

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ____/____/____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0049/2024

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, estabelecido à Rua 31-A, nº 43, Quadra 26-A, Lote 27-E, Setor Aeroporto, Goiânia-GO, CEP: 74.075-470, inscrito no CNPJ sob o nº....., neste ato representado pelo(a) (cargo e nome), (estado civil), carteira de identidade nº, expedida pela(o), inscrito no CPF sob o nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida à (endereço), representada neste ato pelo(a) (nome), (estado civil), carteira de identidade nº, expedida pela(o), CPF nº, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de **Pregão Eletrônico nº 0049/2024-PG**, que se regerá em conformidade com a Resolução Senac nº 1270/2024, 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 peixes, para atendimento do Cora Restaurante Escola TJ e Cora Restaurante Alego, especificado no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Licitação nº 0049/2024-PG, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND. DE MEDIDA	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	PEIXE TIPO BACALHAU DESFIADO DESSALGADO CONGELADO 500G - Peixe tipo bacalhau dessalgado e desfiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 500g; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	UND	640		
2.	PEIXE TIPO BACALHAU EM POSTA DESSALGADO 1KG - Peixe tipo bacalhau, dessalgado, em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos do produto; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem com peso líquido de 1kg; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2900		
3.	COSTELA DE TAMBAQUI CONGELADA KG - Costela de tambaqui; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	640		
4.	DOURADO EM POSTAS CONGELADO KG - Dourado em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Comercializado em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2400		

5.	FILE DE ABADEJO CONGELADO KG - Filé de peixe - abadejo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2900		
6.	FILE DE ATUM CONGELADO KG - Filé de peixe - atum; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
7.	FILE DE ATUM REFRIGERADO KG - Filé de atum; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
8.	FILE DE CONGRO ROSA CONGELADO KG - Filé de peixe - congro rosa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1200		
9.	FILE DE CORVINA CONGELADO KG - Filé de peixe - corvina; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	600		
10.	FILE DE DOURADO CONGELADO KG - Filé de peixe - dourado; deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
11.	FILE DE LINGUADO CONGELADO KG - Filé de peixe - linguado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		

12.	FILE DE NAMORADO CONGELADO KG - Filé de peixe - namorado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
13.	FILE DE PESCADA AMARELA CONGELADO KG - Filé de peixe - pescada amarela; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
14.	FILE DE PESCADA BRANCA CONGELADO KG - Filé de peixe - pescada branca; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
15.	FILE DE PINTADO CONGELADO KG - Filé de peixe - pintado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
16.	FILE DE PIRARUCU CONGELADO KG - Filé de peixe - pirarucu; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	3700		
17.	FILE DE ROBALO CONGELADO - Filé de peixe - robalo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	3700		
18.	FILE DE ROBALO REFRIGERADO KG - Filé de peixe - robalo; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1200		

19.	FILE DE SALMAO CONGELADO KG - Filé de peixe - salmão; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	5000		
20.	FILE DE SALMAO REFRIGERADO KG - Filé de salmão; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2480		
21.	FILE DE SURUBIM CONGELADO KG - Filé de peixe - surubim; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2700		
22.	FILE DE TILAPIA CONGELADO KG - Filé de peixe - tilápia; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	4500		
23.	LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA DESSALGADO CONGELADO IKG - Lombo de bacalhau Gadus Morhua dessalgado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em caixa de papel cartão, com peso líquido de 1 kg; Comercializado em embalagem plástica devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Swift, Riberalves, CostaSul ou Similares.	UND	4000		
24.	FILE DE PEIXE MERLUZA CONGELADO KG - Filé de peixe merluza; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeada ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1600		
25.	PEIXE TAMBAQUI INTEIRO LIMPO EVISCERADO REFRIGERADO KG - Peixe tambaqui inteiro, limpo e eviscerado; Com cauda e cabeça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	600		

26.	PEIXE PINTADO EM POSTAS CONGELADO KG - Peixe pintado em postas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, com temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2400		
27.	SARDINHA LIMPA E EVISCERADA REFRIGERADA KG - Sardinha inteira, limpa e eviscerada; Com cauda e cabeça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, com temperatura entre 0°C e 3°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Embalagem deve estar devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária	KG	308		

2.2. Os quantitativos registrados em Ata são meramente estimados e não obrigam o Senac à efetiva contratação.

2.3. O Registro de Preços não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratação de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

2.4. O produto será entregue de acordo com as necessidades das Unidades do Senac Goiás, mediante emissão de Contrato ou instrumento equivalente, que autorizará sua efetiva entrega de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.

2.4.1. O instrumento que substitui o Contrato deverá, no mínimo, especificar o objeto, os direitos, as obrigações das partes, o valor, os prazos, as penalidades e eventuais garantias.

2.5. A listagem das empresas que formam o cadastro de reserva e/ou aderiram aos preços referentes ao presente Registro de Preços, consta como anexo a esta Ata.

2.5.1. O registro a que se refere o item **2.5** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

2.5.2. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item **2.5** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

3. DO PAGAMENTO, FATURAMENTO E LOCAL DE ENTREGA DO PRODUTO

3.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Senac Goiás e será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados no Termo de Referência.

3.2. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à execução do objeto desta licitação, desde que tenha sido executado e aceito pelo Senac Goiás.

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

3.4. Os dados de faturamento do fornecedor constantes na Nota Fiscal deverão estar vinculados à Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente.

3.5. Se, durante a vigência dos documentos citados anteriormente, houver alterações no Contrato Social da empresa tais como, CNPJ, razão social, endereço, elas deverão ser informadas por meio formal à Seção de Gerenciamento de Contratos do Senac Goiás.

3.6. O faturamento e o local de entrega do produto deverão ocorrer conforme abaixo:

LOCAL DE ENTREGA

CENTRO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CPDA

Endereço: Av. Dona Maria Cardoso, quadra 29, lotes 6-19/19-22 SN - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia - GO. CEP 74.915-175

3.6.1. Caso haja alteração no local de entrega, será informado na Ordem de Compra.

LOCAL DE FATURAMENTO

3.6.2. De acordo com a necessidade de cada unidade Escola, o faturamento poderá ocorrer nos seguintes dados:

a) CORA RESTAURANTE ESCOLA - TRIBUNAL DE JUSTIÇA

(CNPJ: 03.608.475/0023-69)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC

Endereço: Avenida Assis Chateaubriand, nº 195 Qd- A 10 Lt s/n Bloco C - lado ímpar. Setor Oeste, CEP: 74.130-011 - Goiânia-GO.

b) CORA RESTAURANTE ESCOLA-ALEGO

(CNPJ: 03.608.475/0025-20)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC

Endereço: Avenida Emival Bueno, N5194, Quadra G Lote 1 Setor A PAVMT03, Lot Park Lozandes, CEP 74.884-090 - Goiânia-GO.

3.7. Após assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto.

3.8. O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital e seus Anexos, com a proposta vencedora da licitação, bem como as Cláusulas da presente Ata.

4. DA ADESÃO

- 4.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por outro Serviço Social Autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos)
- 4.2. O Aderente informará à Gerenciadora o seu interesse em aderir à Ata de Registro de Preços.
- 4.3. A Gerenciadora indicará ao Aderente os quantitativos de bens previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 4.4. As aquisições realizadas pelo Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.
- 4.5. As razões da conveniência de aderir ao Registro de Preços cabem ao Aderente.
- 4.6. O pedido de adesão à Gerenciadora e a contratação da aquisição de bens pelo Aderente deverão ser realizados durante a vigência da Ata Registro de Preços.
- 4.7. O fornecimento pelo Fornecedor deverá observar as condições estabelecidas no Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com a Gerenciadora e com os Fornecedores anteriores.
- 4.8. O Fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

5. DA VIGÊNCIA DA ATA

- 5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua última assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 45 das Resoluções Senac nº 1270/2024 e Sesc nº 1593/2024.
- 5.2. A prorrogação da vigência da Ata exige prévia pesquisa de mercado, que comprove a vantajosidade do preço registrado .
- 5.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preços, poderão ser reestabelecidas suas condições iniciais, inclusive os quantitativos .

6. DA VIGÊNCIA DOS CONTRATOS

- 6.1. O Contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registro de Preços terá vigência por prazo determinado à época da elaboração do documento, podendo ser prorrogado nos termos do art. 33 das Resoluções Senac nº 1270/2024 e Sesc nº 1593/2024.
- 6.1.1. O Contrato ou instrumento equivalente substituto deverá indicar a disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 6.1.2. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 6.2. Os Contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 38 das Resoluções Senac nº 1270/2024 e Sesc nº 1593/2024, na hipótese de exaurido o saldo da Ata .

7. DO ACRÉSCIMO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer acréscimo de até 50% (cinquenta por cento) de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, nos termos do art. 50 das Resoluções Senac nº 1270/2024 e Sesc nº 1593/2024.

8. DAS PENALIDADES

- 8.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 8.1.1. Por atraso injustificado:
- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.
- 8.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:
- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.
- 8.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:
- 8.2.1. **FALTAS LEVES:** na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da GERENCIADORA e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;
- 8.2.2. **FALTAS MÉDIAS:** caracterizadas pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à GERENCIADORA.
- 8.2.3. **FALTAS GRAVES:** caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da GERENCIADORA, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa do FORNECEDOR;
- 8.2.4. **FALTAS GRAVÍSSIMAS:** caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da GERENCIADORA, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da GERENCIADORA ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da GERENCIADORA, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa do FORNECEDOR.
- 8.2.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 8.2.1 a 8.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

- 8.2.6. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas no Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Interrupção na entrega que acarrete a suspensão na prestação de serviços essenciais pelo SENAC.	4
2. Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SENAC.	4

3. Atraso na entrega.	3
4. Não substituição de itens recusados.	4

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

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

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

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

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

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

- a) o Fornecedor agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41 das Resoluções Senac nº 1270/2024 e Sesc nº 1593/2024;
- b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à GERENCIADORA;
- c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo Fiscal de Contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- e) demais casos apurados em processo administrativo.

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

8.8.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista na Cláusula 8.7, “a”.

8.8.2. 03 (três) anos, para a situação descrita na Cláusula 8.7, “b”, “c” e “d”.

8.8.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

8.9. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na Cláusula 8.7, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na Cláusula 8.8, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Gerenciadora;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar na Cláusula 8.7 “a”.

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

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

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

8.14. Na hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado em Ata, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

8.15. Na hipótese prevista no item 8.14, a GERENCIADORA poderá convocar o cadastro de reservas, respeitada a ordem de classificação.

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

9. DO REAJUSTE E DA RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Os preços propostos poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos valores praticados no mercado ou de fato que eleve seus custos, nas seguintes situações:

- a) Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata, Contrato ou instrumento equivalente tal como pactuada;
- b) Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.2. A revisão não será aplicada aos Contratos ou instrumentos equivalentes formalizados após o fato gerador do desequilíbrio.

9.3. Os preços propostos poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA.

9.4. Os Contratos ou documentos equivalentes oriundos da Ata de Registro de Preços poderão ser reajustados, após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta, pelo índice previsto na respectiva Ata.

9.5. Conforme previsto no art. 43 do Regulamento, o reajuste previsto em Contrato ou instrumento equivalente será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância do fornecedor com a respectiva carta de anuência.

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Se durante a vigência do Registro de Preços pactuado, este se mostrar superior ao preço praticado pelo mercado, deverá haver realinhamento, mediante manifestação formal que será apresentada pelo Senac Goiás.

10.2. Não havendo êxito nas negociações, o Senac Goiás procederá com a revogação desta Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.3. O cancelamento do registro do fornecedor, que será formalizado por Despacho da Autoridade Competente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preço;
- b) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- c) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do Senac Goiás.

10.4. O cancelamento poderá ocorrer por fato superveniente, caso fortuito ou força maior, ou por conveniência administrativa, que prejudique o cumprimento da Ata.

10.5. O fornecedor deverá manter atualizados seus dados cadastrais (telefones, endereços eletrônicos) bem como quaisquer alterações em seu Contrato Social, após a assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

10.6. Este documento poderá ser assinado eletronicamente mediante utilização (i) de processo de certificação disponibilizado pela Infraestrutura de Chaves Pública Brasileira – ICP-Brasil e produzirá todos os seus efeitos com relação aos signatários, conforme parágrafo 1º do artigo 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, ou (ii) de qualquer outro meio de comprovação da autoria e integridade de documentos em forma eletrônica (tais como mediante utilização dos aplicativos Docusign ou Adobesign), inclusive os que utilizem certificados não emitidos pela ICP-Brasil, o qual é admitido pelos signatários como válido, conforme parágrafo 2º do artigo 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e artigo 6º do Decreto 10.278/2020 c/c §4º do art. 784 do Código de Processo Civil.

10.7. O presente documento, uma vez assinado eletronicamente, reveste-se de eficácia executiva plena, independentemente da presença de assinaturas de testemunhas, nos termos do §4º do art. 784 do Código de Processo Civil.

10.8. Além disso, as PARTES reconhecem a integridade do documento gerado e que este reflete sua vontade e negociações e que tal documento será tratado como o arquivo original para todos os fins e propósitos, inclusive para os fins do Artigo 425 do CPC.

10.9. Por fim, as Partes renunciam à possibilidade de exigir a troca, envio ou entrega das vias originais (não-eletrônicas) assinadas do instrumento, bem como renunciam ao direito de recusar ou contestar a validade das assinaturas eletrônicas.

10.10. Caso a presente Ata de Registro de Preços não seja assinada de forma eletrônica, deverá ser disponibilizado 02 (duas) vias de igual teor e forma, as quais serão assinadas, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus efeitos legais.

11. DAS DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

11.1. O FORNECEDOR reconhece e declara estar plenamente ciente das normas legais relativas à prevenção e combate à corrupção e à lavagem de dinheiro, em conformidade com a legislação brasileira aplicável, especialmente o Código Penal, a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e a Lei nº 12.683/2012 (Lei de Prevenção à Lavagem de Dinheiro). Compromete-se a cumpri-las rigorosamente, abrangendo seus sócios, administradores, colaboradores e terceiros que atuem em seu nome, de forma direta ou indireta.

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

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

11.4. A GERENCIADORA reserva-se o direito de, periodicamente, realizar auditorias nos processos e registros do FORNECEDOR relacionados a esta Ata, a fim de verificar o cumprimento das disposições éticas e anticorrupção.

11.4.1. O FORNECEDOR deverá garantir à GERENCIADORA amplo e irrestrito acesso às informações e documentos necessários para tais verificações.

11.5. O FORNECEDOR compromete-se a informar de imediato à GERENCIADORA qualquer situação que caracterize, ou possa caracterizar, conflito de interesses, prática de corrupção, fraude ou outra irregularidade relacionada ao Contrato.

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

11.7. A GERENCIADORA coloca à disposição canais de denúncia seguros e confidenciais, que deverão ser utilizados pelo FORNECEDOR sempre que houver necessidade.

11.8. O descumprimento de qualquer disposição desta cláusula poderá ensejar a rescisão imediata do Contrato, a exclusivo critério da GERENCIADORA, sem necessidade de aviso prévio ou outra formalidade.

12. DO GERENCIADOR, DO FISCAL E DO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O gerenciamento, o controle, bem como todos os atos preparatórios para a formalização dos procedimentos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, extinção da Ata de Registro de Preços e demais comunicações relativas a este ajuste deverão ser efetuadas, protocoladas ou transmitidas para a Seção de Gerenciamento de Contratos localizada na Rua 31-A, Qd. 26ª, Lt. 27-E, Setor Aeroporto, Goiânia-GO, telefone (62) 3221-0607 / 3219-5199.

12.2. A gestão e a fiscalização da execução do objeto desta Ata de Registro de Preços serão realizadas por funcionários designados em ato próprio pela GERENCIADORA.

13. DOS DADOS DA GERENCIADORA

13.1. Discriminação dos dados da unidade gerenciadora:

CNPJ:	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	

14. DOS DADOS DO FORNECEDOR REGISTRADO

14.1. O fornecedor deverá manter atualizados o telefone e e-mail de contato do representante legal junto à gerenciadora, conforme tabela abaixo:

CNPJ:	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	
TEL. (WHATSAPP):	
E-MAIL:	
REPRESENTANTE LEGAL:	

14.2. O fornecedor deverá informar à gerenciadora sempre que houver alteração nas informações de contato.

14.3. O fornecedor declara que o e-mail informado será, para todos os fins, endereço eletrônico válido para o envio de comunicações e notificações extrajudiciais, o que não exclui a possibilidade, à escolha da gerenciadora, de comunicação e/ou notificação por outros meios admitidos em Direito, inclusive via aplicativo de mensagens whatsapp.

14.4. O fornecedor, em observância ao seu dever de informar à gerenciadora sobre quaisquer alterações em suas informações de contato, não poderá invocar a invalidade de comunicações ou notificações extrajudiciais sob o argumento de que o e-mail destinatário não está mais em uso, caso tal alteração não tenha sido formal e comprovadamente comunicada à gerenciadora.

15. DO FORO

15.1. Fica eleito pelas partes o Foro da cidade de Goiânia/GO para dirimir as questões oriundas desta Ata de Registro de Preços e por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento.

Goiânia, 17 de junho de 2025.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
Representante legal –

FORNECEDOR REGISTRADO
Representante Legal -

Testemunhas:

1: NOME DA TESTEMUNHA 1

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

2: NOME DA TESTEMUNHA 2

CPF: XXX.XXX.XXX-XX



Documento assinado eletronicamente por **Maria René Vaca Ramos, Coordenador(a) de Seção**, em 18/06/2025, às 15:28, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Jakeline Souza Pereira, Responsável**, em 18/06/2025, às 15:32, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0228580** e o código CRC **F9086EBF**.

