

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

DADOS DO CONSOLIDADOR:

Nome: Hugo Murillo Martins Pereira

Lotado: Seção de Planejamento de Compras

Departamento: Gerência de Compras e Apoio Operacional

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: SESC (Serviço Social do Comércio)

Unidade: Sesc Caldas Novas, Mesa Brasil Luziânia, Mesa Brasil, Sesc Centro, Sesc Universitário, Sesc Façalville, Sesc Anápolis, Sesc Vila Boa, Sesc Pirenópolis, Sesc Thermas Jataí

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Formato: Pregão Eletrônico – Registro de Preços

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, ovinos, peixes e frutos do mar para o Regional Sesc Goiás, pelo período de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ALMOXARIFADO SESC CALDAS NOVAS	
LOTE 01 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
1	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
2	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
3	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
4	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
5	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
6	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)
7	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
8	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)
9	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
10	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
11	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)
12	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)
13	FILÉ MIGNON LIMPO SEM CORDÃO (RESFRIADO)
14	PICANHA BOVINA ANGUS (RESFRIADO)
15	BIFE DE CHORIZO ANGUS (RESFRIADO)
LOTE 02 – AVES	
16	AVE NATALINA (CONGELADO)
17	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
18	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
19	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)
20	FRANGO PEITO (CONGELADO)
21	COXINHA DA ASA (CONGELADO)
22	TULIPA DE FRANGO (CONGELADO)
LOTE 03 – SUÍNOS	
23	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
24	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
25	LINGUIÇA TOSCANA (CONGELADA)
26	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
27	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)

28	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
29	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
30	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
31	BISTECA SUINA (CONGELADO)
32	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
LOTE 04 – OVINOS	
33	CORDEIRO DESOSSADO CONGELADO
34	CARRÉ DE CORDEIRO (CONGELADO)
LOTE 05 – PEIXES	
35	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
36	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)
37	LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO GADUS MORHUA (CONGELADO)
38	FILÉ DE ROBALO (CONGELADO)
39	FILÉ DE SALMÃO (CONGELADO)
LOTE 06 – FRUTOS DO MAR	
40	CAMARÃO ROSA GG (CONGELADO)
41	CAMARÃO ROSA M (CONGELADO)
42	CAMARÃO 7 BARBAS (CONGELADO)
43	ANEIS DE LULA
44	MEXILHÃO SEM CONCHA (CONGELADO)
SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA	
LOTE 07 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
45	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
46	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)
47	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
48	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
49	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
LOTE 08 – AVES	
50	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)
51	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
LOTE 09 – SUÍNOS	
52	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
53	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
LOTE 10 – PEIXES	
54	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
55	PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)
SESC MESA BRASIL	
LOTE 11 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
56	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
57	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)
58	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
59	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
60	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
61	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
LOTE 12 – AVES	
62	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
63	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
64	COXINHA DA ASA (CONGELADO)
LOTE 13 – SUÍNOS	
65	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
66	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
SESC CENTRO	
LOTE 14 – CARNE BOVINA	
67	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
68	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
69	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
70	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)
71	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
72	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)
73	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
74	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)
75	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
76	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)

LOTE 15 – AVES	
77	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)
78	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
79	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)
80	FRANGO PEITO (CONGELADO)
81	COXINHA DA ASA (CONGELADO)
LOTE 16 – SUINOS	
82	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
83	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
84	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
85	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)
86	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
87	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
88	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
89	BISTECA SUINA (CONGELADO)
90	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
LOTE 17 – PEIXES	
91	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
92	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)
SESC UNIVERSITÁRIO	
LOTE 18 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRITIVO
93	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
94	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
95	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
96	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
97	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
98	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
99	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)
100	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
101	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
102	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)
103	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)
LOTE 19 – AVES	
104	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
105	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
106	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)
107	FRANGO PEITO (CONGELADO)
108	COXINHA DA ASA (CONGELADO)
109	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)
LOTE 20 – SUINOS	
110	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
111	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
112	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
113	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)
114	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
115	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
116	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
117	SUÃ SUÍNO CONGELADO
118	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
119	LINGUIÇA TOSCANA (CONGELADA)
LOTE 21 – PEIXES	
120	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)
121	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
SESC FAIÇALVILLE	
LOTE 22 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRITIVO
122	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
123	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
124	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
125	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
126	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)
127	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
128	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)
129	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)

130	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)
131	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)
132	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
133	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
134	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)
135	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)
136	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)
137	FRALDINHA BOVINA (RESFRIADA)
138	MAMINHA BOVINA (RESFRIADA):
LOTE 23 – AVES	
139	ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)
140	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)
141	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
142	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)
143	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)
144	FRANGO PEITO (CONGELADO)
LOTE 24 – SUÍNOS	
145	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
146	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
147	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
148	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)
149	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
150	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
LOTE 25 – PEIXES	
151	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
152	PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)
153	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)
SESC ANÁPOLIS	
LOTE 26 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
154	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
155	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
156	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
157	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
158	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
159	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
160	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
161	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)
LOTE 27 – AVES	
162	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
163	FRANGO COXA (CONGELADO)
164	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)
165	FRANGO PEITO (CONGELADO)
166	COXINHA DA ASA (CONGELADO)
LOTE 28 – SUINOS	
167	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
168	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
169	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)
170	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
LOTE 29 – PEIXES	
171	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
SESC VILA BOA	
LOTE 30 – PEIXES	
ITEM	DESCRIPTIVO
172	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
173	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)
174	LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO GADUS MORHUA (CONGELADO)
175	FILÉ DE ROBALO (CONGELADO)
176	FILÉ DE SALMÃO (CONGELADO)
LOTE 31 – FRUTOS DO MAR	
177	CAMARÃO ROSA GG (CONGELADO)
178	CAMARÃO ROSA M (CONGELADO)
179	CAMARÃO 7 BARBAS (CONGELADO)
180	ANEIS DE LULA
SESC PIRENÓPOLIS	

LOTE 32 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
181	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
182	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
183	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
184	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
185	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
186	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)
LOTE 33 – AVES	
187	AVE NATALINA (CONGELADO)
188	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
LOTE 34 – SUINOS	
189	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)
190	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
191	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
192	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)
LOTE 35 – PEIXES	
193	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
194	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)
SESC THERMAS JATAÍ	
LOTE 36 – CARNE BOVINA	
ITEM	DESCRIPTIVO
195	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)
196	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)
197	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)
198	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)
199	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)
200	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)
201	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)
202	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)
203	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)
204	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)
205	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)
206	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)
LOTE 37 – AVES	
207	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)
208	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)
209	FRANGO PEITO (CONGELADO)
LOTE 38 – SUÍNOS	
210	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)
211	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)
212	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)
213	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)
214	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)
215	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)
LOTE 39 – PEIXES	
216	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)
217	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)
218	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)

2.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

2.1.1. ACÉM BOVINO RESFRIADO (Itens: 01, 67, 93, 122, 181 e 195)

Corte bovino - acém; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e em pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.2. ALCATRA BOVINA RESFRIADO (Itens: 02, 68, 94, 123, 154, 182 e 196)

corte bovino - alcatra; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e

higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.3. CARNE DE SOL BOVINO RESFRIADO (Itens: 03, 61, 69, 95, 124, 155, 183 e 198)

Carne de sol - corte alcatra ou coxão duro; Em peça; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.4. CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO) KG (Itens: 04, 45, 56, 96, 125, 156, 184 e 199)

Corte bovino - contrafilé; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.5. CONTRA FILÉ FATIADO RESFRIADO (Itens: 70, 126 e 197)

Filés de carne bovina desossada, em fatias de 130 a 150g, refilado e com camada de gordura. deve ser retirada a “capa de filé”. fatiado no formato de “bife”. deve estar resfriado a uma temperatura entre 0°C e 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 congelamento. consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, atendendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.6. COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA RESFRIADO (Itens: 05, 71, 97, 127, 157, 185 e 205)

costela bovina, refilada e porcionada. refrigerado com temperatura entre 0°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 congelamento. consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto. as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.7. COXÃO DURO BOVINO RESFRIADO (Itens: 06, 72, 128 e 200)

corte bovino - coxão duro; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.8. COXÃO MOLE BOVINO RESFRIADO (Itens: 07, 47, 58, 73, 98, 129, 158 e 201)

Corte bovino - coxão mole; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.9. CUPIM BOVINO RESFRIADO (Itens: 08, 74, 99 e 131)

Corte bovino - cupim; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.10. LAGARTO BOVINO RESFRIADO (Itens: 09, 48, 59, 75, 100, 132, 159 e 186)

Corte bovino - lagarto; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.11. MÚSCULO TRASEIRO BOVINO RESFRIADO (Itens: 10, 49, 60, 101, 133, 160 e 202)

Corte bovino retirado da parte traseira – músculo traseiro; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada,

mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.12. PATINHO BOVINO RESFRIADO (Itens: 11, 76, 134 e 203)

Corte bovino - patinho; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.13. RABADA EM PEDAÇOS BOVINO RESFRIADO (Itens: 12, 103, 136 e 206)

Rabada bovina em pedaços; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.14. FILE MIGNON LIMPO SEM CORDAO RESFRIADO (Item: 13)

Corte bovino - filé mignon; peça inteira limpa, sem cordão e sem aparas; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.15. PICANHA BOVINA ANGUS RESFRIADO (Item: 14)

Picanha bovina angus; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.16. BIFE DE CHORIZO ANGUS RESFRIADO (Item: 15)

Corte bovino - bife de chorizo angus; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.17. AVE NATALINA CONGELADA (Itens: 16 e 187)

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. as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; 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. Marca de referência: sadia, perdigão, aurora ou similares.

2.1.18. FILE DE FRANGO CONGELADO (Itens: 17, 62, 104, 141, 162, 188 e 207)

Corte de frango - filé de peito; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.19. FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO) (Itens: 18, 51, 63, 78, 105 e 142)

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas, com pele; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.20. FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO) (Itens: 19, 79, 106, 143 e 208)

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 legislação vigente. 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. Deverão ser apresentados os

dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.21. FRANGO COXA (CONGELADO) (Item: 163)

Corte de ave, obtido da extração das coxas do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C. Textura, cor, sabor, odor: característicos.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.22. FRANGO SOBRECOXA CONGELADO (Item: 164)

Corte de ave, obtido da extração das sobrecoxas do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C. Textura, cor, sabor, odor: característicos.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.23. FRANGO PEITO CONGELADO (Itens: 20, 80, 107, 144, 165 e 209)

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.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.24. COXINHA DA ASA CONGELADO (Itens: 21, 64, 81, 108 e 166)

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.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.25. TULIPA DE FRANGO CONGELADO (Item: 22)

corte de ave, obtido da extração da coxinha do animal sadio. tipo meio das asas (tulipa). deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C, com ausência de água dentro da embalagem. inexistência de sinais de recongelamento. consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem machas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente

comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.26. COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO) (Itens: 23, 82, 110, 145, 167 e 211)

Corte suíno obtido da porção lombar do animal. Deve ser retirado o suan, e deve ser serrada em pedaços entre 6 cm e 8 cm. Congelada com temperatura de -12°C aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.27. LINGUICA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADA) (Itens: 24, 53, 66, 83, 111, 146 e 213)

Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.28. LINGUICA TOSCANA CONGELADA (Itens: 25 e 119)

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; as características de rotulagem e qualidade do produto devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; deve ser entregue em embalagem em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Marcas de referência: sadia, perdigão ou similar.

2.1.29. LOMBO SUINO (CONGELADO) (Itens: 26, 52, 65, 84, 112, 147, 168 e 212)

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. 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. Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.30. ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO) (Itens: 27, 85, 113 e 189)

Corte suíno salgado, refilado e inteiro. Deve ser congelado com temperatura de -12°C. Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. 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. Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.31. PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO) (Itens: 28, 86, 114, 149, 190 e 210)

Corte suíno - pernil sem osso; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.32. RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO) (Itens: 29, 87, 115 e 191)

Rabo suíno; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Deve ser congelado com temperatura de -12°C.; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.33. PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO) (Itens: 30, 88, 116 e 192)

Pé suíno; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Deve ser congelado com temperatura de -12°C.; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.34. BISTECA SUÍNA CONGELADO (Itens: 31 e 89)

Carré fatiado, obtido da parte central do dorso do porco, que inclui as costeletas, o lombo e o filé mignon, sem aditivos ou conservantes, congelado a -12 ° C. aspectos próprios da espécie com pouca gordura, com osso, pesando entre 180 a 200g por peça, com espessura média de 1,5cm a 1,8cm. 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 instrução normativa vigente. 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. 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.

2.1.35. TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO) (Itens: 32, 90, 118, 150, 170 e 215)

Barriga suína para torresmo; cortado em pedaços de 3 cm a 5 cm; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado congelado, em temperatura de -12 °C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.36. CORDEIRO DESOSSADO CONGELADO (Itens: 33)

Corte de cordeiro do tipo pernil, em peça inteira e não fatiada. Congelado com temperatura de - 12°C.
Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor próprio, isento de parasitas, larvas, limpo e sem aparas. 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 Instrução Normativa vigente - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.).

2.1.37. CARRÉ DE CORDEIRO CONGELADO (Itens: 34)

Carré de cordeiro; comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; ausência de água dentro da embalagem; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.38. PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO) (Itens: 35, 54, 91, 121, 151, 171, 172, 193 e 216)

Filé de peixe - tilápia;
Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos;
Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C;
Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento;
Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa.
Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;
As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;
Comercializado em peso por quilo;
Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;

Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.39. PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO) (Itens: 36, 92, 173 e 218)

Peixe pintado em postas;

Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos;

Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C;

Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento;

Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa.

Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;

Comercializado em peso por quilo;

Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;

Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;

Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.40. LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO GADUS MORHUA CONGELADO (Itens: 37 e 174)

Lombo de bacalhau gadus morhua dessalgado; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado caixa de papel cartão, com peso líquido de 1 kg; comercializado em embalagem plástica devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

Marcas de referência: swift, riberalves, costasul e similares

2.1.41. FILÉ DE ROBALO CONGELADO (Itens: 38 e 175)

Filé de robalo, cru, congelado, preferencialmente em filés altos. O produto deve apresentar coloração, textura, sabor e odor característico. Deve ser de primeira qualidade. Estar isento de quaisquer substância nociva, odores, ou sabores diferentes da sua composição normal. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -12°C, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.42. FILÉ DE SALMAO CONGELADO (Itens: 39 e 176)

Filé de peixe - salmão; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.43. CAMARÃO ROSA GG CONGELADO (Itens: 40 e 177)

Camarão rosa GG, limpo e descascado; comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.44. CAMARÃO ROSA M CONGELADO (Itens: 41 e 178)

Camarão rosa M, limpo e descascado; comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.45. CAMARÃO 7 BARBAS CONGELADO (Itens: 42 e 179)

Camarão 7 barbas; limpo e descascado; deve ser comercializada sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.46. ANEIS DE LULA CONGELADO (Itens: 43 e 180)

Anéis de lula limpos; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.47. MEXILHAO SEM CONCHA CONGELADO (Itens: 44)

Mexilhão sem concha; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de descongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.48. PATINHO BOVINO MOÍDO CONGELADO (Itens: 46, 57, 135)

Produto obtido a partir da moagem do corte patinho bovino. Deve conter cor, textura, sabor e odor característicos, ausência de água dentro da embalagem. inexistência de sinais de descongelamento. consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou outras cores que não sejam características do produto. não deve conter nenhum tipo de aditivo, corante ou conservante. Temperatura de congelamento: -12°C (doze graus celsius negativos) As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.49. FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO RESFRIADO (Itens: 50, 77 e 109)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. deve ser fatiado e resfriado com temperatura de 0°C a 7°C. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a instrução normativa vigente- 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.

Marca de referência: superfrango, sadia, seara, copacol ou similares

2.1.50. PEIXE DOURADO EM POSTAS CONGELADO (Itens: 55 e 152)

Dourado em postas; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de descongelamento; consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; comercializado em peso por quilo; comercializado em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária, além do selo de registro do ministério da agricultura.

2.1.51. MAMINHA BOVINA (RESFRIADA): (Item: 138)

Corte bovino - maminha; em peça; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C;

Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.52. PATINHO BOVINO MOÍDO RESFRIADO (Itens: 102, 161, 204)

Corte bovino - patinho moído;

Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos;

Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C;

Ausência de água dentro da embalagem;

Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa.

Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;

Comercializado em peso por quilo;

Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;

Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;

Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.53. FRALDINHA BOVINA RESFRIADA (Item: 137)

Corte bovino - fraldinha;

Em peça;

Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos;

Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C;

Ausência de água dentro da embalagem;

Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa.

Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;

Comercializado em peso por quilo;

Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;

Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;

Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.54. MIÚDOS PARA FEIJOADA CORTADOS CONGELADO (Itens: 148, 169, 214)

Cortes suínos (orelha de porco sem papada, rabo de porco e pé de porco) cortados em pedaços 5 cm. devem ser congelados a -12 °C. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;

as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;

comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;
deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;
deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.55. PEIXE FILÉ DE MERLUZA CONGELADO (Item:120,153, 194 e 217)

filé de peixe merluza;
deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos;
comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C;
ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento;
consistência firme, não amolecida e nem pegajosa.
sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto;
as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente;
comercializado em peso por quilo;
deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto;
deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;
deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.56. ESPETINHO DE CONTRA FILÉ CONGELADO (Item: 130)

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. espetinho com peso entre 100g a 120g.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente
comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;
deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.57. ESPETINHO DE FRANGO CONGELADO (Item: 139)

peito de frango desossado, em medalhão de 20 gramas (podendo variar 5 gramas para mais ou para menos), em espeto de madeira. 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. espetinho com peso entre 100g a 120g.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente
comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;
deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.1.58. ESPETINHO DE FRANGO COM BACON CONGELADO (Item: 140)

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. 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. espetinho com peso entre 100g a 120g.

As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente
comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto;
deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.

2.1.59. SUA SUÍNO CONGELADO (Item: 117)

Obtido pelo corte da carcaça suína entre a costela e o lombo, sem aditivos ou conservantes, congelado a - 12 °C. Aspecto próprio da espécie, odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente. Comercializado em peso por quilo; deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária

2.2. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO PRETENDIDA

2.2.1. Após análise minuciosa das necessidades das unidades Sesc, as estimativas indicam a necessidade de adquirir os itens que atenda às demandas específicas de cada localidade proporcionando assim um serviço eficiente. As quantidades previstas para a contratação estão detalhadas neste documento.

ALMOXARIFADO SESC CALDAS NOVAS			
LOTE 01 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	2.400
2	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	30.000
3	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	6.000
4	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	22.000
5	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	10.000
6	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)	KG	14.400
7	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	24.000
8	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	KG	12.000
9	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	22.000

10	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	12.000
11	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	KG	22.000
12	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)	KG	14.400
13	FILÉ MIGNON LIMPO SEM CORDÃO (RESFRIADO)	KG	3.000
14	PICANHA BOVINA ANGUS (RESFRIADO)	KG	2.000
15	BIFE DE CHORIZO ANGUS (RESFRIADO)	KG	2.000
LOTE 02 – AVES			
16	AVE NATALINA (CONGELADO)	KG	300
17	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	36.000
18	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	20.000
19	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	36.000
20	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	2.000
21	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	KG	16.000
22	TULIPA DE FRANGO (CONGELADO)	KG	10.000
LOTE 03 – SUÍNOS			
23	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	18.000
24	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	5.000
25	LINGUIÇA TOSCANA (CONGELADA)	KG	4.000
26	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	10.000
27	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	KG	1.200
28	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	5.000
29	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	1.200
30	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	1.200
31	BISTECA SUINA (CONGELADO)	KG	9.000
32	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	8.000
LOTE 04 – OVINOS			
33	CORDEIRO DESOSSADO CONGELADO	KG	2.000
34	CARRÊ DE CORDEIRO (CONGELADO)	KG	2.000
LOTE 05 – PEIXES			
35	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	30.000
36	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	KG	20.000
37	LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO GADUS MORHUA (CONGELADO)	KG	5.000
38	FILÉ DE ROBALO (CONGELADO)	KG	2.000
39	FILÉ DE SALMÃO (CONGELADO)	KG	2.000
LOTE 06 – FRUTOS DO MAR			
40	CAMARÃO ROSA GG (CONGELADO)	KG	5.000
41	CAMARÃO ROSA M (CONGELADO)	KG	3.000
42	CAMARÃO 7 BARBAS (CONGELADO)	KG	3.000
43	ANEIS DE LULA (CONGELADO)	KG	200
44	MEXILHÃO SEM CONCHA (CONGELADO)	KG	200
SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA			
LOTE 07 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
45	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	15
46	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	KG	25
47	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	15
48	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	15
49	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	20
LOTE 08 – AVES			
50	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)	KG	30
51	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	20
LOTE 09 – SUÍNOS			
52	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	20
53	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	15
LOTE 10 – PEIXES			
54	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	20
55	PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)	KG	15

SESC MESA BRASIL			
LOTE 11 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
56	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
57	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	KG	150
58	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
59	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
60	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
61	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
LOTE 12 – AVES			
62	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	150
63	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	150
64	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	KG	150
LOTE 13 – SUÍNOS			
65	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	150
66	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	150
SESC CENTRO			
LOTE 14 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
67	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	400
68	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
69	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	200
70	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)	KG	600
71	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	300
72	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)	KG	200
73	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	500
74	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	KG	250
75	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	300
76	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	KG	900
LOTE 15 – AVES			
77	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)	KG	900
78	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	200
79	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	600
80	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	500
81	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	KG	200
LOTE 16 – SUINOS			
82	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	400
83	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	400
84	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	400
85	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	KG	100
86	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	300
87	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	100
88	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	100
89	BISTECA SUINA (CONGELADO)	KG	300
90	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	300
LOTE 17 – PEIXES			
91	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	300
92	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	KG	300
SESC UNIVERSITÁRIO			
LOTE 18 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
93	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	480
94	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	480
95	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	400
96	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	400
97	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	400
98	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
99	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	KG	200
100	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	200

101	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	300
102	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)	KG	1.200
103	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)	KG	140
LOTE 19 – AVES			
104	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	2.000
105	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	200
106	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	2.000
107	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	4.000
108	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	KG	300
109	FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO (RESFRIADO)	KG	1.000
LOTE 20 – SUINOS			
110	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	500
111	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	300
112	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	600
113	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	KG	30
114	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	600
115	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	30
116	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	30
117	SUÁ SUÍNO CONGELADO	KG	200
118	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	150
119	LINGUIÇA TOSCANA (CONGELADA)	KG	400
LOTE 21 – PEIXES			
120	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	KG	200
121	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	200
SESC FAIÇALVILLE			
LOTE 22 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
122	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	480
123	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	720
124	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
125	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	4.000
126	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)	KG	200
127	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	480
128	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
129	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	720
130	ESPETINHO DE CONTRA FILÉ (CONGELADO)	UND	4.200
131	CUPIM BOVINO (RESFRIADO)	KG	800
132	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
133	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	360
134	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
135	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	KG	840
136	RABADA EM PEDAÇOS BOVINO (RESFRIADO)	KG	300
137	FRALDINHA BOVINA (RESFRIADA)	KG	600
138	MAMINHA BOVINA (RESFRIADA):	KG	600
LOTE 23 – AVES			
139	ESPETINHO DE FRANGO (CONGELADO)	UND	3.000
140	ESPETINHO DE FRANGO COM BACON (CONGELADO)	UND	3.000
141	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	3.600
142	FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO)	KG	6.000
143	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	10.800
144	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	13.000
LOTE 24 – SUÍNOS			
145	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	500
146	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	250
147	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	780

148	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)	KG	300
149	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	600
150	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	300
LOTE 25 – PEIXES			
151	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	400
152	PEIXE DOURADO EM POSTAS (CONGELADO)	KG	300
153	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	KG	200
SESC ANÁPOLIS			
LOTE 26 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
154	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	250
155	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	250
156	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	700
157	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	300
158	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	250
159	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	120
160	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	400
161	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)	KG	800
LOTE 27 – AVES			
162	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	1.000
163	FRANGO COXA (CONGELADO)	KG	300
164	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	600
165	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	1.500
166	COXINHA DA ASA (CONGELADO)	KG	100
LOTE 28 – SUINOS			
167	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	300
168	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	300
169	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)	KG	180
170	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	225
LOTE 29 – PEIXES			
171	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	200
SESC VILA BOA			
LOTE 30 – PEIXES			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
172	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	200
173	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	KG	300
174	LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO GADUS MORHUA (CONGELADO)	KG	100
175	FILÉ DE ROBALO (CONGELADO)	KG	80
176	FILÉ DE SALMÃO (CONGELADO)	KG	100
LOTE 31 – FRUTOS DO MAR			
177	CAMARÃO ROSA GG (CONGELADO)	KG	80
178	CAMARÃO ROSA M (CONGELADO)	KG	50
179	CAMARÃO 7 BARBAS (CONGELADO)	KG	50
180	ANEIS DE LULA (CONGELADO)	KG	50
SESC PIRENÓPOLIS			
LOTE 32 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
181	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	400
182	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	100
183	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	80
184	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	450
185	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	70
186	LAGARTO BOVINO (RESFRIADO)	KG	60
LOTE 33 – AVES			
187	AVE NATALINA (CONGELADO)	KG	40
188	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	350
LOTE 34 – SUINOS			
189	ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO)	KG	40
190	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	70

191	RABO DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	40
192	PÉ DE PORCO CORTADOS (CONGELADO)	KG	40
LOTE 35 – PEIXES			
193	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	200
194	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	KG	40
SESC THERMAS JATAÍ			
LOTE 36 – CARNE BOVINA			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
195	ACÉM BOVINO (RESFRIADO)	KG	450
196	ALCATRA BOVINO (RESFRIADO)	KG	700
197	CONTRA FILÉ FATIADO (RESFRIADO)	KG	200
198	CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO)	KG	350
199	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	KG	4.000
200	COXÃO DURO BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
201	COXÃO MOLE BOVINO (RESFRIADO)	KG	720
202	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (RESFRIADO)	KG	360
203	PATINHO BOVINO (RESFRIADO)	KG	600
204	PATINHO BOVINO MOÍDO (RESFRIADO)	KG	300
205	COSTELA BOVINA MINGA PORCIONADA (RESFRIADO)	KG	350
206	RABADA EM PEDACOS BOVINO (RESFRIADO)	KG	150
LOTE 37 – AVES			
207	FILÉ DE FRANGO (CONGELADO)	KG	3.600
208	FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO)	KG	8.000
209	FRANGO PEITO (CONGELADO)	KG	9.000
LOTE 38 – SUÍNOS			
210	PERNIL SUINO SEM OSSO (CONGELADO)	KG	280
211	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO)	KG	360
212	LOMBO SUÍNO (CONGELADO)	KG	480
213	LINGUIÇA SUINA FINA TEMPERADA (CONGELADO)	KG	180
214	MIUDOS PARA FEIJOADA CORTADOS (CONGELADO)	KG	150
215	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	KG	100
LOTE 39 – PEIXES			
216	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO)	KG	150
217	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	KG	100
218	PEIXE PINTADO EM POSTA (CONGELADO)	KG	120

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente solicitação visa a aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, ovinos, peixes e frutos do mar para o Regional Sesc Goiás. Estes produtos são de uso contínuo nas Unidades Executivas uma vez que são essenciais para compor as preparações diárias comercializadas nas lanchonetes, no desjejum e refeições de funcionários e trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral.

Diante do exposto, a compra de carnes bovinas, suínas, aves, ovinos, peixes e frutos do mar é essencial para a realização da Atividade de Nutrição, garantindo a continuidade da prestação dos serviços de alta qualidade aos clientes atendidos pelo Sesc.

O agrupamento foi realizado por tipo de proteína, visando aumentar a competitividade e para minimizar o fracasso de itens e ocasionar prejuízos nos serviços prestados aos clientes do Sesc Goiás.

O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos.

O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12 meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de contratação de aquisição de carnes por um período de 12 meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado em lotes, conforme tabela constante na cláusula 2. deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada produto do lote deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. Nos preços cotados pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e para-fiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Deverá ser apresentado Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

b) A licitante deverá 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).

c) Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do lote 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).

d) Os atestados deverão referir-se a objetos prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. A Ata de Registro de Preço, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n.º 1.593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC Goiás e SENAC Goiás.

6.1.6. Exista dotação orçamentária;

6.1.7. Exista previsão na Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, acerca da prorrogação.

6.2. A CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos de entrega:

6.2.1. Entrega deverá ser realizada de forma parcelada de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, nas unidades discriminadas no tópico 7. “Locais de entrega e faturamento”, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra. Periodicidade da entrega de uma vez por semana.

6.3. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

6.4. O produto licitado que for recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 1 (um) dia útil, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas em Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, em caso de não cumprimento do estabelecido. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita a penalidades previstas em contrato.

6.5. Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

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

6.7. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido nas especificações técnicas detalhadas, acondicionadas em embalagens integras, conforme especificado em cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada e sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 02 (dois) meses, sendo que na entrega do produto, a data de processamento máxima deverá ser de 20 (vinte) dias.

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

a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações 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.

7. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO:

a) **Almoxarifado Sesc Caldas Novas (CNPJ:03.671.444/0008-13) (Lotes: 1 ao 6)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO.

CEP: 75.680-001. Contato: (64) 3455-9400,

Horário de entregas das 8h às 12h e 14h às 17h (segunda à sexta-feira).

b) **Sesc Mesa Brasil Luziânia (CNPJ:03.671.444/0019-76) (Lotes: 7 ao 10)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Av. Contorno, Quadra 290, Lote 11, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia-GO.
CEP: 72.821-630. Contato: (62) 99628-2018
Horário de entregas das 8h às 12h e 14h às 17h (segunda à sexta-feira).

c) Sesc Mesa Brasil (CNPJ:03.671.444/0011-19) (Lotes: 11 ao 13)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Av. Vera Cruz c/ Rua Caravelas, qd. 45-A, lt. 01/60, Jardim Guanabara, Goiânia/GO. CEP: 74.675-830
Contato: (62) 3522-9500
Horário de entregas das 8h às 18h (segunda à sexta-feira).

d) Sesc Centro (CNPJ:03.671.444/0004-90) (Lotes: 14 ao 17)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Rua 15, nº 268, qd. 34, lt. 26-E, Setor Central, Goiânia/GO. CEP: 74.030-030
Contato: (64) 3933-1742,
Horário de entregas das 8h às 17h (segunda à sexta-feira).

e) Sesc Universitário (CNPJ:03.671.444/0002-28) (Lotes: 18 ao 21)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia-GO.
CEP: 74.610-100. Contato: (64) 3522-6166
Horário de entregas das 8h às 16h (segunda à sexta-feira).

f) Sesc Façalville (CNPJ:03.671.444/0005-70) (Lotes: 22 ao 25)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Av. Ipanema, nº 1600, qd. 234 e 235, Setor Façalville, Goiânia/GO. CEP: 74.350-010. Contato: (62) 3522-6300
Horário de entregas das 7h às 17h (segunda à sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

g) Sesc Anápolis (CNPJ:03.671.444/0006-51) (Lotes: 26 ao 29)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/nº, Bairro Jundiá, Anápolis-GO.
CEP: 74.110-180. Contato: (62) 3902-6904
Horário de entregas das 8h às 17h (segunda à sábado).

h) Sesc Vila Boa (CNPJ:03.671.444/0018-95) (Lotes: 30 e 31)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Avenida Deusdete Ferreira de Moura, Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás-GO.
CEP: 76.600-000. Contato: (62) 98570-2278.
Horário de entregas das 8h às 12h e 13h às 17h (segunda à sexta-feira).

i) Sesc Pirenópolis (CNPJ:03.671.444/0010-38) (Lotes: 32 ao 35)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45, Centro, Pirenópolis-GO.
CEP: 72.980-000. Contato: (62) 3331-1383.
Horário de entregas das 8h às 12h e 13h às 17h (segunda à sexta-feira).

j) Sesc Thermas Jataí (CNPJ:03.671.444/0020-00) (Lotes: 36 ao 39)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC
Endereço: Rodovia BR 158, 10.000, Fazenda Bonsucesso, Jataí-GO.
CEP: 75.801-701. Contato: (64) 3605-0100.
Horário de entregas das 8h às 12h e 13h às 17h (segunda à sexta-feira).

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Carnes	Parcelado	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF

8.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela CONTRATADA à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidades com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no Edital, nada obstando que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constata que a Contratada:

8.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência;

8.5.2. não produziu os resultados acordados;

8.5.3. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao SESC o pagamento pelo objeto regularmente executado.

8.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;

8.8.1. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;

8.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

9.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.

9.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

9.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

9.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal de contratos.

9.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência.

9.12. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

9.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências.

9.14. Suspender a entrega de quaisquer trabalhos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Entregar os produtos no prazo especificado neste Termo de Referência.

10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SESC em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.3. Manter durante toda a execução do Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.

10.4. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

10.5. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

10.6. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

10.7. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

10.8. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.9. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

10.10. 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.

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

10.12. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

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

10.14. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

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:

a) Advertência,

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.2.1. FALTAS LEVES: na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à CONTRATANTE.

13.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da CONTRATANTE, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.4. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas neste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de produto que acarrete danos aos clientes do Sesc.	4
2. Entrega de produto fora as especificações e que não atenda exigências deste documento.	4
3. Atraso no fornecimento dos produtos.	3
4. Não substituição de itens recusados.	4

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente:

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.6. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de esaurido o processo administrativo.

13.7. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

13.8. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à CONTRATANTE;
- b) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- c) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal da Ata de Registro de Preço ou, Contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- d) demais casos apurados em processo administrativo.

13.10. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.10.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item **13.9**, “a”, “b” e “c”;

13.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista no tópico **13.9** deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos no tópico **13.10**, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. Estará sujeita à penalidade de Impedimento do Direito de Licitar pelo prazo mínimo de 04 (quatro) e máximo de 06 (seis) anos, com abrangência nacional, a licitante que incorrer em alguma das hipóteses a seguir:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.13. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;
- e) a reparação integral dos danos causados à CONTRATANTE.

13.14. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.15. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.16. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.17. Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado na Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, bem como com a perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades, conforme expressa disposição do inciso II do art. 39 do Regulamento de Licitações e Contratos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.18. Na hipótese prevista no item acima, a CONTRATANTE poderá convocar o os demais participantes, respeitada a ordem de classificação.

13.19. O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

14.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14.2. A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência desta Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA FECOMÉRCO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

14.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente ou a execução das atividades ligadas a Ata de Registro de Preço ou documento equivalente;

14.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

14.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

14.6. A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela ENTIDADE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a ENTIDADE.

14.7. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

14.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (I) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (II) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (III) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.10. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.11. A ENTIDADE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

14.12. A Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

14.13. A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.14. Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente.

14.15. A CONTRATADA se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (I) a ENTIDADE solicitar; (II) por rescisão contratual; (III) com o término de vigência da Ata de Registro de Preço ou documento equivalente, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

14.16. Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

14.17. Fica assegurado à ENTIDADE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à Proteção de Dados.

15. DAS DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

15.1. A CONTRATADA reconhece e declara estar plenamente ciente das normas legais relativas à prevenção e combate à corrupção e à lavagem de dinheiro, em conformidade com a legislação brasileira aplicável, especialmente o Código Penal, a Lei n.º 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e a Lei n.º 12.683/2012 (Lei de Prevenção à Lavagem de Dinheiro). Compromete-se a cumpri-las rigorosamente, abrangendo seus sócios, administradores, colaboradores e terceiros que atuem em seu nome, de forma direta ou indireta.

15.2. No cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, a CONTRATADA se compromete a: (i) Conduzir suas atividades e práticas comerciais com ética, integridade e total observância à legislação vigente; (ii) Adotar as melhores práticas de monitoramento e controle com o intuito de prevenir atos de corrupção, fraudes, ilícitos ou lavagem de dinheiro praticados por seus representantes ou terceiros contratados.

15.3. A CONTRATADA compromete-se a adotar, na medida de sua estrutura e capacidades, práticas e medidas adequadas para a prevenção de atos ilícitos e para o cumprimento da legislação aplicável.

15.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de, periodicamente, realizar auditorias nos processos e registros da CONTRATADA relacionados a este Termo de Referência, a fim de verificar o cumprimento das disposições éticas e anticorrupção.

15.4.1. A CONTRATADA deverá garantir à CONTRATANTE amplo e irrestrito acesso às informações e documentos necessários para tais verificações.

15.5. A CONTRATADA compromete-se a informar de imediato à CONTRATANTE qualquer situação que caracterize, ou possa caracterizar, conflito de interesses, prática de corrupção, fraude ou outra irregularidade relacionada ao Termo de Referência.

15.6. No caso de vir a ser denunciada ou investigada por condutas contrárias à ética ou integridade empresarial, a CONTRATADA deverá comunicar a ocorrência prontamente à CONTRATANTE e colaborar integralmente com as investigações cabíveis.

15.7. A CONTRATANTE coloca à disposição canais de denúncia seguros e confidenciais, que deverão ser utilizados pela CONTRATADA sempre que houver necessidade.

15.8. O descumprimento de qualquer disposição desta cláusula poderá ensejar a rescisão imediata do Termo de Referência, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem necessidade de aviso prévio ou outra formalidade.

16. INDICAÇÃO DE FISCAL, SUPLENTE E GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

Sugere-se a designação como Fiscal, Suplente e Responsável Técnico da ata de registro de preço, contrato ou instrumento equivalente os colaboradores abaixo indicados:

16.1. ALMOXARIFADO SESC CALDAS NOVAS

FISCAL: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor / Coordenador de atividades

Matrícula: 6642 - CPF: xxx.xxx.xxx-00

SUPLENTE: Hylla Rannyella R. da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 - CPF: xxx.xxx.xxx-68

Gestor: Suiane Linhares Rodrigues de Souza

Assistente Técnico III

Matrícula: 11468 - CPF: xxx.xxx.xxx -13

16.2. MESA BRASIL LUZIÂNIA

FISCAL: Josiane Menezes de Moraes

Assessor Técnico

Matrícula: 12301 – CPF: xxx.xxx.xxx-75

SUPLENTE: Diego Lima de Oliveira

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 12118 – CPF: xxx.xxx.xxx-50

Gestor: Nathália Ferreira da Rocha Soares

Gerente de Unidade

Matrícula: 12045 - CPF: xxx.xxx.xxx -56

16.3. MESA BRASIL

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso

Assessor Técnico III / Nutricionista

Matrícula: 9669 – CPF: xxx.xxx.xxx- 40

SUPLENTE: Rulia Mayra Silva Ataíde Ferreira

Assistente Administrativo III

Matrícula: 6756 – CPF: xxx.xxx.xxx- 46

Gestor: Nayara Modes Cintra

Gerente

Matrícula: 9767 - CPF: xxx.xxx.xxx -50

16.4. SESC CENTRO

FISCAL: Jessica Dourado Pereira

Assessor Técnico III

Matrícula: 12094 – CPF: xxx.xxx.xxx-10

SUPLENTE: Matheus Carlos Campos Fabiano

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 9875 – CPF: xxx.xxx.xxx-30

Gestor: Flávia Herrero de Matos Lemos

Assessor Técnico III

Matrícula: 4553 - CPF: xxx.xxx.xxx -49

16.5. SESC UNIVERSITÁRIO

FISCAL: Beatriz Moraes R A Batista Teixeira

Assessor Técnico III

Matrícula: 11486 – CPF: xxx.xxx.xxx-59

SUPLENTE: Francisca das Chagas Rocha dos Santos
Assistente Administrativo III

Matrícula: 9745 – CPF: xxx.xxx.xxx- 58

Gestor: Francisca das Chagas Rocha dos Santos
Assistente Administrativo III

Matrícula: 9745 - CPF: xxx.xxx.xxx -58

16.6. SESC FAIÇALVILLE

FISCAL: Ana Paula Azevedo Lima

Chefe de setor - Nutricionista

Matrícula: 10170 – CPF: xxx.xxx.xxx-36

SUPLENTE: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Assessor Técnico III

Matrícula: 9792– CPF: xxx.xxx.xxx-08

Gestor: Ingrid Theozzo Silva

Assistente Administrativo III

Matrícula: 11687 - CPF: xxx.xxx.xxx -18

16.7. SESC ANÁPOLIS

FISCAL: Raphaella Alessandra Soares Belem Previato

Assessor Técnico III

Matrícula: 11029 – CPF: xxx.xxx.xxx-08

SUPLENTE: Jarlene Santana Barbosa

Assistente Administrativo III

Matrícula: 9583 – CPF: xxx.xxx.xxx-87

Gestor: Paulo Vitor de Lima

Gerente Adjunto

Matrícula: 10561 - CPF: xxx.xxx.xxx -68

16.8. SESC VILA BOA

FISCAL: Andressa de Souza Leite

Assessor Técnico III

Matrícula: 11848 – CPF: xxx.xxx.xxx-51

SUPLENTE: Júnior Dias Correa

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 11961 – CPF: xxx.xxx.xxx-15

Gestor: Glauciene Silva de Paula Pereira

Assistente Administrativo III - Financeiro

Matrícula: 11942 - CPF: xxx.xxx.xxx -72

16.9. SESC PIRENÓPOLIS

FISCAL: Brenda Marques

Assessor Técnico III

Matrícula: 11129 – CPF: xxx.xxx.xxx-06

SUPLENTE: Charles Robson de Sousa

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 11134 - CPF: xxx.xxx.xxx-89

Gestor: Hiara da Silva Modesto Oliveira

Assistente Técnico III - Financeiro

Matrícula: 5966 - CPF: xxx.xxx.xxx -15

16.10. SESC THERMAS JATAÍ

FISCAL: Jéssica Ramos

Assessor Técnico III

Matrícula: 12160 –CPF: xxx.xxx.xxx-50

SUPLENTE: Ieda Santana Barreto

Gerente de Unidade

Matrícula: 9305 – CPF: xxx.xxx.xxx-65

Gestor: Ieda Santana Barreto

Gerente

Matrícula: 9305 - CPF: xxx.xxx.xxx -65

16.11. RESPONSÁVEL TÉCNICO: Giorgio Henrique Gonçalves - Gestor de Saúde Sesc

Goiânia, 25 de setembro de 2025.

ELABORADOR POR

Ana Paula Barbosa Paiva

Analista de Mercado da Seção de Planejamento de Compras

CPF: xxx.xxx.xxx-97 | Matrícula: 6910

APROVADO POR

Hugo Murillo Martins Pereira

Supervisor da Seção de Planejamento de Compras

CPF: xxx.xxx.xxx-57 | Matrícula: 5428

Bettina Marta Magni

Gerente Executiva de Compras e Apoio Operacional

CPF: xxx.xxx.xxx-87 | Matrícula: 5959



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula Barbosa Paiva, Administrativo**, em 25/09/2025, às 09:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Hugo Murillo Martins Pereira, Supervisor(a) de Seção**, em 25/09/2025, às 09:43, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0308085** e o código CRC **3D07FADB**.



sescgo.com.br



@sescgo