EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026

Contratação 928123- 18/2026

O Serviço Social do Comércio - Departamento Regional do Sesc no Amazonas, instituição de direito privado sem fins lucrativos, criado pelo Decreto-Lei Nº 9853, de 13/9/1946, com regulamento aprovado pelo Decreto Federal Nº 61.836, de 5/12/1967, por meio da Comissão Permanente de Licitação formalmente constituída, torna pública a realização de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do **tipo MENOR PREÇO POR ITEM**, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste Instrumento Convocatório, que será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos, **Resolução nº 1.593/2024, de 02/05/2024**, aprovada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, e conforme disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

Ressaltando-se que o processo decorrente não é regido pela Lei nº 14.133/2021 (licitações e contratos da Administração Pública) ou outra norma similar, exceto pelas aqui referenciadas.

O processo licitatório será conduzido pela Comissão Permanente de Licitação designada em ato normativo.

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1 Local da sessão: Portal de Compras do Governo Federal www.compras.gov.br.

1.2 Data: **25/11/2026.**

1.3 Horário de Brasília: **10h30min.**

1.4 Código UASG: **928123**

1.5 Nome da UASG: **Serviço Social do Comércio/AM**

1.6 Havendo motivos de força maior ou caso fortuito, de notório conhecimento, que impeçam a realização na data e horário marcado, a Comissão Permanente de Licitação, a seu critério exclusivo, poderá prorrogar o horário por período que considerar necessário, ou ainda, alterar a data da sessão, sem que caiba às licitantes presentes qualquer reclamação ou indenização judicial ou extrajudicial.

1.7 Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº 123/2006.

1.7.1 As licitantes que ofertarem lance de desempate em favorecimento ao

tratamento previsto na Lei Complementar nº 123/06, **serão sumariamente DESCLASSIFICADAS**, tendo em vista que não há esta previsão no regulamento do Sesc.

1.8 A presente licitação será regida pelo REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SESC, aprovado pela Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, de 02/05/2024.

2 OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação consiste em **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FRIGORIFICADOS, PARA ATENDER AS UNIDADES OPERACIONAIS, RESTAURANTES E LANCHONETES SESC/AM PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES,** em conformidade com o discriminado no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** e demais disposições que compõem o presente Edital e seus anexos.

2.2 O valor estimado do fornecimento é de **R$ 10.427.165,00 (Dez Milhões, Quatrocentos e Vinte e Sete Mil, Cento e Sessenta e Cinco Reais).**

2.3 Em caso de discordância entre o objeto e as especificações no Compras.gov.br e no Edital, prevalecerá o último.

2.4 A licitação será realizada, julgada e aprovada pela Administração do Regional e será homologada pela Presidência do Conselho Regional do Sesc/AM ou autoridade designada.

2.5 Sendo Registro de Preços, o Sesc/AM não se obriga a adquirir o objeto desta licitação.

2.6 As quantidades descritas no **ANEXO I,** são estimativas máximas dos produtos a serem fornecidos, não estando o Sesc/AM obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação as empresas legalmente constituídas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação, que atenderem todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam devidamente cadastradas junto ao órgão Provedor do Sistema.

3.2 A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.3 A admissão de empresas em regime de recuperação judicial dependerá da prévia apresentação de certidão emitida pela instância judicial competente declarando estarem as mesmas aptas, econômicas e financeiramente, participar do presente procedimento licitatório.

3.4 Estarão impedidas de participar desta licitação as empresas que:

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

3.4.1 Estejam sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;
3.4.2 Estejam suspensas de licitar com o Sesc/AM;
3.4.3 Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou funcionários do Sesc– Departamento Nacional e Administrações Regionais, ou de empresas reunidas em consórcio;
3.4.4 Pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando desta licitação.
3.5 Fica vedada a participação nesta licitação de empresa que tenha sido formalmente declarada inidônea ou suspensa do direito de licitar e contratar com o Sesc/AM, em decorrência de decisão administrativa fundamentada, proferida em processo regular, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade aplicada.
3.6 As empresas que estiverem na condição descrita no item **3.5** serão desclassificadas/inabilitadas imediatamente após o conhecimento da comissão de licitação de sua condição de impedimento.
3.7 O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber a Ordem de Compra ou documento equivalente bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento do objeto.
3.8 Como requisito para a participação nesta licitação, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:
3.8.1 Cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste edital e anexos;
3.8.2 Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, art. 7º, inciso XXXIII.

4 CREDENCIAMENTO

4.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.
4.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio Compras.gov.br por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
4.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
4.4 É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu(s)

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

representante(s).

4.5 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesc/AM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 É de responsabilidade do usuário cadastrado no Sistema conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros, tão logo identifique qualquer inconsistência ou necessidade de atualização.

4.7 O Sesc/AM não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Compras.gov.br.

5 PROPOSTA COMERCIAL E FASE DE CLASSIFICAÇÃO

5.1 A licitante deverá encaminhar sua proposta, exclusivamente, por meio do sistema, mediante solicitação do pregoeiro.

5.2 Quando convocados em anexo, o licitante terá no mínimo 02 (duas) horas, para enviar suas propostas ajustadas, conforme solicitação do pregoeiro.

5.3 A apresentação da proposta de preços implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5.4 A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital e anexos.

5.5 Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc/AM, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

5.6 A Comissão Permanente de Licitação deverá realizar diligências para sanar erros formais ou vícios sanáveis identificados nas propostas, desde que não impliquem alteração substancial de seu conteúdo, majoração dos preços ofertados ou prejuízo à isonomia e à competitividade do certame, observado o disposto no art. 29, parágrafo único, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

5.7 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc/AM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.8 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico

durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.9 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.10 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.11 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante somente serão disponibilizados para *download* e avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.12 O prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.13 A empresa deverá apresentar preço unitário por item e total, valor global em algarismo e por extenso, indicados em moeda corrente nacional.

5.14 Deverão estar incluídas no preço todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para o Sesc, tais como: todos os custos decorrentes da entrega em local definido no edital, tributos, tarifas, frete, seguro, e quaisquer outros custos e despesas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto. O valor proposto não poderá ultrapassar duas casas decimais.

5.15 Não constituirão motivo de desclassificação simples omissões, irrelevantes para o entendimento das propostas ou que não causem prejuízo para a Administração, nem firam os direitos das demais licitantes.

5.16 Em consonância com o estabelecido no presente Edital e em seus Anexos, caberá ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no portal eletrônico para possibilitar o acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

5.17 O Pregoeiro, no exercício de suas atribuições, poderá requerer manifestação técnica de setor especializado ou de colaborador com competência técnica específica sobre o objeto licitado, visando embasar e orientar sua decisão. Tal prerrogativa decorre da necessidade de assegurar maior precisão e fundamentação às análises realizadas, especialmente em casos de maior complexidade técnica.

5.18 PREPOSTO/REPRESENTANTE: A proposta deverá conter a indicação do nome do preposto/representante da empresa, que será a conexão entre o Sesc/AM e a CONTRATADA, informando seu telefone, e-mail e endereço. Após homologação do certame, o preposto indicado será responsável por prestar todos os esclarecimentos referentes ao fornecimento.

5.19 ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: Na proposta

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

também deverá constar a identificação do representante legal da empresa que assinará a Ata de Registro de Preços.

5.20 Não serão aceitas propostas com a descrição genérica, bem como aquelas que não obedecerem às condições expostas nos itens acima expostos.

5.21 O licitante que não informar na proposta, prazo de entrega, validade da proposta, forma de pagamento, local de entrega do objeto licitado ficará obrigado às condições constantes do instrumento convocatório.

5.22 Os termos constantes na proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do licitante.

5.23 O Pregoeiro e Equipe de Apoio analisarão as Propostas de Preços encaminhadas, desclassificando aquelas que estiverem registradas apresentando irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento ou que imponham condições ou ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

5.24 O Pregoeiro desclassificará as propostas que:

5.24.1 Não atenderem às exigências deste Edital e Anexos ou da legislação aplicável.

5.24.2 Omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.

5.25 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.26 Decorrido o prazo de validade da proposta sem a convocação para contratação, os licitantes ficarão liberados dos compromissos assumidos. A manutenção da proposta dependerá de concordância expressa do licitante.

5.27 Deverão constar na Nota Fiscal, nome, nº. do banco, agência e nº. da conta corrente na qual deverão ser creditados os pagamentos.

6 FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas nas “Disposições Iniciais” deste Edital, no site: www.compras.gov.br;

6.2 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

6.2.1 Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas, poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento do valor.

6.2.2 As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles

ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

6.3 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

6.4 No modo de disputa “aberto” a sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos, os quais serão prorrogados de 02 (dois) em 02 (dois) minutos até que não haja mais lance, neste intervalo de tempo.

6.5 Quando a sessão pública encerrar sem que haja a prorrogação, ou seja, no caso de nenhum licitante ofertar lance nos 02 (dois) minutos finais, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, almejando acesso à melhor proposta.

6.6 O **intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de **1,0% (um por cento).**

6.7 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a (03) três segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.8 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.9 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

6.10 Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

6.10.1 Em caso de empate entre duas ou mais propostas/lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, realizados automaticamente no Sistema Compras.gov.br, seguindo a ordem abaixo:

6.10.1.1 Empresa que declare em campo próprio do sistema Compras.gov.br que desenvolve Programas de Integridade.

6.10.2 Os licitantes que utilizarem esse critério de desempate devem apresentar documentos que comprovem a situação no momento da apresentação da proposta.

6.10.3 Permanecendo o empate, será assegura preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por Empresas estabelecidas no território do Estado do Amazonas;

6.10.4 Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos, e persistindo o empate entre duas ou mais propostas, proceder-se-á a

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

sorteio das propostas empatadas, para o qual todos os licitantes serão convocados.

6.10.5 O sorteio será realizado de forma automática, aleatória e independente pelo Sistema Compras.gov.br, sem qualquer interferência do Pregoeiro.

6.11 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer majoração. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

6.11.1 Caso a proposta de preços seja considerada inexequível, deverá o Pregoeiro e Equipe de Apoio efetuar diligência e convocar a licitante para comprovar a exequibilidade da proposta, sob pena de desclassificação.

6.11.2 A licitante poderá utilizar de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.

6.12 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.13 No caso de desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá início somente após comunicação expressa aos participantes, no site: www.compras.gov.br.

6.14 Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros valores, valerá o último lance por ele ofertado para efeito de ordenação das propostas.

7 NEGOCIAÇÃO

7.1 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

7.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8 ENVIO E ANÁLISE DA PROPOSTA

8.1 A licitante deverá encaminhar proposta de preços atualizada e documentos solicitados em até 02 (duas) horas a contar da sua convocação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site www.compras.gov.br.

8.2 A proposta deverá conter preço unitário e total de cada item, de acordo

com as quantidades e os lances ofertados em algarismo e por extenso (total) expresso em moeda corrente nacional (R$), incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, frete, despesas diretas e indiretas, em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.

8.2.1 Os preços permanecerão fixos durante o interregno mínimo de 12 meses contado da data da proposta, ressalvada a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro quando comprovados os pressupostos aplicáveis. Após 12 meses, poderá ser aplicado reajuste pela variação acumulada do IPCA, na forma da Ata de Registro de Preços.

8.3 A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no item 8.1 deste edital, caso enfrente dificuldade em atender a convocação. Neste caso, ser-lhe-á concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

8.4 Em caso de inconformidades sanáveis, a proposta poderá ser ajustada pela licitante, no prazo indicado pela Comissão, desde que não haja majoração do preço unitário e total proposto na fase de lances.

8.5 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico.

8.6 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

8.7 A não apresentação da Proposta de Preços, bem como os documentos relativos à Habilitação, ou o envio em desconformidade com as exigências contidas neste Edital, implicará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante e convocação da próxima para envio de proposta no mesmo prazo. Se for necessário, esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma oferta que atenda a este Edital e Anexos.

8.8 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

8.8.1 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Seção de Licitação – na Sede do Sesc-DR/AM, localizada na Rua Henrique Martins, nº 427, 1º andar do Edifício David José Tadros, Centro, Manaus-AM, CEP: 69010-010, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- Pregão Eletrônico nº: 030/2026
- Razão Social:

- CNPJ da empresa:
- Telefone:
- E-mail:

8.9 Os documentos emitidos por cartório *on-line* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.

8.10 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação devidamente justificada pela licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.11 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.12 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

8.13 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.14 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para sua continuidade.

8.15 Quando forem omitidos na proposta os prazos de entrega, será entendido que os mesmos serão os estabelecidos no Edital.

8.16 Se todas as propostas forem desclassificadas, e se conveniente para a Entidade, a Comissão Permanente de Licitação poderá estipular prazo para apresentação de outras propostas, livres das causas da desclassificação. Igual procedimento também poderá ser adotado nos casos em que não houver comparecimento de interessados.

9 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

9.1 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da Proposta;

b) Prova de registro no órgão competente no caso de empresário individual;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas últimas alterações **(será aceita a alteração consolidada)** com a indicação do Código Nacional de Atividade Econômica (CNAE), compatível com o objeto da licitação, e onde possa ser comprovada a representação legal do signatário da proposta ou

procuração, sendo que no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, tudo devidamente registrado no órgão competente.

9.1.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1.2.1 Além dos documentos previstos neste instrumento convocatório e na Resolução SESC Nº 1.593/2024, as empresas deverão apresentar os seguintes documentos para verificação de sua qualificação técnica:

a) A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios frigorificados, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, contendo identificação e contato do responsável pela emissão, que comprove o fornecimento de produtos compatíveis em características e natureza com o objeto desta licitação, evidenciando o cumprimento dos prazos de entrega e a satisfação quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

b) Para fins de comprovação da capacidade técnica, serão aceitos atestados relativos ao fornecimento de gêneros alimentícios frigorificados compatíveis com o item ou os itens para os quais a licitante apresentar proposta. As referências a carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e demais produtos refrigerados ou congelados possuem caráter exemplificativo, não sendo exigida a comprovação cumulativa do fornecimento de todas as categorias.

c) O SESC/AM poderá realizar diligências durante a análise da proposta ou da habilitação da licitante provisoriamente classificada, com a finalidade de esclarecer ou confirmar as informações e os documentos apresentados. A diligência observará critérios objetivos previamente estabelecidos neste Termo de Referência, podendo compreender a solicitação de documentos complementares e, quando tecnicamente necessária, a verificação da estrutura própria ou de terceiros indicada para a execução do objeto. Eventual decisão desfavorável deverá ser devidamente motivada, assegurando-se à licitante acesso ao respectivo relatório e oportunidade para prestar esclarecimentos ou sanar falhas, quando juridicamente admissível.

d) A verificação poderá abranger, conforme aplicável, as condições de armazenamento, equipamentos de conservação, controle de temperatura, higienização, adequação sanitária dos veículos e regularidade da estrutura própria ou de terceiros indicada para a execução. A diligência será registrada em relatório técnico, com a identificação dos requisitos verificados e das eventuais não conformidades.

e) Desde que sua atividade esteja sujeita ao licenciamento, a licitante deverá apresentar Licença Sanitária (Alvará Sanitário ou documento equivalente)

emitida pela autoridade sanitária competente de seu domicílio ou sede, em vigor e compatível com a atividade exercida ou documento oficial que comprove dispensa, isenção ou não sujeição.

f) A licitante deverá declarar que dispõe, ou disporá no momento da execução contratual, de estrutura operacional adequada para o fornecimento dos produtos, incluindo instalações para armazenamento refrigerado e/ou congelado, equipamentos de conservação e veículos apropriados ao transporte de alimentos perecíveis, assegurando a manutenção da temperatura adequada durante toda a cadeia logística até a entrega no Almoxarifado do SESC/AM.

g) As empresas que já tenham fornecido produtos ao Sesc/AM poderão apresentar declaração emitida pela Gerência de Compras ou setor competente, comprovando atendimento satisfatório quanto à qualidade dos produtos fornecidos e ao cumprimento dos prazos contratuais. A apresentação dessa declaração é facultativa, não confere preferência ou vantagem à licitante, não substitui o Atestado de Capacidade Técnica nem os demais requisitos de habilitação exigidos das demais licitantes e será apreciada segundo os mesmos critérios objetivos aplicáveis aos demais documentos de qualificação técnica.

9.1.3 REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal e Estadual, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da sede do licitante, na forma da lei. Se o licitante não for contribuinte deverá apresentar Certidão de Não-Contribuinte. Quando for o caso, a DECLARAÇÃO DE NÃO CONTRIBUINTE poderá ser através de declaração assinada pelo contador responsável, devidamente registrado no CRC (Conselho Regional de Contabilidade) e pelo responsável legal da empresa, de que a mesma não é contribuinte do ICMS e/ou ISS.

d) Certidão de Regularidade com a Fazenda Federal, constando de: Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, da sede e da filial quando esta for a licitante, vigente.

e) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF), junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, no cumprimento dos encargos instituídos por lei, expedido pela Caixa Econômica Federal;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.1.3.1 Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Federal, Estadual, Municipal e Poder Judiciário da Justiça do Trabalho sejam POSITIVAS, o Sesc se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos dos artigos 205 e 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.
9.1.3.2 Sendo ou não contribuinte, o licitante fica obrigado a apresentar as certidões de regularidade expedidas pelas fazendas federal, estadual e municipal, nos termos das alíneas "c" a "d" do subitem 9.1.3 deste edital.
9.1.3.3 Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo. Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

9.1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
a) Certidão negativa de falência ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.
9.1.5 As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.
9.1.6 O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem às alíneas **c, d, e** e **f** do subitem 9.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.
9.1.7 Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.
9.1.8 No caso de documentos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.
9.1.9 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.
9.1.10 O Pregoeiro promoverá diligência para saneamento de erros formais ou vícios sanáveis da documentação de habilitação, nos termos do art. 29, parágrafo único, da Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que não implique constituição posterior de condição de habilitação.
9.1.11 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro deverá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.
9.1.12 Caso o acesso via internet esteja indisponível ou as informações constantes dos sistemas consultados sejam insuficientes para a verificação da regularidade da licitante, o Pregoeiro realizará diligência e permitirá a

apresentação de documentação idônea complementar, vedada a inabilitação automática exclusivamente por indisponibilidade de consulta eletrônica.

9.1.13 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Compras.gov.br poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

9.1.14 O Sesc/AM não autenticará documentos, mesmo à vista dos originais, sendo que os documentos apresentados integrarão o processo.

9.1.15 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza são emitidos somente em nome da matriz.

9.1.16 Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste Edital e Anexos.

9.1.17 A documentação de habilitação deverá estar válida na data da Sessão Pública e/ou data da convocação. Quando o documento, por sua natureza, estiver sujeito a prazo de validade e este não estiver expressamente indicado, será considerado válido por 120 (cento e vinte) dias contados de sua emissão. Esta regra não se aplica aos atestados de capacidade técnica, atos constitutivos e demais documentos de caráter permanente.

10 JULGAMENTO

10.1 O julgamento desta licitação será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM ,** observadas as demais condições deste edital e seus anexos.

10.2 Os lances apresentados deverão referir-se ao valor do item constante na proposta.

10.3 Todos os documentos apresentados estarão sujeitos à conferência posterior àquela realizada durante a sessão.

10.4 Caso ocorra alguma irregularidade que cause danos ao processo, a empresa classificada em primeiro lugar para o fornecimento será chamada a se justificar. Se a justificativa não for satisfatória, e ocorrer desclassificação, serão analisadas, na ordem de classificação, as propostas dos demais licitantes, para que dentro dos procedimentos previstos nesta Licitação, seja classificada em primeiro lugar para o fornecimento a empresa que primeiro cumprir todas as exigências.

10.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

11. QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

11.1 Qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos ou apresentar questionamentos sobre os termos deste Edital, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

11.1.1 Os pedidos de esclarecimento ou questionamentos deverão ser encaminhados eletronicamente para o e-mail licitacao.sesc@sesc-am.com.br, ou, na impossibilidade técnica, protocolados na Sede Administrativa do Sesc Amazonas (Rua Henrique Martins, nº 427, Centro, Manaus-AM), das 08h30 às 16h00, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

11.1.2 Transcorrido o prazo previsto neste item sem manifestação, presume-se que os interessados concordam com os termos do edital, não sendo admitidos questionamentos posteriores quanto às disposições editalícias.

11.2 Os pedidos deverão ser apresentados por meio de comunicação formal contendo a identificação do interessado e, quando apresentados em nome de pessoa jurídica, deverão estar acompanhados da comprovação dos poderes de representação do signatário (contrato social ou procuração).

11.3 O Sesc/AM não se responsabiliza por comunicações eletrônicas não recebidas em virtude de falhas técnicas no servidor ou navegador do emissor.

11.4 O questionamento ou pedido de esclarecimento não suspende, como regra, os prazos do certame, salvo se o Pregoeiro, de forma motivada, considerar necessária a alteração do edital ou prazo maior para análise da questão apresentada.

11.4.1 As respostas serão publicadas no sítio eletrônico oficial (www.sesc-am.com.br/licitacao) e na plataforma de disputa, ficando disponíveis a todos os interessados até o dia anterior à abertura da sessão.

11.4.2 Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando às licitantes por meio do sistema.

11.4.3 Para fins de contagem de prazo, deverá ser excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento, devendo os dias serem contados consecutivamente, sendo que seu início e término se dará sempre em dia de funcionamento do Sesc/AM.

12. DOS RECURSOS E CONTRARRAZÕES

12.1 Considerando que o presente procedimento é realizado por meio da plataforma eletrônica Compras.gov.br, a fase recursal observará o fluxo operacional disponibilizado pelo sistema, respeitados os prazos e as

disposições estabelecidos no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, aprovado pela Resolução nº 1.593/2024.

12.1.1 Na hipótese de comprovada indisponibilidade da plataforma, falha sistêmica ou impedimento não imputável ao licitante que comprometa o exercício do direito recursal, a ocorrência deverá ser registrada e apreciada pela Comissão Permanente de Licitação, mediante decisão motivada, com adoção das providências necessárias à preservação da oportunidade recursal, inclusive mediante suspensão ou reabertura da etapa correspondente, quando tecnicamente viável, asseguradas a publicidade, a isonomia e a regularidade do certame.

12.1.2 Declarado o resultado do julgamento da proposta ou da habilitação, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer durante a sessão pública, mediante registro em campo próprio disponibilizado pela plataforma Compras.gov.br, no prazo de 10 (dez) minutos, contado da efetiva abertura da janela recursal correspondente a cada item ou grupo no sistema eletrônico.

12.1.3 A manifestação da intenção de recurso constitui etapa operacional da plataforma, não se confundindo com a apresentação das razões recursais, nem implicando redução dos prazos regulamentares previstos no art. 30 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

12.1.4 A ausência de manifestação da intenção de recorrer no prazo disponibilizado pelo sistema eletrônico acarretará a decadência do direito recursal, ressalvadas as hipóteses de indisponibilidade comprovada da plataforma, falha sistêmica ou outro impedimento não imputável à licitante, devidamente registrado e reconhecido pela Comissão Permanente de Licitação, mediante decisão fundamentada, assegurada, quando cabível, a reabertura do prazo para manifestação da intenção recursal.

12.1.5 A manifestação da intenção de recorrer concederá efeito suspensivo ao procedimento em relação ao item contestado, suspendendo a fase de adjudicação correspondente até a deliberação final do recurso.

12.2 A licitante que manifestar intenção de recurso deverá apresentar as razões recursais no prazo de 02 (dois) dias úteis, observado o disposto no art. 30 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

12.2.1 Os demais participantes cuja situação possa ser afetada pelo eventual provimento do recurso poderão apresentar contrarrazões no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da publicação do resultado, nos termos do art. 30, § 2º, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc.

12.2.2 Não serão aceitos recursos ou contrarrazões apresentados fora dos prazos e condições estabelecidos neste Edital, ressalvadas as hipóteses de comprovada indisponibilidade da plataforma, falha sistêmica ou impedimento

não imputável ao licitante, devidamente reconhecidas mediante decisão motivada da Comissão Permanente de Licitação.

12.2.3 Será assegurado aos interessados o acesso às razões recursais e aos elementos necessários ao exercício do contraditório e da ampla defesa, sem redução dos prazos regulamentares.

12.2.4 Eventuais limitações operacionais da plataforma deverão ser objeto de providência formal e motivada pela Comissão Permanente de Licitação, de modo a preservar a efetiva oportunidade de manifestação dos participantes afetados.

12.3 A decisão do Pregoeiro relativa ao recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade competente.

12.4 O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

12.6 Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, após decididos os recursos e antes da homologação, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para verificação das condições de habilitação e eventual adjudicação do objeto, observadas as disposições deste Edital.

12.5 As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site oficial (www.sesc-am.com.br/licitacao) e na plataforma Compras.gov.br, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento das divulgações.

13 MARCO TEMPORAL DA DOCUMENTAÇÃO

13.1. Para fins de habilitação, todos os documentos apresentados pelos licitantes deverão comprovar o atendimento às condições de participação e qualificação existentes **na data e hora marcadas para a abertura da sessão pública** deste certame.

13.2. Documentos que atestem fatos ou condições jurídicas, técnicas, fiscais ou econômico-financeiras ocorridas após a data de abertura da sessão pública não serão aceitos para fins de habilitação, sob pena de violação aos princípios da isonomia e da competitividade.

13.3. Será admitido o saneamento de falhas e a complementação de informações, desde que destinados a esclarecer ou confirmar **fatos preexistentes** à data de abertura deste certame.

13.4. As certidões de regularidade fiscal e trabalhista deverão estar válidas na data da abertura da sessão, sendo responsabilidade do licitante a manutenção de sua validade durante todo o procedimento licitatório.

13.5. A licitante deverá apresentar documentação válida na data de abertura do certame e mantê-la regular até a convocação para contratação, podendo ser exigida a atualização de certidões eventualmente vencidas após a sessão.

14 HOMOLOGAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E CONTRATAÇÃO

14.1 Concluídos os procedimentos no sistema Compras.gov.br, o processo será encaminhado pela Seção de Compras para a homologação interna da licitação bem como assinatura da Ata de Registro de Preços ou Instrumento Contratual.

14.2 Homologado o processo licitatório, a licitante vencedora será convocada a assinar a Ata de Registro de Preços ou Instrumento Contratual em até 03 (três) dias corridos.

14.3 O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços ou Instrumento Contratual, poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, quando solicitado pela parte, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Contratante.

14.4 Se a licitante vencedora não cumprir com o prazo para assinatura ou retirada do termo ou instrumento contratual, ou recusar a assiná-lo ou recebê-lo, a Seção de Compras convocará, sucessivamente, as licitantes remanescentes na ordem de classificação, até que seja declarado o novo vencedor.

15. Caso o licitante vencedor não compareça para a assinatura ou se recuse injustificadamente a fazê-lo, terá seus preços invalidados e ficará sujeito às seguintes penalidades:

15.1 Perda do direito de contratação;

15.2 Suspensão do direito de licitar e contratar com o SESC Departamento Regional do Amazonas pelo prazo de até 03 (três) anos.

15.3 Havendo fixação de obrigações preliminares à assinatura da Ata de Registro de Preços, dispostas nos Anexos deste Edital, o não cumprimento importará na convocação sucessiva das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até que seja declarado o novo vencedor que as atenda.

16. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

16.2 A Ata de Registro de Preços pode ser prorrogada, além do prazo estipulado no item 16.1, até o limite máximo previsto na Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que a pesquisa de mercado demonstre que os preços registrados permanecem vantajosos a cada prorrogação, admitida a revisão dos preços mediante negociação entre as partes, observada a regulamentação aplicável.

16.3 Prorrogada a Ata de Registro de Preços, poderão ser restabelecidos os termos e as condições iniciais da Ata, inclusive os quantitativos, desde que observadas as condições previstas na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e na própria Ata de Registro de Preços.

16.4 A Ata de Registro de Preços pode ter seus quantitativos acrescidos em até 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes e observadas as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

16.5 Os materiais deverão ser fornecidos de acordo com as especificações técnicas contidas no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital do referido Pregão.

16.5.1 O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades do Sesc/AM, devendo as entregas ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento comprovado da Ordem de Compra pela CONTRATADA, observadas as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

16.6 A Seção de Compras será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

16.7 Caso a empresa licitante não compareça para a assinatura da Ata de Registro de Preços ou se recuse a tal injustificadamente, a juízo do Presidente ou autoridade competente designada, decairá de todos os direitos ali constantes, ficando seus preços invalidados, sendo a empresa penalizada conforme item 17 - PENALIDADES.

16.8 É permitido que outras empresas licitantes venham a praticar o menor preço registrado, chamados na ordem de classificação, desde que assinem a Ata de Registro de Preços como fornecedores remanescentes.

16.8.1 Ao se manifestar o interesse na adesão aos preços e, via de consequência ser convocado para fornecer os bens ou prestar os serviços que integram o objeto da Ata de Registro de Preços ficará vinculado às obrigações e deveres para o fornecimento.

16.8.2 Frustrada a negociação, a empresa será liberada do compromisso assumido e o Sesc/AM convocará os demais fornecedores classificados visando igual oportunidade de negociação.

16.9 Os preços registrados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta, mediante requerimento da parte, devidamente formalizado e fundamentado, observada a

variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

16.10 A recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, decorrente de álea econômica extraordinária, dependerá da comprovação do fato superveniente, do nexo causal e do impacto sobre os preços registrados, mediante documentação idônea, observados os arts. 42 e 51 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

16.10.1 Caberá ao Sesc/AM verificar os valores apresentados, mediante pesquisa de mercado, sendo a recomposição condicionada à autorização expressa e à formalização por instrumento próprio, somente após a qual produzirá efeitos.

16.11 Quando o preço de mercado, para a aquisição do produto, tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir com o compromisso, o Sesc/AM poderá:

16.11.1 Liberar a empresa do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação acontecer antes da Ordem de Compra do produto.

16.11.2 Convocar as demais empresas classificadas visando igual oportunidade de negociação.

16.11.3 Não havendo êxito nas negociações, o Sesc/AM deverá proceder ao cancelamento do item da Ata de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

16.12 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

16.12.1 Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços configurado inadimplemento parcial ou total das obrigações;

16.12.2 Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

16.12.3 Justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AM.

16.13 O cancelamento do Registro de Preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Autoridade Competente.

16.14 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado, que comprometa a execução das obrigações assumidas, mediante requerimento fundamentado, preferencialmente apresentado com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. A exigência de antecedência poderá ser afastada quando a natureza ou a superveniência do evento tornar materialmente impossível sua observância, hipótese em que o

pedido deverá ser apresentado tão logo seja possível, acompanhado dos respectivos elementos comprobatórios.

16.15 A apresentação de pedido de cancelamento do Registro de Preços sem a antecedência prevista no item anterior não caracterizará, por si só, descumprimento total das obrigações assumidas. O requerimento será analisado pelo Sesc/AM mediante decisão fundamentada, considerando as circunstâncias do caso concreto, a comprovação do fato superveniente, a possibilidade de cumprimento das obrigações e a existência de eventual inadimplemento efetivo, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

16.16 Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por outros Departamentos Regionais do Sesc, observadas as condições, limites e procedimentos estabelecidos na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e sejam observadas as seguintes condições:

16.16.1 O aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao registro de preços.

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

16.16.3 As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos nos instrumentos convocatórios.

16.16.4 As razões da conveniência de aderir ao registro de preços cabem ao Aderente.

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

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

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

17 PENALIDADE/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 É vedado aos licitantes descumprir as normas dos editais de licitação e seus anexos, considerando-se como descumprimento, dentre outras, as seguintes condutas:

a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação, conluio ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

c) Apresentar documentação falsa ou recusar-se, injustificadamente, a apresentar documentos que lhe sejam solicitados, dentro do prazo cabível;
d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
e) Não manter a proposta apresentada.
17.2 A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, e poderá acarretar ao licitante: à perda do direito à contratação, à manutenção das propostas oferecidas, bem como a aplicação de suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc Departamento Regional Amazonas pelo período de até 3 (três) anos.
17.3 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, desde que a prorrogação seja solicitada pela parte interessada durante o transcurso do prazo original, mediante apresentação de motivo devidamente justificado e aceito pelo Sesc/AM, conforme o disposto no artigo 32, §1º da Resolução SESC nº 1.593/2024.
17.4 Havendo inadimplemento total ou parcial do fornecimento do objeto licitado, o fornecedor fica sujeito às seguintes penalidades:
a) advertência;
b) multa de até 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente relacionado à obrigação inadimplida, observada a gravidade da infração e mediante decisão motivada;
c) rescisão contratual;
d) impedimento de licitar com o SESC Departamento Regional do Amazonas pelo período de até 03 (três) anos.
17.5 As multas e outras penalidades aplicáveis só poderão ser relevadas nos casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovados, mediante decisão fundamentada.
17.6 Sem prejuízo das penalidades previstas nos itens anteriores, poderá ser aplicado o impedimento do direito de licitar e contratar com abrangência nacional, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, mediante processo administrativo específico e decisão da autoridade competente. Tratando-se da penalidade de impedimento de licitar e contratar com abrangência nacional, caberá ao Sesc/AM a instrução do processo administrativo e o encaminhamento da documentação ao Departamento Nacional do Sesc, autoridade competente para aplicação da sanção, nos termos do art. 41, parágrafo único, da Resolução Sesc nº 1.593/2024, nos seguintes casos:
a) Apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou fornecimento de declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) Fraude durante o processo licitatório ou na execução do contrato;
c) Comportamento inidôneo ou prática de qualquer tipo de fraude;
d) Realização de atos ilícitos com o intuito de frustrar os objetivos da licitação.
17.7 As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, quando juridicamente cabível, mediante decisão expressamente motivada, consideradas a natureza e a gravidade da infração, a proporcionalidade e as circunstâncias do caso concreto, vedada a sobreposição automática ou a duplicidade de sanções de mesma natureza pelo mesmo fato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18 PAGAMENTOS

18.1 O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos produtos e do atesto da respectiva Nota Fiscal pelo requisitante ou a quem este delegar poderes, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc/AM.
18.2 Na nota fiscal deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.
18.3 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome da unidade do Serviço Social do Comércio – Sesc/AM (matriz ou filial) indicada na Ordem de Compra, instrumento contratual ou documento equivalente, observando-se o respectivo CNPJ, endereço e demais dados fiscais.
18.4 A correta emissão do documento fiscal, em observância à unidade demandante e à legislação tributária vigente, é de inteira responsabilidade da contratada, não sendo admitida a emissão em CNPJ diverso daquele indicado pelo Sesc/AM.
18.5 Na hipótese de emissão incorreta da nota fiscal/fatura, o documento será recusado para fins de atesto e pagamento, ficando o prazo de pagamento suspenso até a sua devida regularização, sem quaisquer ônus para o Sesc/AM.
18.6 O Sesc Amazonas não realiza pagamento por meio de boleto bancário.
18.7 Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc AM devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:
a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

18.8 A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.
18.9 Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc/AM.
18.10 Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc/AM também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.
18.11 Os pagamentos efetuados, após decorrido o prazo estipulado, serão corrigidos monetariamente pelos índices oficiais em vigor.

19 DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

19.1 As partes, por si, seus gestores, empregados e prepostos, declaram que os dados pessoais pertinentes serão utilizados, única e exclusivamente para as finalidades contratuais, dando perfeito cumprimento às regras da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD - Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).

20 DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Todas as informações da presente licitação, tais como os esclarecimentos de dúvidas, erratas, adendos, julgamentos, recursos, resultados e outros estarão disponíveis da página eletrônica oficial da entidade www.sesc-am.com.br/licitacao.
20.1.1 A licitante deverá, obrigatoriamente, acompanhar as informações deferidas no item anterior no site, durante o processo licitatório até a adjudicação ao vencedor, eximindo-se o Sesc/AM da responsabilidade das alegações de desconhecimento de quaisquer informações sobre a presente licitação.
20.2 A participação nesta licitação implica na inteira aceitação de todos os termos deste Edital e seus anexos.
20.2.1 Não será admitida a subcontratação do objeto principal. Será permitida a contratação de terceiros para atividades acessórias de transporte, frete ou entrega, permanecendo a contratada integralmente responsável pela qualidade dos produtos, manutenção da cadeia de frio, prazos, obrigações sanitárias e demais condições contratuais.
20.2.2 Quando houver operador logístico ou transportador terceirizado sujeito a licenciamento ou autorização sanitária, a contratada deverá apresentar, antes do início da respectiva atividade e sempre que solicitado, a documentação

sanitária e as autorizações válidas pertinentes ao operador efetivamente envolvido.

20.2.3 Os documentos sanitários, licenças, autorizações e demais requisitos regulatórios exigíveis serão apresentados de acordo com a natureza da atividade desenvolvida e no momento procedimental pertinente, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis, não sendo exigida documentação de operador logístico ou transportador terceirizado quando inexistente ou não envolvido na execução da respectiva etapa contratual.

20.3 Ensejará a desclassificação da proposta por preço excessivo, manifestamente superiores ao limite de preços do mercado, e preços manifestamente inexequíveis, passíveis de comprovação.

20.4 O Sesc/AM reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, nos termos do art. 62 da Resolução Sesc Nº 1.593/2024, sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

20.5 A Comissão Permanente de Licitação, observadas as disposições gerais pertinentes a qualquer fase do processo desta licitação, reserva-se o direito de solicitar aos licitantes esclarecimentos complementares necessários para uma perfeita apreciação e julgamento das propostas.

20.6 Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/AM.

20.7 A contratada e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/AM e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.

20.8 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos e da proposta implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo a participação da empresa, o qual na incidência obriga o licitante a comunicar ao Sesc/AM, quando ocorrido durante o certame.

20.9 As empresas licitantes são responsáveis, em qualquer época, pela fidelidade e legitimidade das informações constantes dos documentos apresentados.

20.10 A proposta, após sua abertura, vincula o licitante aos termos do presente edital e da Resolução SESC Nº 1.593/2024.

20.11 Os casos omissos neste edital e as dúvidas suscitadas serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação.

20.12 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência e ANEXO A – Justificativa Técnica da Área Requisitante para Indicação de Marcas;
ANEXO II – Modelo De Proposta Comercial;
ANEXO III – Ata de Registro de Preços;
ANEXO IV – Planilha Base.

Manaus, 02 de setembro de 2026.

SEÇÃO DE COMPRAS
SESC/AM

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FRIGORIFICADOS, PARA ATENDER AS UNIDADES OPERACIONAIS, RESTAURANTES E LANCHONETES SESC/AM PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste termo de referência e seus anexos.

2. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da Ata de registro de preços sendo possível sua prorrogação, mas não podendo ultrapassar, inclusive com suas eventuais prorrogações, o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses.

2.2 A ata poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item 2.1, até o limite de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que no preço contratado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.

2.3 O (s) produto (s) deverá (ão) ser entregue (s) de acordo com os padrões de qualidade, acondicionamento, manuseio e transporte, em conformidade com as especificações técnicas, condições e detalhes descritos neste Termo de Referência e na tabela abaixo.

2.4 A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por outros Departamentos Regionais do Sesc, desde que observadas as condições, limites e procedimentos estabelecidos na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e na respectiva Ata de Registro de Preços, mediante anuência do órgão gerenciador e concordância do fornecedor, quando exigíveis.

2.5 Segue abaixo a descrição detalhada de cada item.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO	UNIDADE (Medida)	QUANTIDADE
1	ACÉM BOVINO - peça de acém bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	8000

2	AGULHA BOVINA SEM OSSO - peça de agulha bovina sem osso, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	7000
3	ALCATRA BOVINA - peça de alcatra bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	7500
4	APRESUNTADO COZIDO RESFRIADO - produto cozido e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Peperi e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	4000
5	ASA DE FRANGO COMPLETA CONGELADA - asa completa, composta por coxinha da asa e tulipa, com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
6	BACALHAU LOMBO DESSALGADO - bacalhau tipo Gadus morhua, em lombos grossos e consistentes, dessalgado, com pele íntegra, sem áreas escuras, descoloração incompatível, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade e quantidade. Produto com selo de inspeção sanitária aplicável e rotulagem conforme a legislação vigente. Marcas de referência: Costa Sul, Do Porto, Zardo e Sahito, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	300
7	BACALHAU LOMBO SALGADO - bacalhau tipo Gadus morhua, em lombos grossos e consistentes, salgado, com pele íntegra, sem áreas escuras, descoloração incompatível, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade e quantidade. Produto com selo de inspeção sanitária aplicável e rotulagem conforme a legislação vigente. Marcas de referência: Costa Sul, Do Porto, Zardo e Sahito, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	200
8	BACON EM MANTA RESFRIADO - bacon defumado em manta/peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema	KG	2000

	equivalente reconhecido), conforme o produto.		
9	BATATA PALITO PRÉ-FRITA CONGELADA 10 MM - batata palito pré-frita, corte de 10 mm, congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Farm Fritz, Perdigão, Mc Kain Tradicional, Grano, Bonduelle, D Aucy, Pratigel, Atigel, Top Gel, Lutosa, Aurora, Copacol, Sadia e Bem Brasil, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	6000
10	BISTECA BOVINA SERRADA RESFRIADA - bisteca bovina devidamente serrada, resfriada entre 0°C e 7°C, com peso unitário entre 160 g e 180 g. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem de excessos de gordura, cartilagens e aponeuroses. Produto livre de parasitas, sujidades, larvas, sinais de putrefação ou contaminantes. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade, quantidade e identificação de inspeção sanitária. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Mantêm-se as referências legais constantes da especificação original.	KG	3000
11	BRÓCOLIS CONGELADO - brócolis congelado, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalado em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
12	BUCHO BOVINO CONGELADO - miúdo bovino, conforme nomenclatura da especificação original, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento, com teor máximo de 10% de sebo e gordura; sem manchas escuras ou esverdeadas, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	700
13	CAMARÃO FRESCO GRANDE SEM CASCA E SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50	KG	300
14	CAMARÃO FRESCO MÉDIO SEM CASCA E SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 70/80 a 60/70	KG	300
15	CAMARÃO SALGADO E SECO COM CASCA, SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50	KG	300
16	CAMARÃO SALGADO INTEIRO - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50	KG	500
17	CAMARÃO SALGADO E SECO SEM CASCA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante.	KG	100
18	CARRÉ SUÍNO COM OSSO SERRADO CONGELADO - carré suíno com osso, serrado, limpo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas,	KG	3000

	alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		
19	CHARQUE PONTA DE AGULHA - charque dessecado, de consistência firme, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, resfriado com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Friboi, Paineira, Frigosol, Jamari, Bertin, Gold Beef, Bello Charque e Rio Mar/Riomar, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
20	AVE ESPECIAL INTEIRA CONGELADA - ave especial inteira, congelada, em embalagem original íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
21	CONTRAFILÉ BOVINO - peça de contrafilé bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
22	COSTELA BOVINA SERRADA - peça de costela bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
23	COSTELA SUÍNA SALGADA SERRADA EM PEDAÇOS - costela suína salgada, com osso, limpa e serrada em pedaços, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Chapecó, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
24	COSTELA SUÍNA COM OSSO SERRADA EM PEDAÇOS - costela suína com osso, limpa e serrada em pedaços, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais	KG	3000

	informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		
25	COUVE-FLOR CONGELADA - couve-flor congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, LIMPA E SEM DORSO - peças padronizadas em 360 g cada, com percentual de gelo de até 6%. Embalagem primária em saco plástico transparente e atóxico e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada, limpa, seca, inviolada e resistente. As embalagens deverão conter identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade e identificação de inspeção sanitária. Temperatura do produto entre -18°C e -12°C no momento da entrega e validade mínima de 90 dias na data de entrega ao Sesc. Marcas de referência: Bom Todo, Friato, Mauriceia, Avipal, Mister Frango, Rei, Avivar, Canção, Granjeiro, Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	6000
27	COXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO - coxa de frango com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
28	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO, SEM DORSO - coxa e sobrecoxa com osso, sem dorso, não temperadas, congeladas, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Jaguá, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	5000
29	COXÃO DURO BOVINO - peça de coxão duro bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	8000
30	COXÃO MOLE BOVINO - peça de coxão mole bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	8000

31	CREAM CHEESE - produto em embalagem de 1,2 kg a 1,8 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável.	UND	200
32	CUPIM BOVINO - peça de cupim bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
33	ERVILHA CONGELADA - ervilha congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Lar, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
34	FÍGADO BOVINO - peça de fígado bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	400
35	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - filé desossado, com pele, não temperado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, pequena quantidade de gordura, sem ossos, cartilagens, excesso de gordura, líquidos de coloração anormal ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Anhambi, Aurora, Bonasa e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
36	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO - filé de peito de frango sem osso, não temperado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal, ossos, cartilagens ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora, Anhambi, Nicolini e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	15000
37	FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO - filé mignon suíno limpo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	1000

38	FILÉ MIGNON BOVINO - peça de filé mignon bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	700
39	FRALDÃO BOVINO - peça de fraldão bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	5000
40	FRANGO INTEIRO CONGELADO - frango inteiro com osso, temperado, com peso unitário entre 2,0 kg e 4,0 kg, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Anhambi, Aurora, Bonasa e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
41	HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO - hambúrguer bovino congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento e teor máximo de 10% de sebo e gordura; unidades acondicionadas separadamente em embalagem plástica transparente, com embalagem externa contendo identificação do produto, fabricante, lote e validade. Caixa contendo 36 unidades. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora, Bertin, Estrela e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	CX	300
42	IOGURTE NATURAL - iogurte natural, sem adição de açúcar e sem ingredientes que possam conter lactose, em embalagem de 1 litro, com informação nutricional e validade mínima de 30 dias a partir da entrega.	CX	300
43	KANI - produto em embalagem de 500 g, resfriado entre 4°C e 7°C, com rotulagem compatível com a embalagem original e prazo de validade aplicável ao produto.	UND	200
44	LAGARTO BOVINO - peça de lagarto bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	5000
45	LÍNGUA BOVINA - língua bovina em peça, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	2000

46	LÍNGUA SUÍNA RESFRIADA - língua suína sem osso, limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Rezende, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
47	LÍNGUA SUÍNA SALGADA RESFRIADA - língua suína salgada, sem osso e limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Rezende, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
48	LINGUIÇA FRESCAL TIPO TOSCANA - linguiça frescal preparada com carne suína não mista, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura firme, sem excesso de umidade, pegajosidade, sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
49	LINGUIÇA DE FRANGO IN NATURA - linguiça de frango in natura, acondicionada em embalagem íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
50	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA - linguiça tipo calabresa cozida, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Rezende, Aurora, Satiare e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
51	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA - linguiça tipo calabresa defumada, acondicionada em embalagem íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Rezende e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que	KG	2500

	atenda integralmente à especificação.		
52	LINGUIÇA TIPO PAIO - linguiça tipo paio resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura firme, sem excesso de umidade, pegajosidade, sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
53	LOMBO SUÍNO SALGADO RESFRIADO - lombo suíno salgado, sem osso, limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
54	LOMBO SUÍNO SEM OSSO CONGELADO - lombo suíno sem osso, limpo e congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
55	MACAXEIRA EM TOLETE PRÉ-FRITA CONGELADA - macaxeira em toletes pré-fritos, congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 120 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
56	MAMINHA BOVINA - peça de maminha bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	5000
57	MASSA DE PASTEL - massa de pastel em embalagem de 0,5 kg, contendo informação nutricional, data de fabricação e validade. O transporte e o recebimento deverão preservar a integridade da embalagem e a temperatura indicada pelo fabricante.	KG	200
58	MOCOTÓ BOVINO SERRADO CONGELADO - mocotó bovino serrado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; sem manchas escuras ou esverdeadas, alteração de cor incompatível, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	600
59	MÚSCULO BOVINO SEM OSSO - peça de músculo bovino sem osso, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade,	KG	3000

	condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		
60	ORELHA SUÍNA RESFRIADA - orelha suína limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
61	ORELHA SUÍNA SALGADA RESFRIADA - orelha suína salgada e limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora, Seara e My Pork, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
62	OSSOBUCO BOVINO SERRADO CONGELADO - ossobuco bovino serrado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; sem manchas escuras ou esverdeadas, alteração de cor incompatível, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	300
63	PALETA BOVINA - peça de paleta bovina sem músculo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	8000
64	PANCETA SUÍNA RESFRIADA - panceta suína resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento, com distribuição uniforme de carne e gordura e textura firme compatível com o produto; sem áreas descoloridas, manchas escuras, odor anormal ou outros sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	2000
65	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL TIPO COQUETEL - pão de queijo congelado, tipo coquetel, em embalagem de 1 kg, contendo informação nutricional, data de fabricação e validade. O transporte e o recebimento deverão preservar a integridade da embalagem e a temperatura indicada pelo fabricante.	PCT	500
66	PATINHO BOVINO - peça de patinho bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido),	KG	10000

	conforme o produto.		
67	PATO INTEIRO CONGELADO - pato inteiro congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, com peso unitário indicado na embalagem, tendo 2,5 kg como referência. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e selo de inspeção sanitária aplicável. O transporte deverá preservar a integridade da embalagem e a condição de congelamento indicada pelo fabricante.	KG	500
68	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO - peito de frango semiprocessado, em partes inteiras, com osso e sem tempero ou adição que altere suas características in natura, congelado entre -18°C e -12°C; com perda no degelo de no máximo 10% do peso bruto, textura firme, sem limosidade, viscosidade, manchas esverdeadas ou parasitas. Embalagem plástica resistente, atóxica e inviolável, contendo data de fabricação, validade, informação nutricional e identificação de inspeção sanitária. Validade mínima de 60 dias. Mantém-se a referência à Portaria nº 210/1998 e suas atualizações.	KG	2000
69	PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO - peito de peru cozido e defumado, fatiado, resfriado entre 4°C e 7°C, com rotulagem compatível com a embalagem original e prazo de validade aplicável ao produto fracionado.	KG	100
70	SALMÃO FRESCO INTEIRO - salmão fresco inteiro, tratado, com pele e escamas, livre de rebarbas ou aparas, com peso por peça entre 3 kg e 4 kg, resfriado entre 4°C e 7°C. Embalagem plástica transparente e atóxica, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote, data de fabricação, validade e informação nutricional. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega.	KG	600
71	PERNIL SUÍNO COM OSSO CONGELADO - pernil suíno com osso, congelado, acondicionado em embalagem íntegra e inviolada, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Chapecó, Aurora, Cotrigo e Riosul, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
72	PERNIL SUÍNO SEM OSSO CONGELADO - pernil suíno sem osso, congelado, acondicionado em embalagem íntegra e inviolada, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Chapecó, Aurora, Cotrigo e Riosul, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
73	PICANHA BOVINA - peça de picanha bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	600

74	PRESUNTADO COZIDO RESFRIADO - presuntado cozido e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora, Frimesa, Rezende, Seara e Peperi, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	1000
75	PRESUNTO DE PERU COZIDO - presunto de peru cozido, em peça inteira e sem capa de gordura. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
76	QUEIJO BRIE EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	100
77	QUEIJO COALHO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	700
78	QUEIJO GOUDA EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol e Frimesa, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	300
79	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Semprebom, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Latcom e Toya, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	6000

80	QUEIJO PARMESÃO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá, Buritis e Scala, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	300
81	QUEIJO PRATO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Toya, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac e Regina, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	3000
82	QUEIJO PROVOLONE EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol e Frimesa, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	200
83	QUEIJO REINO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	200
84	RABO BOVINO SERRADO - rabo bovino serrado em peças, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	3000
85	RABO SUÍNO RESFRIADO - rabo suíno limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2000
86	RABO SUÍNO SALGADO RESFRIADO - rabo suíno salgado, limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do	KG	3000

	produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		
87	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO - requeijão cremoso destinado ao uso culinário, em embalagem de 1,5 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Catupiry, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	200
88	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR - requeijão cremoso tipo cheddar, em embalagem de 1,2 kg a 1,5 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável.	KG	200
89	REQUEIJÃO TRADICIONAL - requeijão tradicional em embalagem de 200 g, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Vigor, Polenghi, Philadelphia, Nestlé, Catupiry, Danone, Tirolez e Itacolomy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	UND	200
90	SALAME ITALIANO RESFRIADO - salame italiano resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora, Frimesa, Rezende, Seara, Peperi e Nobre, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	500
91	SALSICHA MISTA PARA HOT DOG CONGELADA - salsicha mista para hot dog, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	800
92	SELETA DE LEGUMES CONGELADA - seleta de legumes congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	500
93	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO, SEM DORSO - sobrecoxa de frango com osso, sem dorso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que	KG	2500

	comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		
94	TOUCINHO RESFRIADO - toucinho resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento, com distribuição uniforme de gordura e textura firme compatível com o produto; sem manchas escuras, áreas descoloridas, excesso de umidade, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.	KG	2000
95	TULIPA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO - tulipa de frango com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.	KG	2500

3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1 A aquisição é indispensável para manter a regularidade na produção de refeições e lanches, preservando a qualidade nutricional dos alimentos, a segurança alimentar, a padronização dos cardápios e o atendimento às boas práticas de manipulação e conservação de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente e as normas aplicáveis da Vigilância Sanitária.

3.2 Quanto à indicação de marcas para determinados itens, esta se justifica pela necessidade de manutenção do padrão de qualidade, sabor, rendimento, textura, padronização e aceitação dos produtos utilizados nas preparações culinárias desenvolvidas pela Seção de Nutrição. A experiência operacional demonstra que determinadas marcas apresentam desempenho compatível com as necessidades institucionais, proporcionando uniformidade no preparo das refeições, previsibilidade de rendimento, estabilidade das características sensoriais e redução de perdas durante o processo produtivo.

3.3 A indicação das marcas de referência encontra-se fundamentada no art. 25, § 1º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024 e na Justificativa Técnica para Indicação de Marcas anexada aos autos, elaborada pela área técnica. As marcas possuem caráter referencial, sendo admitidos produtos de marcas distintas, desde que atendam integralmente às especificações e tenham sua equivalência ou superioridade comprovada mediante documentação técnica e, quando necessário, avaliação da área responsável.

3.4 A indicação de marcas não possui caráter restritivo, destinando-se exclusivamente a estabelecer o padrão mínimo de qualidade esperado pela Administração, sendo admitida a oferta de produtos equivalentes que comprovem desempenho, composição, características técnicas, qualidade e

rendimento iguais ou superiores aos especificados, observada a devida análise técnica da equipe responsável.

3.5 Dessa forma, a contratação busca assegurar o fornecimento de produtos que atendam aos requisitos de qualidade, segurança alimentar e eficiência operacional, garantindo a continuidade dos serviços prestados pelo SESC/AM durante toda a vigência contratual.

4. CONDIÇÕES DA AQUISIÇÃO

4.1. O critério de julgamento será o MENOR PREÇO POR ITEM, considerando as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2 A contratação ora pretendida deverá ser processada na forma de Sistema de Registro de Preços, por se enquadrar na (s) seguinte (s) hipótese (s): o quantitativo é meramente estimado, baseado na previsão de produção e fornecimento de lanches e refeições do Sesc Amazonas.

5. CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1 As condições de habilitação constarão no Edital.

5.2 A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios frigorificados, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, contendo identificação e contato do responsável pela emissão, que comprove o fornecimento de produtos compatíveis em características e natureza com o objeto desta licitação, evidenciando o cumprimento dos prazos de entrega e a satisfação quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

5.2.1 Para fins de comprovação da capacidade técnica, serão aceitos atestados relativos ao fornecimento de gêneros alimentícios frigorificados compatíveis com o item ou os itens para os quais a licitante apresentar proposta. As referências a carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e demais produtos refrigerados ou congelados possuem caráter exemplificativo, não sendo exigida a comprovação cumulativa do fornecimento de todas as categorias.

5.2.2 As empresas que já forneceram produtos ao SESC/AM poderão apresentar declaração emitida pela Gerência de Compras, comprovando o atendimento aos padrões de qualidade e aos prazos contratuais.

5.3 Desde que sua atividade esteja sujeita ao licenciamento, a licitante deverá apresentar Licença Sanitária (Alvará Sanitário ou documento equivalente) emitida pela autoridade sanitária competente de seu domicílio ou sede, em vigor e compatível com a atividade exercida ou documento oficial que comprove dispensa, isenção ou não sujeição.

5.4 A licitante deverá declarar que dispõe, ou disporá no momento da execução contratual, de estrutura operacional adequada para o fornecimento dos produtos, incluindo instalações para armazenamento refrigerado e/ou congelado, equipamentos de conservação e veículos apropriados ao transporte de alimentos perecíveis, assegurando a manutenção da temperatura adequada durante toda a cadeia logística até a entrega no Almoxarifado do SESC/AM.

5.5 O SESC/AM poderá realizar diligências durante a análise da proposta ou da habilitação da licitante provisoriamente classificada, com a finalidade de esclarecer ou confirmar as informações e os documentos apresentados. A diligência observará critérios objetivos previamente estabelecidos neste Termo de Referência, podendo compreender a solicitação de documentos complementares e, quando tecnicamente necessária, a verificação da estrutura própria ou de terceiros indicada para a execução do objeto. Eventual decisão desfavorável deverá ser devidamente motivada, assegurando-se à licitante acesso ao respectivo relatório e oportunidade para prestar esclarecimentos ou sanar falhas, quando juridicamente admissível.

5.5.1 A verificação poderá abranger, conforme aplicável, as condições de armazenamento, equipamentos de conservação, controle de temperatura, higienização, adequação sanitária dos veículos e regularidade da estrutura própria ou de terceiros indicada para a execução. A diligência será registrada em relatório técnico, com a identificação dos requisitos verificados e das eventuais não conformidades.

5.6 A estrutura operacional utilizada na execução poderá ser própria ou de terceiros legalmente habilitados, permanecendo a Contratada integralmente responsável pelo armazenamento, conservação, transporte, manutenção da cadeia de frio, qualidade dos produtos e cumprimento das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência.

6. ACEITABILIDADE DO OBJETO

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério de Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito, conforme tabela de especificação, quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber.

6.2 As entregas deverão ser realizadas no local/pavimento indicado pelo contratante em veículo adequado para manter a segurança e integridade/qualidade dos produtos. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda, mediante solicitação da Seção de Almoxarifado.

6.3 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas, conforme:

Identificação do produto; Embalagem original e intacta; Data de fabricação; Data de Validade; Peso liquido; Número do Lote e Nome do fabricante;

6.4 Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens íntegras, devidamente rotuladas, contendo as informações obrigatórias previstas na legislação sanitária vigente, especialmente na RDC ANVISA nº 727/2022 e demais normas aplicáveis, observadas as exigências específicas para cada categoria de alimento.

6.5 O recebimento dos produtos será feito após inspeção visual de um funcionário do Sesc/AM, que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos.

6.6 Os produtos recusados, que não estiverem em conformidade ou em condições de armazenamento e transporte adequados, serão devolvidos às empresas fornecedoras, que deverão fazer a substituição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem nenhum ônus para o SESC-AM.

6.7 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados, com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpo, higiene pessoal adequada).

6.8 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.9 Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias uteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante atesto da nota fiscal assinada pelo requisitante/fiscal do contrato.

6.10 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.11 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.12 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DE ENTREGA

6.12.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento comprovado da Ordem de Compra pela CONTRATADA, conforme as necessidades do Sesc/AM. A entrega deverá ser previamente agendada com o responsável técnico designado pelo Sesc/AM, sem qualquer custo adicional, observados os locais de entrega indicados abaixo:

Unidade Operacional	Endereço

Almoxarifado Central	Av. Constantinopla, n° 288 Bairro: Alvorada Cidade: Manaus/ AM Telefone: (92) 3656-2399

6.12.2 – As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pelo CONTRATANTE em veículo adequado para manter a segurança e integridade do (s) produto (s).
6.12.3 A CONTRATADA deverá entregar o (s) produto (s) nos locais destinados pelo CONTRATANTE (Sesc/Am), conforme indicado no Pedido de Compra.
6.12.4 Compete a CONTRATADA efetuar a entrega do (s) produto (s) de acordo com as condições e prazos propostos, bem como efetuar a substituição do (s) produto (s) que apresentar defeito de fabricação ou baixa qualidade, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir de notificação por parte da Sesc/Am. O (s) produto (s) deverá vir acompanhado de Nota Fiscal. Serão recusados o (s) produto (s) que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto deste TR.
6.12.5 Condição de Pagamento: 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos produtos e do atesto da respectiva Nota Fiscal.
6.12.6 A Nota Fiscal deverá ser emitida a cada entrega realizada. Os pagamentos serão efetuados por meio de depósito ou transferência bancária para a conta de titularidade da contratada, cujos dados bancários deverão constar no corpo da Nota Fiscal, no campo "Dados Adicionais/Informações Complementares"**.**
6.12.7 Para os produtos embalados ou industrializados que apresentem prazo total de validade na rotulagem, deverá restar, na data do recebimento, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total estabelecido pelo fabricante. Quando a especificação do item constante da tabela do item 2.5 estabelecer prazo mínimo diferente, prevalecerá a exigência específica.
6.12.7.1 Para os produtos cuja legislação aplicável não exija a indicação de prazo de validade ou que, em razão de sua natureza e forma de comercialização, não apresentem prazo total impresso, não será aplicado o critério de 2/3. Nesses casos, o recebimento ficará condicionado ao atendimento das especificações do item 2.5, à comprovação de origem e rastreabilidade, quando aplicável, à temperatura exigida e à ausência de sinais de deterioração.
6.12.7.2 A data de fabricação, processamento ou embalagem, o lote e o prazo de validade deverão constar na embalagem ou no rótulo sempre que exigidos pela legislação aplicável ou pela especificação do item.
6.12.8 No ato de cada entrega, a temperatura dos produtos será verificada, por amostragem representativa, mediante termômetro calibrado, higienizado e adequado ao tipo de produto, devendo o resultado ser registrado no documento de recebimento. Serão observados os limites estabelecidos na tabela do item 2.5 e, subsidiariamente, as condições mais restritivas indicadas pelo fabricante

ou pela legislação sanitária. Não haverá tolerância além daquela expressamente prevista na especificação do item ou na legislação aplicável. Os produtos fora do padrão serão bloqueados ou recusados e deverão ser substituídos em até 24 horas, sem ônus para o SESC/AM.

6.12.9 A entrega dos produtos será parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc/AM, devendo ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento comprovado da Ordem de Compra pela CONTRATADA. A respectiva Ordem de Compra, emitida pelo setor competente, deverá discriminar os produtos, quantitativos, local de entrega e demais informações necessárias à execução do fornecimento.

6.12.10 Caso sejam constatados produtos em desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, com indícios de deterioração, violação da embalagem, comprometimento da cadeia de frio, prazo de validade incompatível, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra irregularidade que os torne impróprios para consumo ou utilização, a CONTRATADA deverá promover sua substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação do SESC/AM, sem qualquer ônus para a Contratante, inclusive quanto às despesas de transporte, carga e descarga.

6.12.11 Durante a vigência do Instrumento Contratual, as entregas deverão ocorrer exclusivamente nas unidades do Sesc/AM localizadas em Manaus/AM.

6.12.12 O transporte, a carga e a descarga dos produtos correrão por conta da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional para o SESC/AM.

6.12.13 A CONTRATADA, seus empregados, prepostos e terceiros contratados, deverão atender a todas as normas de segurança, responsabilizando-se exclusivamente, por todos e quaisquer eventos que ocorrem no local das entregas.

6.13 CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

6.13.1 A empresa vencedora será responsável pelo transporte e acondicionamento dos itens adquiridos. A entrega deverá ser feita em veículo adequado para transporte de alimentos e em bom estado de conservação a fim de garantir a integridade e qualidade dos produtos ofertados.

6.13.2 O compartimento da carga deve ser seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza.

6.13.3. É obrigatória a utilização de veículo frigorífico ou refrigerado para o transporte de produtos congelados, resfriados e refrigerados, em condições compatíveis com a temperatura exigida para cada item.

6.13.4. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículo adequado, em condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a conservação dos alimentos nas temperaturas recomendadas pelo fabricante e/ou estabelecidas pela legislação sanitária vigente para cada tipo de produto. No ato do recebimento, a temperatura e as condições de conservação dos produtos serão verificadas conforme o procedimento estabelecido no item 6.12.8 deste Termo de Referência.

6.13.5 O veículo de transporte deve ter pallets, que não sejam de madeira, para o acondicionamento da mercadoria de forma adequada.
6.13.6 O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículo adequado, limpo, higienizado, com condições compatíveis para manutenção da cadeia de frio, garantindo a conservação dos produtos nas temperaturas recomendadas pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente, especialmente as normas aplicáveis do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), quando couber.

6.14 CONDIÇÕES DE EMBALAGEM:

6.14.1. Deverá estar íntegra e limpa. Obedecer a todas as regras de higiene e rotulagem conforme legislação vigente.
6.14.2 O alimento não poderá estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado) conforme legislação vigente.
6.14.3. Não podem transmitir aos alimentos substâncias nocivas à saúde humana e alterar suas características organolépticas.
6.14.4. Considerar que em toda entrega o funcionário da CONTRATADA, deverá estar devidamente provido com os Equipamentos de Proteção Individual completo como: touca, sapatos, luvas apropriadas, para o contato com alimento, e devidamente uniformizado.
6.14.5. Durante o recebimento, serão observados os seguintes itens:
Embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Tabela nutricional;
- Data da embalagem;
- Número do lote e/ou data de validade;
- Peso líquido;
- Data de fabricação.
- Condições higiênicas dos veículos fornecedores;
- Condições higiênicas do entregador, como uniformes e EPIs.

6.14.6. Os produtos serão recebidos pelo assistente de almoxarife do serviço de nutrição, sendo sua verificação de conformidade da embalagem no ato da entrega.
6.14.7 Para efeito de posterior verificação de não conformidade da qualidade dos produtos, identificada por meio de suas características sensoriais ou demais critérios de aceitação estabelecidos neste Termo de Referência, o fornecedor deverá realizar a substituição dos itens em desacordo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da solicitação.

7 PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

7.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento comprovado da Ordem de Compra pela CONTRATADA, observadas as condições de fornecimento e os locais de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.
7.2. Os produtos deverão ser entregues conforme as solicitações, em quantitativos, tipos, tamanhos e em perfeito estado de conservação, sem danificação da embalagem por qualquer lesão de origem física ou mecânica que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor.
7.3. Os produtos deverão estar devidamente embalados, para garantir a qualidade do produto no momento do transporte e com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim.
7.4. No caso da entrega dos produtos fora das especificações estabelecidas, implicará da não aceitação dos mesmos, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente, sendo necessária a substituição em até 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus adicional para o SESC/AM. Inclusive quando apresentar os produtos fora do prazo de validade.

8 CONSERVAÇÃO E FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

8.1. Deverá ser observado que os produtos solicitados pelo SESC/AM deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente lacradas e dentro do prazo de validade exigida, considerando a respectiva data de fabricação a qual deverá estar impressa na embalagem. Não serão aceitos, de imediato, produtos cuja qualidade ou validade estejam visivelmente comprometidos.
8.2 O transporte dos produtos deverá ser realizado com embalagens apropriadas para o respectivo produto, garantidas as condições higiênicas e sanitárias e protegendo os caracteres organolépticos dos produtos.
8.3 A embalagem deve ser suficientemente resistente para assegurar uma proteção eficaz dos alimentos durante o transporte e as manipulações. A qualidade dos produtos deverá ser, em sua totalidade, atendida conforme as especificações contidas neste TR.
8.4. Os produtos devem apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
8.5. As especificações para transporte e conservação dos produtos deverão seguir as orientações fornecidas pelos fabricantes dos produtos/itens e observar demais condições que garantam sua integridade. Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas neste TR, bem como desobedeçam às normas legais específicas vigentes, os mesmos não serão recebidos e/ou aceitos pelo SESC/AM.

9 SUBSTITUIÇÃO DO OBJETO

9.1. Em caso de recusa do objeto, a CONTRATADA deverá, em no máximo de 24 (vinte e quatro) horas, providenciar a sua substituição por outro em perfeitas condições, assumindo, inclusive, quaisquer custos pela troca.

10 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1 São obrigações da CONTRATANTE:

a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de representante especialmente designado;

e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

10.2 O Sesc não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.3 São obrigações da CONTRATADA:

10.3.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.3.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e validade;

10.3.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.3.4 Substituir, às suas expensas, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da comunicação do SESC/AM, os produtos recusados ou que apresentem avarias, alterações em suas características sensoriais, condições inadequadas de conservação, ruptura da cadeia de frio, prazo de validade em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência ou qualquer outra não conformidade, sem ônus para a Contratante.

10.3.5 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.3.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
10.3.7 Garantir a manutenção da cadeia de frio durante transporte e entrega dos produtos.

10.4 DA SUBCONTRATAÇÃO:

10.4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto principal, permanecendo o fornecimento sob responsabilidade direta da Contratada.
10.4.2 Será admitida a contratação de transporte, frete ou serviço de entrega, desde que não implique transferência da responsabilidade pela qualidade, conservação, prazo e regular execução do objeto.
10.4.3 Quando a execução envolver transportador ou operador logístico terceirizado sujeito a licenciamento ou autorização sanitária, a CONTRATADA deverá apresentar, previamente à primeira entrega realizada por esse terceiro e sempre que solicitado pelo Sesc/AM, as licenças, autorizações e demais documentos sanitários válidos aplicáveis à atividade efetivamente desempenhada, permanecendo integralmente responsável pelo cumprimento das exigências sanitárias e pela manutenção da cadeia de frio.

10.5 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

10.5.1 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante titular e respectivo substituto, designados pela área de Nutrição do SESC/AM, competindo-lhes verificar o cumprimento das obrigações contratuais, especialmente quanto às especificações dos produtos, condições de higiene, integridade das embalagens, prazos de validade, manutenção da cadeia de frio, temperatura de transporte e demais requisitos previstos neste Termo de Referência.

10.5.2 A fiscalização exercida pelo SESC/AM não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela execução do contrato, inclusive perante terceiros, permanecendo esta integralmente responsável pela qualidade, segurança, conservação e conformidade dos produtos fornecidos, bem como pelos danos decorrentes de falhas, vícios ou irregularidades verificadas durante a execução contratual.

10.5.3 Todas as ocorrências verificadas durante a execução do contrato deverão ser registradas pelo fiscal, que adotará as medidas necessárias para a regularização das não conformidades e comunicará formalmente à Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando for o caso.

11 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1 O licitante ou fornecedor que descumprir as obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços ou nos instrumentos contratuais dela decorrentes ficará

sujeito às sanções administrativas previstas na Resolução SESC nº 1.593/2024, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no respectivo instrumento contratual, observados o contraditório e a ampla defesa.

11.2 Sem prejuízo das demais sanções cabíveis, o descumprimento das obrigações poderá ensejar o cancelamento do registro de preços, a rescisão contratual, quando houver contrato firmado, e a aplicação das penalidades previstas na Resolução SESC nº 1.593/2024, no Edital e na Ata de Registro de Preços.

12 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos produtos e do atesto da respectiva Nota Fiscal/Fatura pelo fiscal ou responsável designado pelo SESC/AM, mediante crédito em conta bancária de titularidade da Contratada, indicada no documento fiscal.

12.2 Para fins de pagamento, considerar-se-á ocorrido o recebimento da Nota Fiscal/Fatura na data em que o fiscal ou responsável designado pelo SESC/AM atestar a conformidade dos produtos entregues com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

12.3 A Nota Fiscal/Fatura deverá ser apresentada acompanhada da documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista e demais documentos exigidos no Edital, na Ata de Registro de Preços e/ou no instrumento contratual, conforme aplicável.

13 São partes integrantes deste Termo de referência os seguintes anexos:

ANEXO A – JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA INDICAÇÃO DE MARCAS.

Manaus, 07 de abril de 2026.

ENCARREGADO INTERINO DA SEÇÃO DE ALMOXARIFADO

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026

(papel timbrado da firma)

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ: **TEL**

ENDEREÇO:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FRIGORIFICADOS, PARA ATENDER AS UNIDADES OPERACIONAIS, RESTAURANTES E LANCHONETES SESC/AM PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO	MARCA	UNIDADE (Medida)	QUANTIDADE	VALOR (Unitário R$)	VALOR (Global R$)
1	ACÉM BOVINO - peça de acém bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	8000		

2	AGULHA BOVINA SEM OSSO - peça de agulha bovina sem osso, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	7000		
3	ALCATRA BOVINA - peça de alcatra bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	7500		
4	APRESUNTADO COZIDO RESFRIADO - produto cozido e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Peperi e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	4000		

5	ASA DE FRANGO COMPLETA CONGELADA - asa completa, composta por coxinha da asa e tulipa, com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		
6	BACALHAU LOMBO DESSALGADO - bacalhau tipo Gadus morhua, em lombos grossos e consistentes, dessalgado, com pele íntegra, sem áreas escuras, descoloração incompatível, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade e quantidade. Produto com selo de inspeção sanitária aplicável e rotulagem conforme a legislação vigente. Marcas de referência: Costa Sul, Do Porto, Zardo e Sahito, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	300		
7	BACALHAU LOMBO SALGADO - bacalhau tipo Gadus morhua, em lombos grossos e consistentes, salgado, com pele íntegra, sem áreas escuras, descoloração incompatível, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade e quantidade. Produto com selo de inspeção sanitária aplicável e rotulagem conforme a legislação vigente. Marcas de referência: Costa Sul, Do Porto, Zardo e Sahito, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	200		

8	BACON EM MANTA RESFRIADO - bacon defumado em manta/peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	2000		
9	BATATA PALITO PRÉ-FRITA CONGELADA 10 MM - batata palito pré-frita, corte de 10 mm, congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Farm Fritz, Perdigão, Mc Kain Tradicional, Grano, Bonduelle, D Aucy, Pratigel, Atigel, Top Gel, Lutosa, Aurora, Copacol, Sadia e Bem Brasil, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	6000		
10	BISTECA BOVINA SERRADA RESFRIADA - bisteca bovina devidamente serrada, resfriada entre 0°C e 7°C, com peso unitário entre 160 g e 180 g. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem de excessos de gordura, cartilagens e aponeuroses. Produto livre de parasitas, sujidades, larvas, sinais de putrefação ou contaminantes. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, limpa e inviolada, contendo identificação, procedência, lote, validade, quantidade e identificação de inspeção sanitária. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Mantêm-se as referências legais constantes da especificação original.		KG	3000		
11	BRÓCOLIS CONGELADO - brócolis congelado, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalado em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à		KG	2000		

	especificação.					
12	BUCHO BOVINO CONGELADO - miúdo bovino, conforme nomenclatura da especificação original, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento, com teor máximo de 10% de sebo e gordura; sem manchas escuras ou esverdeadas, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	700		
13	CAMARÃO FRESCO GRANDE SEM CASCA E SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50		KG	300		
14	CAMARÃO FRESCO MÉDIO SEM CASCA E SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 70/80 a 60/70		KG	300		
15	CAMARÃO SALGADO E SECO COM CASCA, SEM CABEÇA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50		KG	300		

16	CAMARÃO SALGADO INTEIRO - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante. classificação de 50/60 a 40/50		KG	500		
17	CAMARÃO SALGADO E SECO SEM CASCA - produto limpo, isento de sujidades e com características organolépticas próprias, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalado em plástico resistente, transparente, atóxico, limpo e inviolado, com identificação do fabricante.		KG	100		
18	CARRÉ SUÍNO COM OSSO SERRADO CONGELADO - carré suíno com osso, serrado, limpo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
19	CHARQUE PONTA DE AGULHA - charque dessecado, de consistência firme, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, resfriado com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Friboi, Paineira, Frigosol, Jamari, Bertin, Gold Beef, Bello Charque e Rio Mar/Riomar, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		

20	AVE ESPECIAL INTEIRA CONGELADA - ave especial inteira, congelada, em embalagem original íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
21	CONTRAFILÉ BOVINO - peça de contrafilé bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
22	COSTELA BOVINA SERRADA - peça de costela bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
23	COSTELA SUÍNA SALGADA SERRADA EM PEDAÇOS - costela suína salgada, com osso, limpa e serrada em pedaços, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem		KG	3000		

	amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Chapecó, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.					
24	COSTELA SUÍNA COM OSSO SERRADA EM PEDAÇOS - costela suína com osso, limpa e serrada em pedaços, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
25	COUVE-FLOR CONGELADA - couve-flor congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, LIMPA E SEM DORSO - peças padronizadas em 360 g cada, com percentual de gelo de até 6%. Embalagem primária em saco plástico transparente e atóxico e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada, limpa, seca, inviolada e resistente. As embalagens deverão conter identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade e identificação de inspeção sanitária. Temperatura do produto entre -18°C e -12°C no momento da entrega e		KG	6000		

	validade mínima de 90 dias na data de entrega ao Sesc. Marcas de referência: Bom Todo, Friato, Mauriceia, Avipal, Mister Frango, Rei, Avivar, Canção, Granjeiro, Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.					
27	COXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO - coxa de frango com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
28	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO, SEM DORSO - coxa e sobrecoxa com osso, sem dorso, não temperadas, congeladas, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Jaguá, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	5000		

29	COXÃO DURO BOVINO - peça de coxão duro bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	8000		
30	COXÃO MOLE BOVINO - peça de coxão mole bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	8000		
31	CREAM CHEESE - produto em embalagem de 1,2 kg a 1,8 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável.		UND	200		
32	CUPIM BOVINO - peça de cupim bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		

33	ERVILHA CONGELADA - ervilha congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Lar, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		
34	FÍGADO BOVINO - peça de fígado bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	400		
35	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - filé desossado, com pele, não temperado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, pequena quantidade de gordura, sem ossos, cartilagens, excesso de gordura, líquidos de coloração anormal ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Anhambi, Aurora, Bonasa e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		
36	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO - filé de peito de frango sem osso, não temperado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes,		KG	15000		

	sem líquidos de coloração anormal, odor anormal, ossos, cartilagens ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora, Anhambi, Nicolini e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.					
37	FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO - filé mignon suíno limpo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	1000		
38	FILÉ MIGNON BOVINO - peça de filé mignon bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	700		
39	FRALDÃO BOVINO - peça de fraldão bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo		KG	5000		

	identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.					
40	FRANGO INTEIRO CONGELADO - frango inteiro com osso, temperado, com peso unitário entre 2,0 kg e 4,0 kg, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Anhambi, Aurora, Bonasa e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
41	HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO - hambúrguer bovino congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento e teor máximo de 10% de sebo e gordura; unidades acondicionadas separadamente em embalagem plástica transparente, com embalagem externa contendo identificação do produto, fabricante, lote e validade. Caixa contendo 36 unidades. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora, Bertin, Estrela e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		CX	300		
42	IOGURTE NATURAL - iogurte natural, sem adição de açúcar e sem ingredientes que possam conter lactose, em embalagem de 1 litro, com informação nutricional e validade mínima de 30 dias a partir da entrega.		CX	300		
43	KANI - produto em embalagem de 500 g, resfriado entre 4°C e 7°C, com rotulagem compatível com a embalagem original e prazo de validade aplicável ao produto.		UND	200		
44	LAGARTO BOVINO - peça de lagarto bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características		KG	5000		

	organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.					
45	LÍNGUA BOVINA - língua bovina em peça, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	2000		
46	LÍNGUA SUÍNA RESFRIADA - língua suína sem osso, limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Rezende, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		
47	LÍNGUA SUÍNA SALGADA RESFRIADA - língua suína salgada, sem osso e limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote,		KG	2000		

	data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Rezende, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.					
48	LINGUIÇA FRESCAL TIPO TOSCANA - linguiça frescal preparada com carne suína não mista, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura firme, sem excesso de umidade, pegajosidade, sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		
49	LINGUIÇA DE FRANGO IN NATURA - linguiça de frango in natura, acondicionada em embalagem íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		

50	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA - linguiça tipo calabresa cozida, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Rezende, Aurora, Satiare e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
51	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA - linguiça tipo calabresa defumada, acondicionada em embalagem íntegra e inviolada, mantida nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; com características organolépticas próprias e sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Rezende e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2500		
52	LINGUIÇA TIPO PAIO - linguiça tipo paio resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura firme, sem excesso de umidade, pegajosidade, sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó e Aurora, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		

53	LOMBO SUÍNO SALGADO RESFRIADO - lombo suíno salgado, sem osso, limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
54	LOMBO SUÍNO SEM OSSO CONGELADO - lombo suíno sem osso, limpo e congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem amolecimento, pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
55	MACAXEIRA EM TOLETE PRÉ-FRITA CONGELADA - macaxeira em toletes pré-fritos, congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 120 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		
56	MAMINHA BOVINA - peça de maminha bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições		KG	5000		

	de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.					
57	MASSA DE PASTEL - massa de pastel em embalagem de 0,5 kg, contendo informação nutricional, data de fabricação e validade. O transporte e o recebimento deverão preservar a integridade da embalagem e a temperatura indicada pelo fabricante.		KG	200		
58	MOCOTÓ BOVINO SERRADO CONGELADO - mocotó bovino serrado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; sem manchas escuras ou esverdeadas, alteração de cor incompatível, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	600		
59	MÚSCULO BOVINO SEM OSSO - peça de músculo bovino sem osso, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		

60	ORELHA SUÍNA RESFRIADA - orelha suína limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		
61	ORELHA SUÍNA SALGADA RESFRIADA - orelha suína salgada e limpa, resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora, Seara e My Pork, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		
62	OSSOBUCO BOVINO SERRADO CONGELADO - ossobuco bovino serrado, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; sem manchas escuras ou esverdeadas, alteração de cor incompatível, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	300		
63	PALETA BOVINA - peça de paleta bovina sem músculo, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem		KG	8000		

	sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.					
64	PANCETA SUÍNA RESFRIADA - panceta suína resfriada, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento, com distribuição uniforme de carne e gordura e textura firme compatível com o produto; sem áreas descoloridas, manchas escuras, odor anormal ou outros sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	2000		
65	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL TIPO COQUETEL - pão de queijo congelado, tipo coquetel, em embalagem de 1 kg, contendo informação nutricional, data de fabricação e validade. O transporte e o recebimento deverão preservar a integridade da embalagem e a temperatura indicada pelo fabricante.		PCT	500		
66	PATINHO BOVINO - peça de patinho bovino, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	10000		
67	PATO INTEIRO CONGELADO - pato inteiro congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, com peso unitário indicado na embalagem, tendo 2,5 kg como referência. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade,		KG	500		

	condições de conservação e selo de inspeção sanitária aplicável. O transporte deverá preservar a integridade da embalagem e a condição de congelamento indicada pelo fabricante.					
68	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO - peito de frango semiprocessado, em partes inteiras, com osso e sem tempero ou adição que altere suas características in natura, congelado entre -18°C e -12°C; com perda no degelo de no máximo 10% do peso bruto, textura firme, sem limosidade, viscosidade, manchas esverdeadas ou parasitas. Embalagem plástica resistente, atóxica e inviolável, contendo data de fabricação, validade, informação nutricional e identificação de inspeção sanitária. Validade mínima de 60 dias. Mantém-se a referência à Portaria nº 210/1998 e suas atualizações.		KG	2000		
69	PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO - peito de peru cozido e defumado, fatiado, resfriado entre 4°C e 7°C, com rotulagem compatível com a embalagem original e prazo de validade aplicável ao produto fracionado.		KG	100		
70	SALMÃO FRESCO INTEIRO - salmão fresco inteiro, tratado, com pele e escamas, livre de rebarbas ou aparas, com peso por peça entre 3 kg e 4 kg, resfriado entre 4°C e 7°C. Embalagem plástica transparente e atóxica, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote, data de fabricação, validade e informação nutricional. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega.		KG	600		
71	PERNIL SUÍNO COM OSSO CONGELADO - pernil suíno com osso, congelado, acondicionado em embalagem íntegra e inviolada, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Chapecó, Aurora, Cotrigo e Riosul, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		

72	PERNIL SUÍNO SEM OSSO CONGELADO - pernil suíno sem osso, congelado, acondicionado em embalagem íntegra e inviolada, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; sem sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Sadia, Chapecó, Aurora, Cotrigo e Riosul, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
73	PICANHA BOVINA - peça de picanha bovina, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	600		
74	PRESUNTADO COZIDO RESFRIADO - presuntado cozido e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora, Frimesa, Rezende, Seara e Peperi, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	1000		

75	PRESUNTO DE PERU COZIDO - presunto de peru cozido, em peça inteira e sem capa de gordura. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
76	QUEIJO BRIE EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	100		
77	QUEIJO COALHO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	700		
78	QUEIJO GOUDA EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM		KG	300		

	ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol e Frimesa, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.					
79	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Semprebom, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Latcom e Toya, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	6000		
80	QUEIJO PARMESÃO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá, Buritis e Scala, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	300		
81	QUEIJO PRATO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Toya, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac e Regina, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à		KG	3000		

	especificação.					
82	QUEIJO PROVOLONE EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol e Frimesa, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	200		
83	QUEIJO REINO EM PEÇA - queijo em peça, resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Tradição, Rondolac, Lacbom, Du Leite, Batavo, Italac, Piracanjuba, Tirol, Frimesa, Tirolez, Ipanema, Santa Clara, Quatá e Buritis, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	200		

84	RABO BOVINO SERRADO - rabo bovino serrado em peças, congelado, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; com características organolépticas próprias do produto, sem sinais de deterioração, alteração de cor incompatível, odor anormal, viscosidade ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Embalada a vácuo. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	3000		
85	RABO SUÍNO RESFRIADO - rabo suíno limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2000		
86	RABO SUÍNO SALGADO RESFRIADO - rabo suíno salgado, limpo e resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento; textura compatível com o produto, sem pegajosidade, manchas esverdeadas ou pardacentas, alteração de cor incompatível ou odor anormal. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó/Prenda, Aurora e Seara, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	3000		

87	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO - requeijão cremoso destinado ao uso culinário, em embalagem de 1,5 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Catupiry, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	200		
88	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR - requeijão cremoso tipo cheddar, em embalagem de 1,2 kg a 1,5 kg, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável.		KG	200		
89	REQUEIJÃO TRADICIONAL - requeijão tradicional em embalagem de 200 g, contendo data de fabricação, validade mínima de 90 dias a partir da entrega, lote e informações nutricionais. Deverá atender às referências legais constantes da especificação original e possuir registro e selo de inspeção sanitária aplicável. Marcas de referência: Vigor, Polenghi, Philadelphia, Nestlé, Catupiry, Danone, Tirolez e Itacolomy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		UND	200		
90	SALAME ITALIANO RESFRIADO - salame italiano resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento e teor máximo de 2% de amido. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Aurora, Frimesa, Rezende, Seara, Peperi e Nobre, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	500		

91	SALSICHA MISTA PARA HOT DOG CONGELADA - salsicha mista para hot dog, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Chapecó, Aurora e Amazon Beef, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	800		
92	SELETA DE LEGUMES CONGELADA - seleta de legumes congelada, com temperatura igual ou inferior a -18°C no momento do recebimento; sem sinais de decomposição, descongelamento ou recongelamento indevido. Embalada em saco plástico atóxico, com identificação do produto, fornecedor, procedência, lote e validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Marcas de referência: Sadia, Perdigão, Grano, Le Jardan, Bonduelle e D Aucy, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	500		
93	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO, SEM DORSO - sobrecoxa de frango com osso, sem dorso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2500		

94	TOUCINHO RESFRIADO - toucinho resfriado, com temperatura de no máximo 10°C no momento do recebimento, com distribuição uniforme de gordura e textura firme compatível com o produto; sem manchas escuras, áreas descoloridas, excesso de umidade, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto.		KG	2000		
95	TULIPA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO - tulipa de frango com osso, não temperada, congelada, com temperatura de no máximo -12°C no momento do recebimento; carne com características próprias e uniformes, gordura firme, sem líquidos de coloração anormal, odor anormal ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra e inviolada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade, condições de conservação e demais informações de rotulagem aplicáveis. Produto sujeito à inspeção sanitária aplicável (SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido), conforme o produto. Marcas de referência: Perdigão, Anhambi, Flamboian, Sadia, Aurora e Nicolini, admitindo-se produto de marca distinta, desde que comprovadamente equivalente ou superior e que atenda integralmente à especificação.		KG	2500		
VALOR GLOBAL (POR EXTENSO)						

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, frete, taxas e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto.
2) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.
3) Esta proposta tem validade de, no mínimo, **90 (noventa) dias.**
4) Dados para depósito em conta: Nome do banco/Nome da agência/N.º da agência/N.º da conta corrente.
5) Dados do **preposto** e do **representante legal** (nome, CPF, cargo/função, telefone e e-mail) para fins de formalização da Ata de Registro de Preços.
6) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc-Am decida não o contratar.

Manaus, XX de XXXXXXXX de 202X.

_____

Carimbo (ou nome legível) e assinatura do Representante legal

Sesc – Serviço Social do Comércio / Departamento Regional do Amazonas/ Seção de Licitação
Rua Henrique Martins, 427, Centro – Manaus/AM / Tel: (92) 2126-9510/ E-mail: licitação.sesc@sesc-am.com.br

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026 – PGE

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, Departamento Regional do Amazonas, Entidade de Direito Privado, criado pelo Decreto Lei nº 9.853 de 13/09/1946, com sede no Município de Manaus, Estado do Amazonas, situado na rua Henrique Martins, nº 427, Bairro: Centro, CEP: 69.010-010, inscrito sob o CNPJ nº 03.965.963/0001-18, é mantido e administrado pelo empresário do comércio, neste ato representado pelo **XXX**, **XXX**, **XXX**, portador da Carteira de Identidade nº XXX e CPF nº XXX, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa **XXX**, situado XXX, inscrita sob o CNPJ nº XXX, neste ato representada pelo **XXX**, XXX, portador da Carteira de Identidade nº XXX e CPF nº XXX, residente e domiciliado na XXX, nominado **FORNECEDOR** considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2026 – PGE**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta **ATA**, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, Resolução Sesc nº 1.593/2024, de 02/05/2024 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FRIGORIFICADOS, PARA ATENDER AS UNIDADES OPERACIONAIS, RESTAURANTES E LANCHONETES SESC/AM PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

1.2. São partes integrantes e indissociáveis deste instrumento, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 030/2026 e seus anexos, bem como a Proposta de Preços do Fornecedor e demais documentos do processo administrativo de contratação.

2. DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

FORNECEDOR: *[razão social, CNPJ/MF]*						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**MARCA** *(se exigida no edital)*	**MODELO** *(se exigida no edital)*	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**

2.2. O gerenciador, convocará, na medida de sua necessidade, o Fornecedor registrado para entregar os bens ou fornecer os serviços objeto desta Ata, mediante emissão da ordem de compra.

2.2.1 O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades do Sesc/AM, devendo as entregas ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento comprovado da Ordem de Compra pela CONTRATADA, observadas as especificações, os locais de entrega e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

2.3. O registro de preços não obriga o Sesc/AM a contratar, constituindo mera expectativa de direito ao fornecedor registrado.

2.4. O Gerenciador também não está obrigado à contratação de todos os itens estimados na licitação.

3. DA VIGÊNCIA

3.1 A vigência desta Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo entre as partes, por períodos sucessivos, observado o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, nos termos do artigo 45, §§ 1º e 2º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

3.2 A prorrogação da Ata de Registro de Preços fica condicionada à realização de pesquisa de mercado que comprove a manutenção da vantajosidade do registro, observadas as demais disposições previstas na Resolução Sesc nº 1.593/2024.

3.3 Prorrogada a Ata de Registro de Preços, poderão ser restabelecidas as condições iniciais da Ata, inclusive os quantitativos, desde que essa possibilidade tenha sido prevista no Edital e observadas as condições do art. 45, § 3º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

3.4 Durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, inclusive em suas eventuais prorrogações, o fornecedor deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, apresentando, sempre que solicitado pelo Sesc/AM ou por ocasião da prorrogação, os

documentos atualizados comprobatórios de sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e demais requisitos previstos no Edital e seus anexos.

4. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Os quantitativos registrados nesta Ata poderão ser acrescidos em até 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, observadas as disposições do art. 50 da Resolução Sesc nº 1.593/2024**.**

4.2 Os preços registrados poderão ser reajustados após 12 (doze) meses contados da data da proposta, pela variação acumulada do IPCA, ou, no caso de sua exclusão, de outro índice que venha a substituí-lo.

4.3 A recomposição do equilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados, para mais ou para menos, poderá ser requerida por qualquer das partes, em razão de fato superveniente imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, que provoque desequilíbrio relevante na equação econômico-financeira originalmente pactuada, devendo ser demonstrados o fato superveniente, o nexo causal e o impacto analítico e individualizado sobre os itens afetados. Caberá ao Sesc/AM analisar a documentação pertinente e deliberar motivadamente sobre a recomposição, observadas as disposições dos arts. 42 e 51 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

4.4 O pedido deverá ser formalizado e instruído com documentação idônea e suficiente para comprovar, de forma inequívoca:

I – a ocorrência do fato superveniente que deu causa ao desequilíbrio;
II – o nexo causal entre o fato alegado e a alteração dos custos do fornecimento;

III – o impacto individualizado sobre os itens para os quais se pretende o reequilíbrio, mediante demonstração analítica da variação efetivamente suportada; e

IV – que o impacto extraordinário ultrapassa a variação ordinária passível de recomposição por reajuste.

4.5 Recebido o pedido, o Sesc/AM procederá à análise da documentação apresentada e, quando necessário, realizará pesquisa de mercado e demais diligências destinadas a verificar a compatibilidade dos preços pleiteados com os praticados no mercado, podendo solicitar documentos e esclarecimentos complementares.

4.6 O reequilíbrio econômico-financeiro somente será concedido mediante decisão fundamentada do Sesc/AM, após a comprovação dos pressupostos previstos nesta Ata e na regulamentação aplicável.

4.7 Uma vez deferido, o reequilíbrio produzirá efeitos a partir da data do protocolo do requerimento devidamente instruído, vedada a retroatividade a período anterior.

4.8 A apresentação do pedido de reequilíbrio não suspende as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, que deverá manter o fornecimento regular dos produtos/serviços até a decisão definitiva, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

4.9 Excepcionalmente, durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, poderá ser autorizada a substituição da marca originalmente registrada, desde que previamente requerida pelo FORNECEDOR e devidamente justificada, mediante comprovação da impossibilidade de fornecimento da marca inicialmente ofertada, em razão de descontinuidade de fabricação, indisponibilidade permanente no mercado ou outro motivo devidamente comprovado.

4.10 A substituição da marca somente será admitida mediante autorização prévia e expressa do Sesc/AM, após análise da equivalência técnica do produto, que deverá possuir especificações, qualidade e desempenho iguais ou superiores aos do produto originalmente registrado, sem alteração do preço registrado ou das demais condições estabelecidas nesta Ata.

4.11 A autorização para substituição da marca não implicará alteração do objeto registrado, nem conferirá ao FORNECEDOR direito ao reequilíbrio econômico-financeiro, reajuste ou qualquer outra modificação das condições originalmente pactuadas.

5. DO CANCELAMENTO

5.1 O Gerenciador convocará o Fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

5.2 Caso seja frustrada a negociação, o Fornecedor será liberado do compromisso assumido.

5.3 O FORNECEDOR que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4 Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, o Gerenciador poderá convocar os demais Fornecedores classificados, nas mesmas condições, ou revogar a Ata ou parte dela.

5.5 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Sesc poderá:

a) liberar o FORNECEDOR do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes

apresentados; e

b) convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6 Não havendo êxito nas negociações, o Sesc/AM deverá proceder ao cancelamento do item da Ata de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7 O registro do FORNECEDOR será cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, configurado inadimplemento parcial ou total das obrigações;

b) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

c) por razões institucionais não for mais interesse do Sesc;

d) Falência ou liquidação da empresa;

e) Fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do SESC;

f) Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da empresa, devidamente comprovada.

5.8 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho do Sesc/AM, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9 O FORNECEDOR poderá requerer o cancelamento do registro de preços em decorrência de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado, que comprometa o cumprimento das obrigações assumidas, mediante solicitação fundamentada, preferencialmente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, ressalvadas as situações supervenientes que tornem materialmente impossível o atendimento desse prazo.

5.10 A solicitação de cancelamento apresentada sem a antecedência prevista no item anterior será objeto de análise fundamentada pelo Sesc/AM, considerando a natureza do evento, sua comprovação e a existência de efetivo descumprimento contratual, não configurando, isoladamente, inadimplemento total das obrigações assumidas.

6. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇOS

6.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por outros Departamentos Regionais do Sesc, desde que observadas as condições, limites e procedimentos estabelecidos na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e na respectiva Ata de Registro de Preços, mediante anuência do órgão gerenciador e concordância do fornecedor, quando exigíveis.

6.2 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse e solicitará autorização para aderir à Ata de Registro de Preços.

6.3 O Gerenciador, decidindo pela autorização, indicará ao Aderente os quantitativos dos bens e serviços previstos no Edital, o Fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

6.4 As aquisições por aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Edital;

6.5 Cabe ao Aderente avaliar a conveniência de aderir à Ata de Registro de Preços.

6.6 O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o Fornecedor deverão ser realizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

6.7 O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

6.8 O Fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

7. DAS PENALIDADES

7.1 A recusa injustificada em assinar a presente Ata ou receber o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao Fornecedor as seguintes penalidades:

a) Perda do direito à contratação e à manutenção do preço registrado;

b) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc, nos termos da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

7.2 O FORNECEDOR estará sujeito às sanções administrativas previstas na Resolução Sesc nº 1.593/2024, inclusive ao impedimento de licitar e contratar com o Sesc, observados os casos, prazos e procedimentos previstos no Regulamento, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.3 Constatados indícios da prática de infração, o FORNECEDOR será notificado para apresentação de defesa, no prazo estabelecido na respectiva notificação.

7.4 Decorrido o prazo para apresentação da defesa, com ou sem manifestação do FORNECEDOR, o processo administrativo será devidamente instruído e submetido à autoridade competente para decisão, observadas a natureza da infração, a gravidade da conduta e as disposições da Resolução Sesc nº 1.593/2024. Tratando-se da penalidade de impedimento de licitar e contratar com abrangência nacional, caberá ao Sesc/AM a instrução do processo e o encaminhamento da documentação

pertinente ao Departamento Nacional do Sesc, responsável pela aplicação da sanção, nos termos do art. 41, parágrafo único, do Regulamento.

7.5 A aplicação das penalidades observará os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, considerando, entre outros aspectos, a gravidade da infração, os prejuízos causados ao Sesc/AM, a natureza e a motivação da conduta, o caráter pedagógico da medida e o histórico de atuação do FORNECEDOR.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 Fica expressamente proibida ao FORNECEDOR veicular publicidade comercial acerca do objeto desta Ata de registro de preços sem prévia autorização do Sesc/AM.

8.2 Nenhuma das disposições desta Ata poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Termo Aditivo. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração da Ata de Registro de Preços e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a suspensão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação.

8.3 O Fornecedor não poderá, em hipótese alguma, caucionar ou utilizar o presente para qualquer operação financeira.

8.4 O Fornecedor não poderá transferir ou ceder os direitos e obrigações deste instrumento, salvo com autorização prévia e expressa do Gerenciador, que poderá, para tanto, exigir documentos e esclarecimentos.

8.5 Fica eleito o Foro de Manaus/AM, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes da presente Ata de Registro de Preços.

8.6 E, por estarem, assim, justas e contratadas, as Partes firmam o presente instrumento constituído por meio eletrônico, para que se produzam os necessários efeitos legais.

Manaus/AM, considerar a data da primeira assinatura eletrônica/digital.

XXX	**XXX**
Representante Legal	Representante Legal
SESC/DR/AM	**FORNECEDOR XXX**

ANEXO IV – PLANILHA BASE.