brasil, Universitário e Façalville através do sistema de registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O consumo de carnes nas Unidades Sesc Anápolis, Caldas Novas, Centro, Mesa Brasil, Universitário e Façalville é contínuo, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias das refeições aos clientes, educação infantil, funcionários, na comercialização nas lanchonetes de porções e pratos rápidos. Dessa forma, justifica-se a solicitação para aquisição de carnes bovinas, suínas, aves e peixes, pelo período de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SESC ANAPOLIS			
LOTE 01 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1.	ALCATRA (RESFRIADO)	50	KG
2.	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	50	KG
3.	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	150	KG
4.	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	60	KG
5.	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	70	KG
6.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	40	KG
7.	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	70	KG
8.	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	130	KG
LOTE 02 - AVES			
9.	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	300	KG
10.	FRANGO COXA (CONGELADO)	70	KG
11.	SOBRE COXA (CONGELADO)	100	KG
12.	FRANGO PEITO (CONGELADO)	300	KG
13.	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	75	KG
LOTE 03 - SUINOS			
14.	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	75	KG
15.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	100	KG
16.	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)	60	KG
17.	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	75	KG
LOTE 04 - PEIXES			
18.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	50	KG

SESC CALDAS NOVAS			
LOTE 05 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
19.	ACÉM (RESFRIADO)	2400	KG
20.	ALCATRA (RESFRIADO)	30000	KG
21.	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	6000	KG
22.	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	21600	KG
23.	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	14400	KG
24.	COXÃO DURO (RESFRIADO)	14400	KG
25.	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	24000	KG
26.	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	12000	KG
27.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	18000	KG
28.	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	12000	KG
29.	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	21600	KG
30.	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	14400	KG
LOTE 06 - AVES			
31.	AVE NATALINA (CONGELADO)	300	KG
32.	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	36000	KG
33.	COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	20000	KG
34.	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	36000	KG
35.	FRANGO PEITO (CONGELADO)	2000	KG
36.	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	16000	KG
LOTE 07 - SUINOS			
37.	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	18000	KG
38.	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	3600	KG
39.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	9600	KG
40.	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	1200	KG
41.	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	4800	KG
42.	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1200	KG
43.	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	1200	KG
44.	BISTECA SUÍNA (CONGELADO)	8400	KG
45.	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	5400	KG
LOTE 08 - PEIXES			
46.	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	6000	KG
47.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	25000	KG
48.	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	20000	KG

SESC CENTRO			
LOTE 09 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
49.	ACÉM (RESFRIADO)	300	KG
50.	ALCATRA (RESFRIADO)	600	KG
51.	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	200	KG
52.	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)	900	KG
53.	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	300	KG
54.	COXÃO DURO (RESFRIADO)	200	KG
55.	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	200	KG
56.	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	300	KG
57.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	240	KG
58.	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	240	KG
59.	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	900	KG
60.	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	200	KG
LOTE 10 - AVES			
61.	FRANGO FILÉ FATIADO (RESFRIADO)	900	KG
62.	COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	200	KG
63.	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	600	KG
64.	FRANGO PEITO SEM OSSO (CONGELADO)	300	KG
65.	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	200	KG
LOTE 11 - SUINOS			
66.	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	400	KG
67.	LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	400	KG
68.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	400	KG
69.	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	100	KG
70.	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	300	KG
71.	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	100	KG
72.	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	100	KG
73.	BISTECA SUÍNA (CONGELADO)	300	KG
74.	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	300	KG
LOTE 12 - PEIXES			
75.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	200	KG
76.	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	300	KG

SESC MESA BRASIL			
LOTE 13 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
77.	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	25	KG
78.	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	40	KG
79.	COXÃO - MOLE (RESFRIADO)	25	KG
80.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	25	KG
81.	MUSCULO BOVINO (RESFRIADO)	30	KG
LOTE 14 - AVES			
82.	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	40	KG
83.	COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	30	KG
LOTE 15 - SUINOS			
84.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	30	KG
85.	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	25	KG
LOTE 16 - PEIXES			
86.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	30	KG
87.	PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO)	25	KG

SESC UNIVERSITÁRIO			
LOTE 17 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
88.	ACÉM (RESFRIADO)	70	KG
89.	ALCATRA (RESFRIADO)	70	KG
90.	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	100	KG
91.	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	90	KG
92.	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	100	KG
93.	COXÃO DURO (RESFRIADO)	70	KG
94.	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	100	KG
95.	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	40	KG
96.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	75	KG
97.	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	70	KG
98.	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)	380	KG
99.	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	100	KG
LOTE 18 - AVES			
100.	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	650	KG
101.	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	1800	KG
102.	FRANGO PEITO (CONGELADO)	2000	KG

103.	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	350	KG
LOTE 19 - SUINOS			
104.	COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	60	KG
105.	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	30	KG
106.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	50	KG
107.	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	30	KG
108.	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	50	KG
109.	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	30	KG
110.	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	30	KG
111.	BISTECA SUÍNA (CONGELADO)	40	KG
112.	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	15	KG
LOTE 20 - PEIXES			
113.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	50	KG
114.	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	60	KG

SESC FAÇALVILLE			
LOTE 21 - CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
115.	ACÉM (RESFRIADO)	480	KG
116.	ALCATRA (RESFRIADO)	720	KG
117.	CARNE DE SOL (RESFRIADO)	360	KG
118.	CONTRA FILÉ (RESFRIADO)	4.000	KG
119.	CONTRA FILÉ FATIADO FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150 G (CONGELADO)	200	KG
120.	COSTELA BOVINA (RESFRIADO)	480	KG
121.	COXÃO DURO (RESFRIADO)	600	KG
122.	COXÃO MOLE (RESFRIADO)	720	KG
123.	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)	4.200	UND
124.	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	600	KG
125.	MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO)	360	KG
126.	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	600	KG
127.	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	840	KG
128.	RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO)	50	KG
LOTE 22 - AVES			
129.	ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)	600	UND
130.	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	3.000	UND

131.	FRANGO COXA E SOBRE COXA (CONGELADO)	10.800	KG
132.	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	3.600	KG
133.	FRANGO PEITO (CONGELADO)	12.000	KG
LOTE 23 - SUINOS			
134.	COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO)	360	KG
135.	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	180	KG
136.	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	780	KG
137.	MIÚDOS PARA FEIJOADA (CONGELADO)	120	KG
138.	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO)	480	KG
139.	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	300	KG
LOTE 24 - PEIXES			
140.	PEIXE FILÉ DE TILAPIA (CONGELADO)	100	KG
141.	PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO)	120	KG
142.	PEIXE FILÉ DE MERLUZA CONGELADO	160	KG

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

CARNE BOVINA

3.1.1. ALCATRA (RESFRIADO) – (Itens 01, 20, 50, 89, 116)

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 e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

3.1.2. COXÃO - MOLE (RESFRIADO) – (Itens 05, 25, 55, 79, 94, 122)

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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/SISB-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.

3.1.3. CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO) – (Item 52)

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

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

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

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

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

3.1.4. CARNE DE SOL (RESFRIADO) – (Itens 02, 21, 51, 90, 117)

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

3.1.5. CONTRA FILÉ (RESFRIADO) – (Itens 03, 22, 77, 91, 118)

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

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

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

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

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

3.1.6. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO) – (Itens 04, 23, 53)

Carne bovina obtida entre a parte dianteira e traseira do boi, refilada e porcionada. Com no máximo 10% de sebo e gordura, cortada em pedaços pequenos de 5 x 5 cm. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

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

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

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

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no ministério da agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.7. COSTELA BOVINA (RESFRIADO) – (Item 92, 120)

Carne bovina obtida entre a parte dianteira e traseira do boi, refilada e porcionada. Com no máximo 10% de sebo e gordura, cortada em pedaços pequenos de 5 x 5 cm. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

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

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

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

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

3.1.8. COXÃO DURO (RESFRIADO) – (Itens 24, 54, 93, 121)

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

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

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

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

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

3.1.9. LAGARTO BOVINO (RESFRIADO) – (Itens 06, 27, 57, 80, 96, 124)

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

3.1.10. MÚSCULO BOVINO (RESFRIADO) – (Itens 07, 28, 58, 81, 97, 125)

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

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

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

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

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

3.1.11. CUPIM BOVINO (RESFRIADO) – (Itens 26, 56, 95)

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.).

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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/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.

3.1.12. PATINHO BOVINO (RESFRIADO) – (Itens 08, 29, 59, 126)

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

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

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

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

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

3.1.13. PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO) – (Item 98)

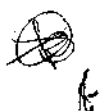
Carne bovina desossada, moída. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

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

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

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

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



3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.14. PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO) – (Item 78, 127)

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/SISB-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.

3.1.15. ACÉM (RESFRIADO) – (Itens 19, 49, 88, 115)

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 e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

3.1.16. RABADA BOVINA EM PEDAÇOS (RESFRIADO) – (Itens 30, 60, 99, 128)

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

Aspectos Sensoriais: 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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

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

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

3.1.17. ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO) - (Item 123)

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

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

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

3.1.18. CONTRA FILÉ FATIADO FILÉS FATIADOS EM MÉDIA 150 G (CONGELADO) – (Item 119)

Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a “capa de filé”, congelado com temperatura de -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,

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

CARNE DE AVES

3.1.19. FRANGO FILÉ (CONGELADO) – (Itens 09, 32, 82, 100, 132)

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

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

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

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

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

3.1.20. FRANGO PEITO SEM OSSO (CONGELADO) – (Item 64)

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

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

3.1.21. FRANGO FILÉ FATIADO (RESFRIADO) – (Item 61)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve refilado e congelado com temperatura de até 10°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.

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

3.1.22. COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO) – (Itens 33, 62, 83)

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

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

3.1.23. AVE NATALINA (CONGELADO) – (Item 31)

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

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

3.1.24. FRANGO COXA (CONGELADO) – (Item 10)

Corte de ave, obtido da extração das coxas 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.).

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

3.1.25. FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO) – (Item 11)

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

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

3.1.26. FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO) – (Itens 34, 63, 101, 131)

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

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

3.1.27. FRANGO PEITO (CONGELADO) – (Itens 12, 35, 102, 133)

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.).

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

3.1.28. COXINHA DA ASA (CONGELADO) – (Itens 13, 36, 65, 103)

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. 10/17

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.

3.1.29. ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO) - (Item 129)

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

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

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

3.1.30. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO) - (Item 130)

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

CARNE SUÍNA

3.1.31. PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO) – (Itens 41, 70, 108, 138)

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

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

3.1.32. COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO) – (Item 14, 37, 66, 104)

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

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

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

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

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

3.1.33. ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO) – (Itens 40, 69, 107)

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

3.1.34. LOMBO SUÍNO (CONGELADO) – (Itens 15, 39, 68, 84, 106, 136)

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 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 16/24 lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

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

3.1.35. LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA) – (Itens 38, 67, 85, 105, 135)

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

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.36. BISTECA SUÍNA (CONGELADO) – (Itens 44, 73, 111)

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 100 a 150g 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 n° 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.

3.1.37. MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO) – (Item 16, 137)

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 n° 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

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

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

3.1.38. RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO) – (Itens 42, 71, 109)

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 n° 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

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

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.39. PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO) – (Itens 43, 72, 110)

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

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

3.1.40. TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO) – (Itens 17, 45, 74, 112, 139)

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

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

3.1.41. COSTELINHA SUÍNA (CONGELADO) – (Item 134)

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

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

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

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

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

CARNE DE PESCADOS

3.42 PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO) – (Item 46, 142)

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

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

3.43. PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO) – (Itens 48, 76, 114)

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 às 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.

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

3.44. PEIXE DOURADA EM POSTAS (CONGELADO) – (Item 87, 141)

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/SISB-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.

3.45. PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO) – (Itens 18, 47, 75, 86, 113, 140)

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

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

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

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

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 O prazo de vigência dessa contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades da unidade do Sesc Goiás. A contratada deverá efetuar no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após a emissão do PAF (Pedido ao Fornecedor)

5.3 PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

5.3.1. Sesc Anápolis: uma vez por semana

5.3.2. Sesc Caldas Novas: uma vez por semana

5.3.3. Sesc Centro: uma vez por semana

5.3.4. Sesc Mesa Brasil: uma vez por mês

5.3.5. Sesc Universitário: uma vez por semana

5.3.6. Sesc Faiçalville: de uma a duas vezes por semana

5.4 Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004.

5.5 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

5.6 A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas no Memorando.

5.7 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido nas especificações técnicas detalhadas, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado em cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a

sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.

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

5.9 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverá ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 01 (um) dia corrido após a notificação de desacordo. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeitas as penalidades;

5.10 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. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) - LOTE 01 AO 04

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Santos Dumont eq. Com Zeca Louza s/nº, Jundiáí, Anápolis-GO - CEP: 74.110-180 - Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sábado).

6.2. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ: 03.671.444/0008-13) – LOTE 05 AO 08

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaical, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. Cep: 75696-320. Tel.: (64) 3455-9400. Contato: Erika Neves

Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado).

6.3. SESC CENTRO (03.671.444/0004-90) – LOTE 09 AO 12

Endereço: Rua 15, Esquina com a Rua 19 – Centro, Goiânia – GO, CEP: 74030090.

(Horários de Funcionamento: 08h às 18h de segunda a sexta).

6.4. MESA BRASIL SESC (CNPJ: 03.671.444/0011-19) LOTE 13 AO 16

Endereço: Avenida Vera Cruz c/ Rua Caravelas, nº 1021, Qd 45 A, Lote 1 a 6 – Jardim Guanabara. Goiânia, Goiás Horários de Funcionamento: 08h às 18h (segunda a sexta). Fone: (62)3522-9500 Contato: Viviane.

6.5. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – LOTE 17 AO 20

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás CEP: 74610-100

Horários de funcionamento: 8h às 16h (segunda à sexta-feira).

6.6. SESC FAIÇALVILLE (03.671.444/0005-70) – LOTE 21 AO 24



Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Façalville. Goiânia (GO) (62) 3522 - 6300
Horários de funcionamento: 7h às 17h00 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

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

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1. Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) **ATESTADO/DECLARAÇÃO**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo bens de natureza compatível com o(s) objeto(s) do(s) lote(s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 30% (trinta por cento) do previsto no(s) mesmo(s).

7.4.2. Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do item 7.4.1.

7.4.3. Dentre os atestados pelo menos 1 (um) deles deverá comprovar o fornecimento do quantitativo que represente no mínimo 15% (quinze por cento) do previsto no(s) lote(s) arrematado(s).

7.4.4. 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;

7.5 DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

8. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

8.1 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.

8.2 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.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

9.1.3 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

9.1.4 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 do contrato.

9.1.5 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.

9.1.6 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.

9.1.7 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.

9.1.8 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.

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

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

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

9.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.2.10 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 Sesc/GO.

9.2.2 Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

9.2.3 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.

9.2.4 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.

9.2.5 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.

9.2.6 O Sesc/GO reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1 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.

11. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

11.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

11.2 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

11.3 O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

11.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

11.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

11.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

11.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

11.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

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 Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irredutíveis, 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 Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo;

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/GO, 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 à " prevista no 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO 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/GO.

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. SESC ANÁPOLIS – LOTES 01 AO 04

FISCAL: Raphaella Alessandra S. Belem
Nutricionista
Matricula 11029 CPF: 058.646.601- 08

SUPLENTE: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Administrativo
Matricula: 9583 CPF: 789.425.781-87

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Raphaella Alessandra Soares Belem
Nutricionista

14.2. SESC CALDAS NOVAS – LOTES 05 AO 08

FISCAL: Érica Neves da Costa
Líder do Setor de Alimentação e Insumos
Matricula 6642 CPF: 024.974.071-00

SUPLENTE: Hylla Rannyella R. da Silva
Nutricionista
Matricula: 9347 CPF: 876.161.732-68

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Érica Neves da Costa
Líder do Setor de Alimentação e Insumos

14.3. SESC CENTRO – LOTES 09 AO 12

FISCAL: Larissy B. M. Godoi
Nutricionista
Matricula 9792 CPF: 018.161.331-08

SUPLENTE: Matheus Carlos C. Fabiano
Assistente Administrativo
Matricula: 9875 CPF: 054.383.331-30

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Larissy B. M. Godoi
Nutricionista

14.4. SESC MESA BRASIL – LOTES 13 AO 16

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista
Matricula 9669 CPF: 047.865.091-40

SUPLENTE: Rulia Mayra S. A. Ferreira
Assistente Administrativo III
Matricula: 9767 CPF: 020.530.841-46

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Viviane Lopes Cardoso
Nutricionista

14.5. SESC UNIVERSITÁRIO – LOTES 17 AO 20

FISCAL: Beatriz Moraes Ribeiro A. Batista
Assessor Técnico III - Nutricionista
Matricula 11486 CPF: 017.057.181-59

SUPLENTE: Lindamar Barbosa da Silva
Assistente Administrativo II
Matricula: 8326 CPF: 009.127.671-38

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Beatriz Moraes Ribeiro A. Batista
Assessor Técnico III - Nutricionista

14.6. SESC FAÇALVILLE – LOTES 21 AO 24

FISCAL: Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista
Matricula 10170 CPF: 700.014.921-36

SUPLENTE: Andreyra Rodrigues de Sousa
Assistente Administrativo III
Matricula: 11147 CPF: 898.696.131-87

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ana Paula Azevedo Lima
Nutricionista

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



Shirlene Virginia de Lima Silva

Assessor Técnico da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Maria René Vaca Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 15 de março de 2023.

EM BRANCO