

CONTINUAÇÃO DA ATA DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025 (C/S)
Licitação número 1076334 (www.licitacoes-e.com.br)

Ao vigésimo quarto dia do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco, a Comissão de Licitação decide publicar a presente ATA, contendo os relatos das ações realizadas na sala localizada no 4º andar, do Edifício Sede do Sesc – Departamento Regional em Pernambuco, situado na Avenida Visconde de Suassuna, nº 265, Santo Amaro, Recife/PE, CEP: 50.050-540, onde os membros da Comissão de Licitação deram continuidade à reunião do **PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025**, através do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A., destinado à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (FARINÁCEOS, MASSAS, ENLATADOS E ENVASADOS, CONDIMENTOS E CEREAIS)**, de acordo com as necessidades das diversas Unidades do Sesc/DR-PE, com entregas na Central de Distribuição Prazeres e no Entrepósito de Distribuição Arcoverde, em conformidade com a especificação e quantitativo descrito no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I), observadas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA**, arrematante dos **Itens: 02, 05, 06 e 07**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal) e 4.2 (Proposta Comercial Ajustada), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores das propostas foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
02	PROTEINA DE SOJA TEXTORIZADA CARNE VERMELHA (ESCURA)	15,99
05	SARDINHA EM ÓLEO	4,35
06	CATCHUP SACHE CAIXA COM 180 A 200 SACHES	22,45
07	FARINHA PANKO	20,49

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **WW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, arrematante do **Item: 01**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal) e 4.2 (Proposta Comercial Ajustada), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores das propostas foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
01	MACARRÃO PENNE EM KG	9,45

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **E P ALIMENTOS LTDA**, arrematante do **Item: 04**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal) e 4.2 (Proposta Comercial Ajustada), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores das propostas foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
04	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO. EMBALAGEM COM 500 GRAMA	21,99

*A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DOS ITENS ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025.

Em **22/08/2025**, a empresa **VW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, arrematante dos **Item 03**, solicitou **DESISTÊNCIA** do referido item, pois se equivocou na cotação; assim, a Comissão de Licitação decidiu **DESCLASSIFICAR** a referida empresa apenas para o item em questão e, autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa: **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA**, nova arrematante do **Item 03**.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada, encaminhada em tempo hábil pela empresa **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA**, arrematante do **Item: 03**, temos a relatar que a empresa atendeu às exigências do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) do edital. Ressaltamos que não foi necessário o encaminhamento dos **documentos de habilitação**, uma vez que a empresa já havia encaminhado os referidos documentos, nesta licitação, estando todos em conformidade com as exigências do edital.

Desta forma, o valor da proposta foi arrematado, enviados e negociado da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	CONTRAPROPOSTA	VALOR DA PROPOSTA ENVIADA/NEGOCIADA (R\$)
03	ADOCANTE EM PO EMBALAGEM COM 1000 UNIDADES	89,00	40,00	87,50 (ABAIXO DO PREÇO DE REFERÊNCIA)

*A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DOS ITENS ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025.

A Comissão de Licitação ressalta e esclarece que registrou no campo “Histórico da Contraproposta” do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil, também através de e-mail, negociação fundamentada na obtenção da oferta mais vantajosa e interesse na aquisição do item; e, assim, o licitante arrematante do item apresentou proposta comercial ajustada com um desconto comercial, conforme anexos aos autos do processo de licitação.

Em **29/08/2025**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada e dos Documentos de Habilitação, no que corresponde à qualificação técnica, das empresas: **VW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA** e **E P ALIMENTOS**.

Em **15/09/2025**, a Comissão de Licitação recebeu e-mail da área técnica do Sesc/DR-PE, solicitando o envio de “AMOSTRA” para os **Itens: 01, 02, 05 e 07**, conforme reproduzimos abaixo:

RE: SESC/DR-PE: SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO - PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025

De DPS - Diego Henrique Menezes da Cunha <dhcunha@sescpe.com.br>

Data Seg, 15/09/2025 14:43

Para CPL - Ana Teresa Soares Rodrigues <atsrodrigues@sescpe.com.br>; SEDE - Fabio Henrique de Melo Pontes <fhenrique@sescpe.com.br>; SEDE - nutricao <nutricao@sescpe.com.br>; DPS - Ely Chaves Lúcio <elucio@sescpe.com.br>; DPS - Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima <lglima@sescpe.com.br>

Cc - Comissão de Licitação <licitacao@sescpe1.onmicrosoft.com>

Prezado(a),

Após análise dos documentos enviados – **Anexo I, Proposta Comercial e Qualificação Técnica** – referentes ao **Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 076/2025**, destinado à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (farináceos, massas, enlatados e envasados, condimentos e cereais), apresento o seguinte parecer:

- **WW Distribuidora** – arrematante do **Item 01**.

Item 01 (Marca: Gallo) – Solicito o envio de amostra para a unidade Santo Amaro, aos cuidados da nutricionista Verlene.

- **Kafel Distribuidora** – arrematante dos **Itens 02, 03, 05, 06 e 07**:

Item 02 (Marca: Camil) – Solicito o envio de amostra para a unidade Santo Amaro, aos cuidados da nutricionista Verlene.

Item 03 (Marca: Gold) – Aprovo a proposta a proposta, considerando não ser necessária a apresentação de amostra em razão do histórico de uso do item.

Item 05 (Marca: 88) – Solicito o envio de amostra para a unidade Santo Amaro, aos cuidados da nutricionista Verlene.

Item 06 (Marca: Dajuda) – Aprovo a proposta, considerando não ser necessária a apresentação de amostra em razão do histórico de uso do item.

Item 07 (Marca: Karui) – Solicito o envio de amostra para a unidade Santo Amaro, aos cuidados da nutricionista Verlene.

- **E P Alimentos** – arrematante do **Item 04**.

Item 04 (Marca: FLEISCHMANN) – Aprovo a proposta, considerando não ser necessária a apresentação de amostra em razão do histórico de uso do item.

Cordialmente,

Em **16/09/2025**, considerando a solicitação realizada pela área técnica do Sesc/DR-PE, a Comissão de Licitação solicitou, por e-mail, através de documento formal, a apresentação de “AMOSTRA”, à empresa **WW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, para o **Item 01**, e à empresa **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA**, para os **Itens 02, 05 e 07**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **30/09/2025 e 07/10/2025**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer sobre as AMOSTRAS, conforme reproduzimos abaixo:

Sesc	DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS
FICHADO EM 29/09/2025	EXPEDIENTE Nº

ASSUNTOS: PARECER TÉCNICO – FARINHA PANKO – MARCA: KARUI

Parecer técnico de Nutrição

Por solicitação da equipe de Nutrição do Sesc Pernambuco, foi realizado o recebimento, assim como teste de qualidade para o item Farinha Panko, ofertado pela empresa KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA de CNPJ: 42.376.431/0001-05.

ESPECIFICAÇÃO DO TESTE

Recebemos o produto no dia 19/09/2025, no ato da entrega não foi observado violação da embalagem primária. O item foi incorporado e submetido a cocção. Durante o processo foi observado as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor).

RESULTADO CLARO BASEADO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE

De acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, que estabelece o Regulamento Técnico sobre os Requisitos de Identidade e Qualidade de Produtos Farináceos, a farinha panko deve atender aos critérios específicos de identidade e qualidade definidos para produtos farináceos. Esses critérios incluem requisitos relacionados à composição centesimal, como teores de proteína, umidade, gordura, cinzas e carboidratos, além de parâmetros microbiológicos e sensoriais compatíveis com seu uso como ingrediente em preparações alimentícias. Ao analisar a amostra de farinha panko, foi constatado que o produto apresenta conformidade com os padrões estabelecidos pela RDC nº 263/2005. As características sensoriais da farinha como cor, odor, sabor e textura, estavam adequadas, demonstrando ser compatível com os requisitos de qualidade e com as expectativas para produtos desse tipo. Não foram observados sinais de alterações, contaminações ou qualquer desvio de padrão que comprometessem a identidade ou a qualidade do produto. Portanto, conclui-se que a amostra de farinha panko está em conformidade com os requisitos técnicos e legais estabelecidos, sendo considerada apta para consumo humano. O produto atende integralmente aos critérios exigidos para sua comercialização e utilização, sendo **aprovado** na análise de qualidade.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html

IMAGENS

FOTO 01 – Produto in natura.



FOTO 02 – Produto após cocção.



Valdirene Carneiro de Jesus Gomes
Nutricionista
CRN-5 22544



Sesc	DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS
FICHADO EM 29/09/2025	EXPEDIENTE Nº

ASSUNTOS: PARECER TÉCNICO – PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA CARNE VERMELHA – MARCA: CAMIL

Parecer técnico de Nutrição

Por solicitação da equipe de Nutrição do Sesc Pernambuco, foi realizado o recebimento, assim como teste de qualidade para o item Proteína de soja texturizada, ofertado pela empresa KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA de CNPJ: 42.376.431/0001-05.

ESPECIFICAÇÃO DO TESTE

Recebemos o produto no dia 19/09/2025, no ato da entrega não foi observado violação da embalagem primária. O item foi incorporado submetido a cocção. Durante o processo foi observado as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor).

RESULTADO CLARO BASEADO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE

De acordo com a Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprova o Regulamento Técnico para Produtos Proteícos de Origem Vegetal, a proteína de soja texturizada deve atender aos critérios específicos de identidade e qualidade estabelecidos para este tipo de produto. Esses critérios incluem requisitos quanto à composição centesimal (teores de proteína, umidade, gordura, cinzas e carboidratos), além de parâmetros microbiológicos e características sensoriais compatíveis com sua utilização como substituto proteico em alimentos. Na amostra analisada, a proteína de soja texturizada apresentou conformidade com os padrões técnicos estabelecidos. A amostra evidenciou alto teor de proteína vegetal, baixo teor de gordura e umidade dentro dos limites especificados pela norma. As propriedades sensoriais: cor, odor, sabor e textura estavam adequadas, apresentando-se compatíveis com as expectativas para produtos deste tipo, sem indícios de alterações, contaminações ou desvios de padrão que comprometessem sua identidade ou qualidade. Dessa forma, conclui-se que a amostra de proteína de soja texturizada está em conformidade com os requisitos da Resolução RDC nº 268/2005, sendo considerada tecnicamente **aprovada** para o consumo humano e apropriada para uso como substituto da carne vermelha em preparações alimentícias. O produto atendeu integralmente aos critérios legais e técnicos vigentes, sendo aprovado na análise de qualidade.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0264_22_09_2005.html

<https://www.normasbrasil.com.br/norma?id=100943>

IMAGENS

FOTO 01 – Produto in natura.



FOTO 02 – Produto após cocção.



Valdirene Carneiro de Jesus Gomes
Nutricionista
CRN-5 22544



Sesc	DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS
FICHA EM 29/09/2025	EXPEDIENTE Nº

ASSUNTOS: PARECER TÉCNICO – SARDINHA EM ÓLEO – MARCA: 88

Parecer técnico de Nutrição

Por solicitação da equipe de Nutrição do Sesc Pernambuco, foi realizado o recebimento, assim como teste de qualidade para o item Sardinha em óleo, ofertado pela empresa KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA de CNPJ: 42.376.431/0001-05.

ESPECIFICAÇÃO DO TESTE

Recebemos o produto no dia 19/09/2025, no ato da entrega não foi observado violação da embalagem primária. O item foi analisado *in natura*. Durante o processo foi observado as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor).

RESULTADO CLARO BASEADO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE

De acordo com a Instrução Normativa SDA nº 22/2011, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da sardinha em óleo, a amostra analisada foi avaliada quanto aos critérios específicos estabelecidos para esse tipo de produto. Esses critérios abrangem a composição centesimal (incluindo teor de umidade, lipídios, proteínas, cinzas e cloreto de sódio), características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), parâmetros microbiológicos, e aspectos de conservação e integridade da embalagem. Na amostra analisada, a sardinha em óleo apresentou conformidade nos parâmetros físico-químicos, atendendo aos limites regulamentares de proteína, umidade, óleo e salinidade. A embalagem estava íntegra, sem sinais de violação ou danos aparentes. Contudo, durante a análise sensorial, o sabor foi considerado desagradável, não estando em conformidade com as expectativas para este tipo de produto, conforme os critérios de aceitabilidade descritos na normativa. Embora os demais atributos sensoriais como cor, odor e textura estivessem dentro do padrão, o sabor incompatível comprometeu a qualidade global do alimento. Dessa forma, a amostra de sardinha em óleo foi **reprovada** na análise de qualidade, com base em inadequação sensorial quanto ao sabor, sendo considerada não conforme.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0264_22_09_2005.html

https://www.normasbrasil.com.br/norma/instrucao-normativa-22-2011_78532.html

IMAGENS

FOTO 01 – Produto *in natura*.



FOTO 02 – Produto após aberto.



Verlene Carolina de Souza Gomes
Nutricionista
CRN-6 22544



Sesc	DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS
FICHA EM 25/09/2025	EXPEDIENTE Nº

ASSUNTOS: Parecer técnico – MACARRÃO PENNE – Marca: GALLO

Parecer técnico de Nutrição

Por solicitação da equipe de Nutrição do Sesc Pernambuco, foi realizado o recebimento, assim como teste de qualidade para o item MACARRÃO PENNE EM KG, ofertado pela empresa WW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA de CNPJ: 17.698.441/0001-01.

ESPECIFICAÇÃO DO TESTE

O produto foi recebido em 22/09/2025, apresentando conformidade quanto à embalagem primária. O item foi submetido ao processo de cocção, durante o qual foram avaliadas as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor).

RESULTADO CLARO BASEADO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE

De acordo com a RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Massas Alimentícias, o produto deve apresentar coloração uniforme, ausência de odores e sabores estranhos, textura firme após o cozimento e estar isento de matérias estranhas e defeitos visuais. A amostra analisada apresentou cor uniforme e característica, odor típico, sabor compatível com o produto e textura firme após cocção, sem sinais de desintegração. Não foram identificados desvios de padrão, alterações sensoriais ou inconformidades físicas. Diante dos resultados obtidos, conclui-se que a amostra está em conformidade com os critérios estabelecidos pela RDC nº 263/2005, sendo aprovada quanto aos requisitos de identidade e qualidade aplicáveis a massas alimentícias do tipo macarrão penne.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/legislacao/legislacao-nutricional/historico-legislacao/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

IMAGENS

FOTO 01 – Produto *in natura*.



FOTO 02 – Produto após cocção.



Verlene Carolina de Souza Gomes
Nutricionista
CRN-6 22544

Considerando o parecer técnico acima descrito, **REPROVANDO** a amostra apresentada pela empresa **KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA** para o **Item 05**; a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DESCCLASSIFICAR** a referida empresa para o mencionado item e autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa: **E P ALIMENTOS LTDA**, nova arrematante do **Item: 05**.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada, encaminhada em tempo hábil pela empresa **E P ALIMENTOS LTDA**, arrematante do **Item 05**, temos a relatar que a empresa atendeu às exigências do subitem 4.2 (proposta comercial ajustada). A Comissão de Licitação esclarece que **não foi** necessário o encaminhamento dos **documentos de habilitação**, uma vez que a referida empresa já havia encaminhado os referidos documentos nesta licitação, estando todos em conformidade com as exigências do edital.

Desta forma, o valor da proposta foi arrematado e enviados da seguinte forma:


ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
05	SARDINHA EM ÓLEO	4,36

**A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DO ITEM ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 076/2025.*

Em **08/10/2025**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada, assim como a necessidade de “AMOSTRA” da empresa arrematante. Ato contínuo, a área técnica do Sesc/DR-PE requisitou amostra do **item 05**.

Em **10/10/2025**, a Comissão de Licitação solicitou, por e-mail, através de documento formal, a apresentação de “AMOSTRA”, à empresa: **E P ALIMENTOS LTDA**, para o **Item 05**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **17/10/2025**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer, sobre o **Item 05**, conforme reproduzimos abaixo:

	DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS	
FICHA DO 17/10/2025	EXPERIENTE N-RO	

ASSUNTOS: PARECER TÉCNICO - SARDINHA EM ÓLEO - MARCA: CABO VERDE

Parcer técnico de Nutrição

Por solicitação da equipe de Nutrição do Sesc Pernambuco, foi realizado o recebimento, assim como teste de qualidade para o item Sardinha em óleo, ofertado pela empresa E P ALIMENTOS LTDA de CNPJ: 09.044.553/0001-08.

ESPECIFICAÇÃO DO TESTE:

Recebemos o produto no dia 14/10/2025, no ato da entrega não foi observado violação da embalagem primária. O item foi analisado in natura. Durante o processo foi observado as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor).

RESULTADO CLARO BASEADO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE

De acordo com a Instrução Normativa SDA nº 22/2011, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da sardinha em óleo, a amostra analisada foi avaliada quanto aos critérios específicos estabelecidos para esse tipo de produto. Esses critérios abrangem a composição química (incluindo teor de umidade, lipídios, proteínas e conteúdo de sódio), características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), parâmetros microbiológicos, e aspectos de conservação e integridade da embalagem. Na amostra analisada, a sardinha em óleo apresentou conformidade nos parâmetros físico-químicos, atendendo aos limites regulamentares de proteína, umidade, óleo e salinidade. A embalagem estava íntegra, sem sinais de violação ou danos aparentes. Durante a análise sensorial, o sabor foi considerado adequado, atendendo em conformidade com as expectativas para este tipo de produto, conforme os critérios de aceitabilidade descritos na normativa. Dessa forma, a amostra de sardinha em óleo foi **aprovada** na análise de qualidade.

https://bvs.mg.saude.gov.br/bvs/publicacoes/amplsa/2001/enc0294_22_03_2016.html
<https://www.normasbrasil.com.br/norma/issu-norma-22-2011-789-66.html>

IMAGENS



Considerando os pareceres emitidos pela área técnica do Sesc/DR-PE, considerando ainda, o critério de julgamento da presente licitação: **MENOR PREÇO, POR ITEM**, e observadas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, a Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 6.6.1 do edital, decidiu considerar **HABILITADOS** os licitantes arrematantes, declarando-os como **VENCEDORES** do certame, conforme registramos a proposta do licitante, abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: WW DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT. TOTAL (UNID)	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA / MODELO / FABRICANTE	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL
01	MACARRÃO PENNE EM KG Macarrão Penne produzido a partir de ingredientes de alta qualidade. O produto deve apresentar-se em formato versátil, com textura adequada e compatível com métodos de cozimento convencionais, garantindo sabor, consistência e rendimento ideais. Deverá estar acondicionado em embalagem primária de material plástico resistente e livre de contaminações, e em embalagem secundária (caixa/plástico) que proteja contra	3.760	2.720	1.040	QUILO	GALLO	9,45	35.532,00

	umidade, iluminação e transporte, com identificação clara de produto, quantidade, lote, validade, e dados do fabricante, apresentar rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.. Pacote com 400 a 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.							
VALOR TOTAL: R\$ 35.532,00 (TRINTA E CINCO MIL QUINHENTOS E TRINTA E DOIS REAIS)								

LICITANTE VENCEDOR: KAFEL DISTRIBUIDORA LTDA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT. TOTAL (UNID)	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA / MODELO / FABRICANTE	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL
02	PROTEINA DE SOJA TEXTORIZADA CARNE VERMELHA (ESCURA). Características gerais Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar características organolépticas Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio. Embalagens Primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 500 g. O produto deve estar em perfeitas condições de conservação no momento da entrega, sem sinais de umidade, infestação ou rompimento de embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1.226	946	280	QUILO	CAMIL	15,99	19.603,74
03	ADOCANTE EM PO Embalagem com 1000 unidades Adoçante de mesa dietético, em pó, embalado individualmente na forma de sachê. O produto deverá estar livre de partículas de impurezas, e estar acondicionado em embalagem compatível com o uso	236	164	72	CAIXA	GOLD	87,50	20.650,00

	comercial e de distribuição, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. O produto deverá conter informações do Lote, data de fabricação e validade claramente impressos em cada embalagem, apresentar rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Cada sachê deverá conter de 0,5g (500mg) a 0,8g (800mg). Caixa contendo 1000 unidades de sachês, acondicionada em embalagem secundária que preserve a integridade do produto. Prazo de validade mínimo de 24 meses a partir da data de fabricação.							
06	CATCHUP SACHE CAIXA COM 180 A 200 SACHES Condimento alimentício à base de extrato de tomate, envasado em embalagens individuais tipo sachê. Produto homogêneo, de coloração vermelha brilhante, com sabor e odor característicos de ketchup. Produto deverá ser de primeira qualidade, livre de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos. Sachê com 7 a 10 gramas. A embalagem primária (sachê) deverá conter, o nome do produto, composição, data de fabricação, prazo de validade, lote, fabricante, CNPJ, e apresentar rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. O produto deverá estar acondicionado em embalagem secundária (caixa) contendo 100 a 1000	2.434	1.494	940	CAIXA	DAJUDA	22,45	54.643,30

	sachês, resistente ao transporte e manuseio, devidamente identificada com as informações do produto e quantidade. Validade mínima no ato da entrega: Mínimo de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.							
07	FARINHA PANKO Farinha de pão em flocos grandes e secos, pão sem casca, com granulometria característica, leve e de textura crocante após fritura ou cocção; Cor: branca a levemente amarelada, sem presença de pontos queimados ou escurecidos; Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e devidamente selado. Peso líquido de 1kg por pacote. A rotulagem deve constar obrigatoriamente na rotulagem: Nome do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação e validade; Número do lote; informações nutricionais obrigatórias. O produto deve estar em perfeitas condições de conservação no momento da entrega, sem sinais de umidade, infestação ou rompimento de embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2.492	1.612	880	QUILO	KARUI	20,49	51.061,08
VALOR TOTAL: R\$ 146.312,12 (CENTO E QUARENTA E SEIS MIL, TREZENTOS E DOZE REAIS E DOZE CENTAVOS)								

LICITANTE VENCEDOR: E P ALIMENTOS LTDA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT. TOTAL (UNID)	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA / MODELO / FABRICANTE	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL

04	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO. EMBALAGEM COM 500 GRAMA</p> <p>composto por leveduras e outros microrganismos utilizados em processos de fermentação na tecnologia de alimentos, especialmente para panificação e biscoitos. Deve ser obtido a partir de culturas puras de microrganismos autorizados conforme o Anexo IV da Instrução Normativa – IN nº 211, de 1º de março de 2023, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), atendendo à função tecnológica de agente de fermentação biológica. O produto deve apresentar-se em pó fino, de coloração característica, livre de grumos, com odor típico de fermento e isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. A embalagem deve ser a vácuo, confeccionada em material atóxico e resistente, garantindo a proteção contra umidade e a integridade do produto, com peso líquido de 500 gramas por unidade. Na rotulagem devem constar as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante ou importador e instruções de uso e armazenamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	380	-	380	UNIDADE	FLEISCHMANN	21,99	8.356,20
----	---	-----	---	-----	---------	-------------	-------	----------

05	<p>SARDINHA EM ÓLEO Produto à base de sardinha inteira ou em pedaços, conservada em óleo comestível, podendo conter adição de sal e água. Embalagem metálica hermeticamente fechada; peso líquido: 125g; peso drenado: 82 - 84g. Não deve apresentar odor, sabor ou aparência estranhos ou alterados, nem sinais de ferrugem, amassados ou vazamentos na embalagem. A rotulagem deve constar obrigatoriamente na rotulagem: Nome do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido e peso drenado; Nome e endereço do fabricante; Identificação do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção (SIF/SIE/DIPOA) ou equivalente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	10.515	9.137	1.378	UNIDADE	CABO VERDE	4,36	45.845,40
VALOR TOTAL: R\$ 54.201,60 (CINQUENTA E QUATRO MIL, DUZENTOS E UM REAIS E SESSENTA CENTAVOS)								

A Comissão de Licitação ressalta e esclarece que:

- DECLARADO O VENCEDOR**, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quando lhe será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar as razões de recurso, para o e-mail: licitacao@sescpe.com.br, que será dirigido ao Diretor Regional do Sesc/DR-PE, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, através da disponibilização dos documentos, pelo e-mail: licitacao@sescpe.com.br. (Conforme subitem 12.3 do edital)

- A proposta ajustada e os documentos de habilitação da arrematante permanecerão com vista franqueada aos interessados, os quais poderão ser disponibilizados via Internet. *(Conforme subitem 12.3.1 do edital)*
- A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 12.3, importará em decadência desse direito, ficando o Pregoeiro(a) autorizado a propor à autoridade competente a homologação do certame e a assinatura do Contrato. Por outro lado, o acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. *(Conforme subitem 12.4 do edital)*
- As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas aos licitantes, sendo publicadas no site do Sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A.: www.licitacoes-e.com.br e no site do Sesc/DR-PE: www.sescpe.org.br/sobre-o-sesc/licitacoes *(Conforme subitem 13.1 do edital)*
- **O Sesc/DR-PE se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato documento equivalente (Pedido de Compra), não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações a que título for, inclusive de reparação a eventuais perdas ou danos ou de lucros cessantes.** *(Conforme subitem 13.7 do edital).*

Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a presente ATA assinada pelos membros da Comissão de Licitação.

A Pregoeira declara encerrados os trabalhos.

Recife, 24 de outubro de 2025.

Comissão de Licitação/Pregoeiro(a)
SESC - Departamento Regional em Pernambuco

Ana Elizabeth Tinoco de Souza Ferraz

Ana Teresa Soares Rodrigues

Norma da Silva Bezerra Neta