

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PROTEÍNAS SUÍNAS, BOVINAS, AVES E OVINOS

DADOS DO CONSOLIDADOR:

Nome: Hugo Murillo Pereira Martins

Lotado: Seção de Planejamento de Compras

Departamento: Gerência de Compras e Apoio Operacional

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)

Unidade: Cora Restaurante Escola – Assembleia Legislativa, Cora Restaurante Escola Tribunal de Justiça e demais Unidades do Senac Goiás.

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de proteínas suínas, bovinas, aves e ovinos, para as unidades Cora Restaurante Escola – Unidade Assembleia Legislativa, Cora Restaurante Escola - Unidade Tribunal de Justiça e demais Unidades do Senac Goiás, pelo período de 06 (seis) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 1 – PROTEÍNAS SUÍNAS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT
1.	ALCATRA SUINA REFRIGERADA KG - Corte suíno - alcatra; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1092
2.	BARRIGA SUINA PARA TORRESMO REFRIGERADA KG - Barriga suína para torresmo; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	767
3.	BISTECA SUÍNA REFRIGERADA KG - Corte suíno - bisteca; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	767

4.	COPA LOMBO SUINO - Corte suíno - Copa lombo; Em peça; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1180
5.	COSTELA SUINA EM PEÇA REFRIGERADA KG - Costela suína em peça inteira/manta; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	535
6.	COSTELA SUINA EM PEDACO REFRIGERADA KG - Costela suína em pedaço; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1092
7.	FILE MIGNON SUINO REFRIGERADO KG - Corte suíno - filé mignon; Peça inteira limpa, sem cordão e sem aparas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1136
8.	FRALDINHA SUÍNA REFRIGERADA KG - Corte suíno - fraldinha; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	813
9.	JOELHO SUINO REFRIGERADO KG - Corte suíno - joelho; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	442
10.	LOMBO SUINO REFRIGERADO KG - Corte suíno - lombo; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1073
11.	MIUDOS PARA FEIJOADA REFRIGERADOS KG - Miúdos para feijoada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	364

12.	ORELHA SUINA REFRIGERADA KG - Orelha suína; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	273
13.	PANCETA SUINA REFRIGERADA KG - Panceta suína/barriga suína; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	962
14.	PE SUINO REFRIGERADO KG - Pé suíno; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	247
15.	PELE SUINA REFRIGERADA KG - Pele suína; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	273
16.	PERNIL SUINO COM OSSO FATIADO REFRIGERADO KG - Corte suíno - pernil com osso; Fatiado; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	338
17.	PERNIL SUINO SEM OSSO REFRIGERADO KG - Corte suíno - pernil sem osso; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	858
18.	PICANHA SUINA REFRIGERADA KG - Corte suíno - picanha; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1138
19.	RABO SUINO REFRIGERADO KG - Rabo suíno; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	228

20.	SUÁ DE PORCO REFRIGERADA KG - Corte suíno - suá; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	338
21.	TOUCINHO SUINO REFRIGERADO KG - Toucinho suíno; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; 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	598
22.	BOSTON BUTT SUINO REFRIGERADO KG - Corte suíno - boston butt; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	598
LOTE 2 – PROTEÍNAS BOVINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT
23.	BISTECA BOVINA REFRIGERADA KG - Corte bovino - bisteca; Deve ser entregue fatiada; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	936
24.	ACEM BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - acém; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e 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	2048
25.	ALCATRA BOVINA REFRIGERADA KG - Corte bovino - alcatra; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048
26.	BIFE DE CHORIZO ANGUS REFRIGERADO KG - Corte bovino - bife de chorizo Angus; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048

27.	BOMBOM DE ALCATRA BOVINO REFRIGERADA KG - Corte bovino - bombom de alcatra; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1463
28.	BRISKET BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - brisket; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1528
29.	CARNE DE SOL REFRIGERADA KG - Carne de sol; Em peça; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1027
30.	CARNE SECA KG - Carne seca; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1092
31.	OSSOBUCO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - ossobuco; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1482
32.	CONTRAFILÉ BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino – contrafilé; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2568
33.	COSTELA BOVINA PEÇA INTEIRA REFRIGERADA KG - Costela bovina; Em peça inteira; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1138
34.	COSTELA BOVINA EM PEDAÇOS REFRIGERADA KG - Costela bovina; Em pedaços; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1788

35.	COXAO DURO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - coxão duro; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1788
36.	COXAO MOLE BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - coxão mole; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2438
37.	CUPIM REFRIGERADO KG - Corte bovino - cupim; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048
38.	ENTRECOT ANGUS REFRIGERADO KG - Corte bovino - Entrecot angus; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2568
39.	FILE MIGNON BOVINO LIMPO REFRIGERADO KG - Corte bovino - filé mignon; Peça inteira limpa, sem cordão e sem aparas; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	3192
40.	FRALDINHA BOVINA REFRIGERADA KG - Corte bovino - fraldinha; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048
41.	LAGARTO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - lagarto; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1398
42.	MAMINHA BOVINA REFRIGERADA KG - Corte bovino - maminha; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1918

43.	MOCOTO BOVINO REFRIGERADO KG – Mocotó bovino; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	338
44.	MUSCULO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - músculo; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1658
45.	PATINHO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - patinho; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; as características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1658
46.	PEITO BOVINO REFRIGERADO KG - Corte bovino - peito; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1944
47.	PICANHA BOVINA REFRIGERADA KG - Corte bovino - picanha; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048
48.	PICANHA BOVINA ANGUS REFRIGERADA KG – Picanha bovina Angus; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2048
49.	PICANHA BOVINA ANGUS BLACK REFRIGERADA KG - Picanha bovina Angus Black; Em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2308
50.	PRIME RIB ANGUS KG - Prime rib Angus em peça; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1948

51.	RABADA BOVINA EM PEDACOS REFRIGERADA KG - Rabada bovina em pedaços; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1333
52.	TUTANO BOVINO REFRIGERADO KG - Tutano bovino; Deve ser entregue cortado na horizontal, em pedaços com 15cm de comprimento; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob refrigeração, em temperatura entre 0°C e 7°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	553
LOTE 3 – PROTEÍNAS AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT
53.	ASINHA DE FRANGO CONGELADA KG - Corte de frango - asinha; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1092
54.	CORACAO DE FRANGO CONGELADO KG - Coração de frango; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	377
55.	COXA DE FRANGO COM OSSO CONGELADA KG - Coxa de frango com osso; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	936
56.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA KG - Coxa e sobrecoxa de frango desossadas, com pele; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação o 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	1716
57.	COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA KG - Cortes de frango - coxinha da asa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1352

58.	FILE DE COXA DE FRANGO CONGELADO KG - Corte de frango - filé de coxa (coxa de frango sem osso e sem pele); Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1716
59.	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO KG - Corte de frango - filé de coxa e sobrecoxa (coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele); Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1456
60.	FILEZINHO DE FRANGO SASSAMI CONGELADO KG - Corte de frango - filezinho de frango sassami; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1716
61.	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO KG - Corte de frango - filé de peito; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2470
62.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO KG - Cortes de frango - peito inteiro sem osso; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	2730
63.	MOELA DE FRANGO CONGELADA KG - Miúdos de frango - moela; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	377
64.	COXA E SOBRECOXA DE PATO CONGELADA KG - Coxa e sobrecoxa de pato, com osso e com pele; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem 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 embalagem com peso líquido de 480g; Embalagem 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. Marca de referência: Vila Germania, Swift e similares.	KG	1196

65.	PATO INTEIRO LIMPO CONGELADO KG - Pato inteiro limpo, com pele e com miúdos; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem fechada, contendo 1 unidade e os miúdos, com peso líquido entre 2,2kg e 2,9kg; Embalagem devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária. Marcas de referência: Swift, Vila Germania e similares.	KG	377
66.	MAGRET DE PATO CONGELADO KG - Magret de pato; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em embalagem selada com peso líquido entre 400g e 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 respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	832
67.	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO - Corte de frango - peito com osso e com pele; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1593
68.	PERU INTEIRO LIMPO CONGELADO KG - Peru inteiro limpo, com miúdos; 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. em 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	572
69.	PESCOÇO DE FRANGO CONGELADO KG - PESCOÇO de frango; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	377
70.	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA KG - Corte de frango - sobrecoxa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1456
71.	TULIPA DE FRANGO CONGELADA KG - Corte de frango - tulipa; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem e sem sinais de recongelamento; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	1196
LOTE 4 – PROTEÍNAS OVINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT

72.	PERNIL DE CORDEIRO COM OSSO CONGELADO KG - Pernil de cordeiro com osso; Deve apresentar textura, cor, sabor e aroma característicos; Pode ser comercializado sob congelamento, em temperatura menor ou igual a -12°C; Ausência de água dentro da embalagem; Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto; As características de rotulagem e qualidade devem estar de acordo com a respectiva legislação vigente; Comercializado em peso por quilo; Deve ser entregue em embalagem plástica selada à vácuo, devidamente lacrada, mantendo a qualidade sensorial e higiênico-sanitária do produto; Deverão ser apresentados os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso do produto; Deve apresentar os selos de certificação dos respectivos órgãos de registro e inspeção sanitária.	KG	923
-----	--	----	-----

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

O Cora Restaurante Escola é uma iniciativa conjunta do Sistema Fecomércio, Sesc e Senac Goiás, em parceria com a Assembleia Legislativa de Goiás. Neste projeto, os alunos de gastronomia do Senac Goiás têm a oportunidade de aplicar de forma prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, proporcionando uma experiência de excelência gastronômica. O objetivo principal é capacitar profissionais para atender às demandas do setor alimentício e contribuir para o desenvolvimento econômico local através da promoção da gastronomia de alta qualidade.

Para que as atividades inerentes ao Cora Restaurante possam ser desenvolvidas, é imprescindível ter todos os suprimentos a disposição, de acordo com os cardápios e receitas a serem oferecidos.

A partir do funcionamento do Cora Restaurante Escola – Unidade Alego, é possível estimar os insumos necessário a fim evitar desabastecimento do estoque e, desperdícios. É importante salientar, que no 2º semestre de 2024, a unidade Tribunal de Justiça - do Cora Restaurante Escola teve início de suas atividades.

O quantitativo destinado às demais unidades tem como objetivo atender a cursos, eventos e outros projetos que necessitam de itens em comum com os restaurantes, em uma quantidade proporcional à estimativa realizada

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

O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 06 (seis) meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de aquisição de proteínas suínas, bovinas, aves e ovinos, por um período de 06 meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 4.1. O processo de seleção será realizado por lotes, conforme tabela constante no tópico 2. deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.
- 4.3. Cada produto deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.
- 4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, quantidades, marca, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.
- 4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar:
- a) Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
 - b) Apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) atestado/declaração, fornecido por pessoa jurídico de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo bens de natureza compatível com o(s) objeto(s) do(s) item(s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 30% (trinta por cento) do previsto para cada lote arrematado.
 - b.1) Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do item (a) dentre os atestados pelo menos 1 (um) deles deverá comprovar o fornecimento do quantitativo que represente no mínimo 15% (quinze por cento) do previsto no(s) lote(s) arrematado(s).

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 6.1. A Ata de Registro de Preço ou instrumento equivalente, terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data da sua última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução de n.º 1593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
 - 6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;
 - 6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

- 6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;
- 6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;
- 6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC Goiás e SENAC Goiás.
- 6.1.6. Exista dotação orçamentária;
- 6.1.7. Exista previsão no contrato acerca da prorrogação.
- 6.2. A CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos de entrega:
- 6.2.1. A entrega será parcelada e, deverá ser realizada em até 7 (sete) dias úteis após a emissão da Ordem de Compra.
- 6.3. Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Senac Goiás, inexistindo obrigatoriamente de aquisição.
- 6.4. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.
- 6.5. Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, no prazo e no local indicado, com estrita observância às especificações técnicas detalhadas, nesse documento.
- 6.6. Todos os custos diretos e indiretos para aquisição dos itens serão de responsabilidade da contratada, incluindo as despesas com transporte.
- 6.7. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 6.8. Produtos em desacordo com o solicitado, com problemas, defeitos de fabricação ou má qualidade serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a notificação de desacordo.
- 6.9. É vedado a entrega de itens inapropriados para consumo, reaproveitados ou com prazo de validade expirado. Os produtos deverão ser comprovadamente de primeira qualidade e estar de acordo com as especificações.
- 6.10. Os produtos devem atender a legislação vigente da Anvisa em relação às Rotulagens.
- 6.11. As temperaturas adequadas para o recebimento de cada um dos itens, estão dispostas em suas respectivas especificações técnicas.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO:

a) Local de Entrega:

- CEP APARECIDA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. Maria Cardoso, Quadra 29, Lotes 6-9/19-22 s/n - Jardim Luz, Aparecida de Goiânia - GO, CEP: 74915-175.

b) Dados para faturamento:

- ADMINISTRAÇÃO REGIONAL – SENAC (CNPJ: 03.608.475/0001-53)

Razão Social: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC.

Endereço: R. 31-A, nº 43, QD.26-A LT.27-E - St. Aeroporto, Goiânia - GO, 74075-470.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Registro de Preço para aquisição de proteínas suínas, bovinas, aves e ovinos	Parcelado	Mediante a entrega do objeto e apresentação da NF

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

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

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta neste edital, nada obstando que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

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

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

8.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas neste Termo de Referência;

8.5.2. não produziu os resultados acordados;

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

8.5.4. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato ou instrumento equivalente.

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

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

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

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

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

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

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

9.14. Suspender a entrega dos produtos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Entregar os itens no prazo especificado, neste Termo de Referência.

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

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

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

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

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

10.7. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega.

10.8. Cumprir as regras, prazos e horários.

10.9. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 4 (quatro) dias de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

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

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

10.12. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

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

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

11. SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

12.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato poderá ser formalizado por apostilamento ou aditivo, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da CONTRATADA com a respectiva carta de anuência.

13. PENALIDADES

13.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

13.1.1. Por atraso injustificado:

- a) Advertência,
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC Goiás e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SENAC Goiás e SESC GOIÁS, por um prazo de até 03 (três) anos.

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

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

13.2.2. FALTAS MÉDIAS: caracterizadas pela inexecução parcial do contrato que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

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

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

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.4. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas no item 10 deste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1 . Inexecução contratual que gere dano reputacional à imagem do SENAC.	4
2. Atraso na entrega.	3
3. Não substituição de itens recusados.	4
4 . Não realizar a entrega dos itens em perfeitas condições de uso.	1

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato:

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

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

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

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

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

a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1.593/2024; Resolução SENAC nº. 1.270/2024;

b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante,

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.

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

13.10.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item **13.9**, “a”;

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

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

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

13.12. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar no tópico 13.9, alínea “a”.

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

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

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

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

13.17. Na hipótese prevista no item 13.16, a contratante poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

13.18. O prazo de convocação para assinatura do Contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. INDICAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO

16.1. Sugere-se a designação como **FISCAL E SUPLENTE** o colaborador abaixo indicado:

F I S C A L : Luciana Conrado Duarte de Souza Função: Nutricionista Matrícula: 6550 CPF: xxx.xxx.xxx -72	SUPLENTE: Warlley Faria de Souza Função: Profissional Técnico Nível Médio A Matrícula: 5776 CPF: xxx.xxx.xxx-10
---	---

16.2. Sugere-se a designação como **GESTOR** o colaborador abaixo indicado:

GESTOR: Neide Lina de Oliveira
Função: Gerente de unidade
Matrícula: 4645
CPF: xxx.xxx.xxx-30

Goiânia, 25 de setembro de 2025.

ELABORADOR POR:

Taísa Portela de Souza Oliveira
Analista de Mercado
CPF: xxx.xxx.xxx-20 | Matrícula: 11014

APROVADO POR

Hugo Murillo Martins Pereira
Supervisor da Seção de Planejamento de Compras
CPF: xxx.xxx.xxx-57 | Matrícula: 5428

Bettina Marta Magni
Gerente Executiva de Compras e Apoio Operacional
CPF: xxx.xxx.xxx-87 | Matrícula: 5959



Documento assinado eletronicamente por **TAISA PORTELA DE SOUZA OLIVEIRA**, **Administrativo**, em 25/09/2025, às 09:24, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Hugo Murillo Martins Pereira**, **Supervisor(a) de Seção**, em 25/09/2025, às 09:46, 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 **0308146** e o código CRC **F248E04A**.

