

CONTINUAÇÃO DA ATA DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 105/2025 - (C/S) Licitação número 1084181 (www.licitacoes-e.com.br)

Ao nono dia do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, 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 105/2025**, através do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A., destinado à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (FILÉ DE TILÁPIA), DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS UNIDADES DO SESC/DR-PE, COM ENTREGAS NA CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO PRAZERES E NO ENTREPOSTO 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 **MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA 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, o valor da proposta foi arrematado e enviado da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
01	FILÉ DE TILÁPIA	33,89

*A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DO ITEM ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 105/2025.

Em **16/12/2025**, 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, da empresa: **MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA LTDA**. Ato contínuo, a Comissão de Licitação recebeu e-mail da área técnica do Sesc/DR-PE, solicitando o envio de “AMOSTRA” para o **item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

RE: PGE 105/2025: SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO - FILÉ TILÁPIA

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

Data Ter, 16/12/2025 15:23

Para CPL - Ana Teresa Soares Rodrigues <atsrodrigues@sescpe.com.br>; Nutrição - DPS <nutrio-dps@sescpe1.onmicrosoft.com>; DPS - Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima <lglima@sescpe.com.br>; DPS - Ely Chaves Lúcio <elucio@sescpe.com.br>; SEDE - Fabio Henrique de Melo Pontes <fhenrique@sescpe.com.br>; GEMAP - Fabio de Carvalho Lopes <flopes@sescpe.com.br>; RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula <epaula@sescpe.com.br>

Cc: Comissão de Licitação <licitacao@sescpe1.onmicrosoft.com>; CPL - Ivo Teruo Shimada <ishimada@sescpe.com.br>; CPL - Norma da Silva Bezerra Neta <nsbneta@sescpe.com.br>

Boa tarde,

Solicito envio de amostra ao Restaurante Sesc Riomar aos cuidados da Nutricionista [@RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula](#) em horário comercial, das 08 às 17h.

Atenção ao horário de final de ano. Fechado nos dias 23, 24, 25, 31 e 01/01.

Cordialmente,

Diego Menezes

Coordenador de Alimentação e Nutrição
Diretoria de Programas Sociais
Departamento Regional Pernambuco
81 3216 1762 | 81 99718 9189



Siga-nos! sescpe.org.br @ f

Pense bem antes de imprimir este e-mail.
Printado em papel sustentável.

Na mesma data, 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”, a empresa: **MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA LTDA**, arrematante do **item: 01**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **23/12/2025**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer, sobre o **Item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

		DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS	
FICHADO EM		EXPEDIENTE Nº 062	
23/12/2025			
ASSUNTOS: Parecer Técnico – Peixe congelado FILÉ DE TILÁPIA - Marca: PESCADOS SANTA CATARINA.			
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 FILÉ DE TILÁPIA, apresentado embalagem de 2Kg. Apresentado pela empresa, MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA LTDA, CNPJ: 53.362.376/0001-74.			
Identificação do produto:			
Produto: Filé de Tilápia			
Marca: PESCADOS SANTA CATARINA			
Fornecedor: MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA LTDA.			
Data de FAB/LOTE: 10/12/2025 / L: AUSENTE			
Data de validade: 09/12/2026			
Local da análise: RESTAURANTE SESC SHOPPING RIOMAR			
Analisado por: EVELY BARROS			
Metodologia de análise: Portaria Inmetro 250/2021 e Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.			
Resultado da análise: REPROVADO			
Especificação do teste:			

1. Avaliação de recebimento e embalagem:

Recebemos o produto no dia 18/12/2025, não sendo observada violação da embalagem primária nem aspectos visíveis de qualidade comprometida por parte do produto. A embalagem apresenta informações claras e dados como prazo de validade, origem, composição nutricional, selo SIE e tempo de conservação, porém não apresentava a informação de LOTE DE FABRICAÇÃO. A amostra foi mantida sob congelamento até o dia 08/07/2025, quando realizamos avaliação in natura do produto, observando suas características organolépticas, como odor, cor, odor e textura. O peso e o registro das amostras congeladas foram realizados no dia do recebimento do produto, mantendo-o sob congelamento até o dia da análise.

Peso declarado na embalagem: 2 KG
Peso da porção congelada: 2.040 KG
Peso da embalagem: 15g

Constatamos que o peso estava adequado e seguimos com os testes.



FOTO 01 - Produto na embalagem. Peso: 2.040 kg



FOTO 02 - PESO DA EMBALAGEM (3g)

2. Determinar o Peso Bruto (PB) das amostras:

PB = Peso Bruto

PB1 = 225g | PB2 = 250g | PB3 = 305g | PB4 = 500g | PB5 = 235g | PB6 = 220g | PB7 = 280g



FOTO 03 - PESO DA AMOSTRA 01 CONGELADA (0,375KG)



FOTO 04 - PESO DA AMOSTRA 02 CONGELADA (0,750KG)



FOTO 05 - PESO DA AMOSTRA 03 CONGELADA (0,375KG)



FOTO 06 - PESO DA AMOSTRA 04 CONGELADA (500g)



FOTO 07 - PESO DA AMOSTRA 05 CONGELADA (0,375KG)



FOTO 08 - PESO DA AMOSTRA 06 CONGELADA (220g)



FOTO 09 - PESO DA AMOSTRA 07 CONGELADA (280g)

3. Determinar o Peso do produto glaciado (PPG) da amostra:

O peso bruto da amostra do produto glaciado PPG, foi determinado ao subtrair do peso bruto o peso da embalagem.

$PPG = PB - (Peso\ Bruto) - PE (Peso\ da\ embalagem)$

$PPG = 2,040\ Kg - 15g =$

$PPG = 2,025\ Kg$

4. Desglaçamento da amostra:

As amostras foram deixadas em refrigeração para descongelamento, por um período de 24h, onde pode se observar total desglaçamento.

5. Retirada do excesso de água das amostras após desglaçamento:

Cada amostra, após o desglaçamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada a fim de escoar o excesso de água por 5 minutos. Após o processo foram colocadas em recipiente seco para análise.

1. Determinação do peso do produto desglaçado (PPD):

O peso do produto desglaçado foi determinado após escoar o excesso de água do desglaçamento, como informado na etapa 05.

$PPD\ Amostra\ total = 1,050kg$

$PPD1 = 120g$ | $PPD2 = 135g$ | $PPD3 = 175g$ | $PPD4 = 260g$ | $PPD5 = 115g$ | $PPD6 = 115g$

| $PPD7 = 140g$



FOTO 10 - PESO DA AMOSTRA 01 DEGLAÇADA (120g)



FOTO 11 - PESO DA AMOSTRA 02 DEGLAÇADA (135g)



FOTO 12 - PESO DA AMOSTRA 03 DEGLAÇADA (175g)



FOTO 13 - PESO DA AMOSTRA 04 DEGLAÇADA (260g)



FOTO 14 - PESO DA AMOSTRA 05 DEGLAÇADA (115g)



FOTO 14 - PESO DA AMOSTRA 06 DEGLAÇADA (115g)



FOTO 15 - PESO DA AMOSTRA 07 DEGLAÇADA (140g)



FOTO 16 - PESO DA AMOSTRA TOTAL DEGLAÇADA (1050g)

1. Determinação do peso de gelo (PG) contido no produto:

Foi subtraído o peso do produto glaciado do peso do produto desglaciado.

$PG = PPG \text{ (Peso do produto glaciado)} - PPD \text{ (Peso do produto desglaciado)}$

PPG Amostra total = 2,040 Kg | PPD Amostra total = 1,050kg | PG Amostra total = 990g

PPG1 = 225g | PPD1 = 120g | PG = 105g

PPG2 = 250g | PPD1 = 135g | PG = 115g

PPG3 = 305g | PPD1 = 175g | PG = 130g

PPG4 = 500g | PPD1 = 260g | PG = 240g

PPG5 = 235g | PPD1 = 115g | PG = 120g

PPG4 = 220g | PPD1 = 115g | PG = 105g

PPG4 = 280g | PPD1 = 140g | PG = 140g

1. Determinar o Peso Médio Absoluto do Produto Glaciado (PPGM):

O peso médio do produto glaciado foi determinado pela soma dos pesos glaciados das 7 amostras, dividido por 7:

$PPGM = 225 + 250 + 305 + 500 + 235 + 220 + 280 / 7$

PPGM = 287g

2. Determinar o Peso Médio do Produto Desglaciado (PPDM):

O peso médio do produto desglaciado foi determinado pela soma dos pesos desglaciados das 7 amostras, dividido por 07:

$PPDM = 120 + 135 + 175 + 260 + 115 + 115 + 140 / 7$

PPDM = 151g

3. Determinação da Quantidade Relativa de Gelo na Amostra (PGRA):

A quantidade relativa de gelo nas amostras foi determinada pela diferença entre PPGM E PPDM pelo PPGM.

$PGRA = (PPGM - PPDM) / PPGM$

$PGRA = (287 - 151) / 287$

PGRA = 0,47g

4. Cálculo para determinação do Peso Efetivo (PEF):

O peso efetivo da amostra foi determinado através da fórmula:

$PEF = (PB - PE) \times (1 - PGRA)$

$PEF = (2,040\text{kg} - 15g) \times (1 - 0,47g)$

PEF = 2,025 kg x 0,1g

PEF = 202,5g

PARA APROVAÇÃO:

Segundo a Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 (pescado congelado); artigo 4º, é permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado, com isso seguem os resultados da amostra.

Peso líquido declarado: 2kg

Peso líquido da amostra: 1050g

Glaciamento da amostra: 45%

CONCLUSÃO:

Após avaliação do teste acima, observou-se uma média percentual de degelo de 45%, ultrapassando o limite máximo de 12%, conforme afirma a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Diante disto, informo que o item está conforme e por isso foi **REPROVADO**.

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

Produto: Filé de Tilápia

Marca: PESCADOS SANTA CATARINA

Data da análise: 23/12/2025

Data de FÁBILOTE: 10/10/2025 / L: AUSENTE

Data de validade: 09/10/2026

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA
COR	X	
ODOR	X	
TEXTURA	X	
% DE PERDA :	Peso bruto total = 2,040kg PPG total = 2,040kg PPD total = 1,050kg Embalagem original = 0,015g	
PARECER TÉCNICO	() Aprovado	(X) Reprovado
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Durante o descongelamento, verificou-se uma perda de peso (45%), fora do limite aceitável de 12% esperado para produtos similares de boa qualidade. Devido a sua perda de peso fora dos padrões esperados para o produto a amostra foi considerada REPROVADA.	

EVÂNIO BATISTAS
Assessoria
Sesc - Instituto SESC-RN

Considerando o parecer técnico acima descrito, **REPROVANDO** a amostra apresentada pela empresa **MANGAIO ALIMENTOS COMERCIO VAREJISTA LTDA**, para o **Item 01**; a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DESCLASSIFICAR** a referida empresa para o mencionado item e autorizar a Pregoeiro(a) a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa:

- **META DISTRIBUIDORA LTDA, nova arrematante do item 01.**

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **META DISTRIBUIDORA 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, o valor da proposta foi arrematado e enviado da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
01	FILE DE TILÁPIA	34,00

**A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DO ITEM ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 105/2025.*

Em **06/01/2026**, 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, da empresa: **META DISTRIBUIDORA LTDA**.

Em **16/01/2026**, a Comissão de Licitação recebeu e-mail da área técnica do Sesc/DR-PE, solicitando o envio de “AMOSTRA” para o **item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

Outlook

RE: PGE 105/2025: SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO - FILE TILÁPIA

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

Data Sex, 16/01/2026 11:34

Para: CPL - Ana Teresa Soares Rodrigues <atsrodrigues@sescpe.com.br>; Nutrição - DPS <nutrio-dps@sescpe1.onmicrosoft.com>; DPS - Ely Chaves Lúcio <elucio@sescpe.com.br>; DPS - Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima <lglima@sescpe.com.br>; RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula <epaula@sescpe.com.br>

Cc: Comissão de Licitação <licitacao@sescpe1.onmicrosoft.com>; CPL - Ivo Teruo Shimada <ishimada@sescpe.com.br>; CPL - Norma da Silva Bezerra Neta <nsbneta@sescpe.com.br>

Boa tarde,

Solicito envio de amostra ao Restaurante Sesc Riomar aos cuidados da Nutricionista @RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula em horário comercial, das 08 às 17h.

Cordialmente,

Na mesma data, 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”, a empresa: **META DISTRIBUIDORA LTDA**, arrematante do **Item: 01**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **23/01/2026**, considerando a solicitação de desclassificação efetuado através de e-mail pela empresa **META DISTRIBUIDORA LTDA**, para o **Item: 01**, e o não envio da **AMOSTRA**, que foi informado, através de e-mail, pela área técnica; a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DESCLASSIFICAR** 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:

- **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA**, nova arrematante do **Item 01**.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA 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, o valor da proposta foi arrematado e enviado da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	VALOR DA CONTRAPROPOSTA	VALOR DA PROPOSTA ENVIADA/NEGOCIADA (R\$)
01	FILÉ DE TILÁPIA	38,00	34,00	38,00 (ABAIXO DO VALOR DE REFERÊNCIA)

***A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DO ITEM ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 105/2025.**

Em **28/01/2026**, 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, da empresa: **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA**. Ato contínuo, a Comissão de Licitação recebeu e-mail da área técnica do Sesc/DR-PE, solicitando o envio de “AMOSTRA” para o **item 01**, conforme reproduzimos abaixo:



RE: PGE 105/2025: SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO - FILÉ TILÁPIA

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

Data Sex, 30/01/2026 11:34

Para CPL - Ana Teresa Soares Rodrigues <atsrodrigues@sescpe.com.br>; Nutrição - DPS <nutrio-dps@sescpe1.onmicrosoft.com>; SEDE - Fabio Henrique de Melo Pontes <fhenrique@sescpe.com.br>; RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula <epaula@sescpe.com.br>

Cc Comissão de Licitação <licitacao@sescpe1.onmicrosoft.com>; CPL - Ivo Teruo Shimada <ishimada@sescpe.com.br>; CPL - Norma da Silva Bezerra Neta <nsbneta@sescpe.com.br>

Bom dia,

Solicito envio de amostra para o Restaurante Sesc Riomar aos cuidados da nutricionista [@RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula](#), segunda a sexta das 08h-17h.

At.te,

Na mesma data, 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”, a empresa: **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.**, arrematante do **item: 01**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Considerando que a Comissão de Licitação identificou que a solicitação de amostra para a empresa **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.**, arrematante do item: 01, foi encaminhada

para e-mail equivocado, conforme documentos anexos, a solicitação foi reenviada em **05/02/2026**, por meio de CARTA AOS LICITANTES, anexa aos autos, para o e-mail correto da empresa, cujo prazo final de envio da amostra foi determinado para o dia **10/02/2025**.

Em **20/02/2026**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer, sobre o **Item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

Sesc		DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS	
FICHADO EM 20/02/2026		EXPEDIENTE Nº: 072	
ASSUNTOS: Parecer Técnico – Peixe congelado FILÉ DE TILÁPIA - Marca: NORTE SUL PESCADOS.			
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 FILE DE TILÁPIA, apresentado embalagem de 800g. Apresentado pela empresa ATIVA COMERCIO VAREJISTA LTDA, CNPJ: 16.630.794/0001-07. Identificação do produto: Produto: File de Tilápia Marca: NORTE SUL PESCADOS Fornecedor: ATIVA COMERCIO VAREJISTA LTDA Data de FAB/LOTE: 21/01/2026 / L: AUSENTE Data de validade: 20/01/2027 Local da análise: RESTAURANTE SESC SHOPPING RIOMAR Analisado por: EVELY BARROS Metodologia de análise: Portaria Inmetro 250/2021 e Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017. Resultado da análise: REPROVADO Especificação do teste:			

1. Avaliação de recebimento e embalagem:

Recebemos o produto no dia 09/02/2026, não sendo observada violação da embalagem primária nem aspectos visíveis de qualidade comprometida por parte do produto. A embalagem apresenta informações claras e dados como prazo de validade, origem, composição nutricional, selo SIE e tempo de conservação, porém não apresentava a informação de LOTE DE FABRICAÇÃO. A amostra foi mantida sob congelamento até o dia 19/02/2026, quando realizamos avaliação in natura do produto, observando suas características organolépticas, como odor, cor, odor e textura. O peso e o registro das amostras congeladas foram realizados no dia do recebimento do produto, mantendo-o sob congelamento até o dia da análise.

Peso declarado na embalagem: 1 KG
 Peso da porção congelada: 1,120 KG
 Peso da embalagem: 20g

Constatamos que o peso estava adequado e seguimos com os testes.



FOTO 01 - Produto na embalagem. Peso: 1,120 kg

2. Determinar o Peso Bruto (PB) das amostras:

PB = Peso Bruto

PB1 = 185g | PB2 = 275g | PB3 = 180g | PB4 = 270g | PB5 = 210g



FOTO 02 - PESO DA EMBALAGEM 20g



FOTO 03 - PESO DA AMOSTRA 01 CONGELADA (185g)



FOTO 04 - PESO DA AMOSTRA 02 CONGELADA (275g)



FOTO 05 - PESO DA AMOSTRA 03 CONGELADA (180g)

3. Determinar o Peso do produto glaciado (PPG) da amostra:

O peso bruto da amostra do produto glaciado PPG, foi determinado ao subtrair do peso bruto o peso da embalagem.

$PPG = PB - (Peso\ Bruto) - PE\ (Peso\ da\ embalagem)$

$PPG = 1,120\ Kg - 20g =$
 $PPG = 1,100\ Kg$

4. Desglaçamento da amostra:

As amostras foram deixadas em refrigeração para descongelamento, por um período de 24h, onde pode-se observar total desglaçamento.

5. Retirada do excesso de água das amostras após desglaçamento:

Cada amostra, após o desglaçamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada a fim de escorrer o excesso de água por 5 minutos. Após o processo foram colocadas em pratos secos para análise.

1. Determinação do peso do produto desglaçado (PPD):

O peso do produto desglaçado foi determinado após escorrer o excesso de água do desglaçamento, como informado na etapa 05.

PPD Amostra total = 630g |
 PPD1 = 75g | PPD2 = 155g | PPD3 = 100g | PPD4 = 175g | PPD5 = 100g



8. Determinar o Peso Médio do Produto Desgeloado (PPDM):

O peso médio do produto descongelado foi determinado pela soma dos pesos descongelados das 5 amostras, dividido por 05:

$PPDM = 75 + 155 + 100 + 175 + 100 / 5$

$PPDM = 121g$

9. Determinação da Quantidade Relativa de Gelo na Amostra (PGRA):

A quantidade relativa de gelo nas amostras foi determinada pela diferença entre PPGM e PPDM pelo PPGM.

$PGR = (PPGM - PPDM) / PPGM$

$PGR = (224 - 121) / 224$

$PGR = 0,45g$

10. Cálculo para determinação do Peso Efetivo (PEF):

O peso efetivo da amostra foi determinado através da fórmula:

$PEF = (PB - PE) \times (1 - PGRA)$

$PEF = (1.120kg - 20g) \times (1 - 0,45g)$

$PEF = 1.100 kg \times 0,55g$

$PEF = 605g$

PARA APROVAÇÃO:

Segundo a Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 (pescado congelado); artigo 4º, é permitida a realização de congelamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado, com isso seguem os resultados da amostra:

Peso líquido declarado: 1kg

Peso líquido da amostra: 630g

Glaciamento da amostra: 37%

CONCLUSÃO:

Após avaliação do teste acima, observou-se uma média percentual de desgel de 37%, estando acima do limite máximo de 12%, conforme afirma a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Diante disto, informo que o item não está conforme e por isso foi **REPROVADO**.

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

Produto: File de Tilápia

Marca: NORTE SUL PESCADOS

Data de análise: 20/02/2026

Data de FABILOTE: 21/01/2026 / L: AUSENTE

Data de validade: 20/01/2027

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA
COR	X	
ODOR	X	
TEXTURA	X	
% DE PERDA:	37%	
PARECER TÉCNICO	() Aprovado	(X) Reprovado
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Durante o descongelamento, verificou-se uma perda de peso (37%), acima do limite aceitável de 12%, esperado para produtos similares de boa qualidade. Devido a sua perda de peso fora dos padrões esperados para o produto a amostra foi considerada REPROVADA .	

EVILY BATOS
Responsável
Sesc Pernambuco SCS 7000

Considerando que o parecer técnico acima descrito, **REPROVA** a amostra apresentada pela empresa **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.**, para o **Item 01**; e considerando que a marca ofertada pela empresa retro mencionada é considerada de referência para a área técnica, nos termos do subitem 4.2.5, alíneas “a.10”, a área técnica, em **24/02/2026**, requisitou nova amostra para reexame do produto, conforme documentos anexos aos autos. Ato contínuo, a Comissão de Licitação, considerando a nova solicitação realizada pela área técnica do Sesc/DR-PE, solicitou, por e-mail, através de documento formal, CARTA AOS LICITANTES, a apresentação de nova “AMOSTRA” a empresa: **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.**, arrematante do **item: 01**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

A empresa **ATIVA COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.**, arrematante do **item: 01**, através de e-mail datado de 24/02/2026, informou que declina do pedido; desta feita, não enviou a nova amostra solicitada. 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:

- **EMPÓRIO COMÉRCIO ATACADISTA EIRELE**, nova arrematante do **Item 01**.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **EMPÓRIO COMÉRCIO ATACADISTA 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, o valor da proposta foi arrematado/negociado e enviado da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO*	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	VALOR DA CONTRAPROPOSTA R\$	VALOR DA PROPOSTA ENVIADA/NEGOCIADA (R\$)
01	FILÉ DE TILÁPIA	44,79	33,89	44,22 (ABAIXO DO VALOR DE REFERÊNCIA)

*A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DO ITEM ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 105/2025.

Em **26/02/2026**, 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, da empresa: **EMPÓRIO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA**.

Em **27/02/2026**, a Comissão de Licitação recebeu e-mail da área técnica do Sesc/DR-PE, solicitando o envio de “AMOSTRA” para o **item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

RE: PGE 105/2025: SOLICITAÇÃO DE PARECER TÉCNICO - FILÉ TILÁPIA

De: DPS - Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima <lgilma@sescpe.com.br>
Data Sex, 27/02/2026 10:30
Para: CPL - Ana Teresa Soares Rodrigues <atsrodrigues@sescpe.com.br>; Nutrição - DPS <nutrio-dps@sescpe1.onmicrosoft.com>; RIO MAR - Evelyn Mayara Barros de Paula <epaula@sescpe.com.br>; DPS - Diego Henrique Meneses da Cunha <dihcunha@sescpe.com.br>; SEDE - Fabio Henrique de Melo Pontes <fhenrique@sescpe.com.br>; USUP - Compras12 <compras12@sescpe.com.br>; SANTA RITA - Eliudiane Vieira Dos Santos <eliudianevs@sescpe.com.br>
Cc: Comissão de Licitação <licitacao@sescpe1.onmicrosoft.com>; CPL - Ivo Teruo Shimada <ishimada@sescpe.com.br>

Bom dia, prezados!
Diante do exposto, solicito amostra do item, a ser entregue a nutricionista @SANTA RITA - Eliudiane Vieira Dos Santos no Sesc Santa Rita, de segunda a sexta, entre 8h às 17h.
Att,

Ato contínuo, 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”, a empresa: **EMPÓRIO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA**, arrematante do **item: 01**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **04/03/2026**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer, sobre o **Item 01**, conforme reproduzimos abaixo:

Sesc **DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS**

FICHA EM 04.03.2026 EXPEDIENTE Nº

ASSUNTOS: Parecer técnico - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA- Marca: NORTE SUL PESCADOS

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 Filé de peixe Tilápia, ofertado pela empresa EMPÓRIO ATACADISTA LTDA de CNPJ: 07.290.015/0001-80

Identificar o produto -

Produto: Filé de Tilápia
Marca: NORTE SUL PESCADOS
Fornecedor: EMPÓRIO ATACADISTA LTDA
Data de FAB/LOTE: 10/12/2025 LOTE: 1012
Data da análise: 04.03.2026
Local da análise: Sesc Santa Rita
Analisado por: Eliudiane Vieira
Metodologia de análise: Portaria inmetro 250/2021 e Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

Resultado da análise: APROVADO

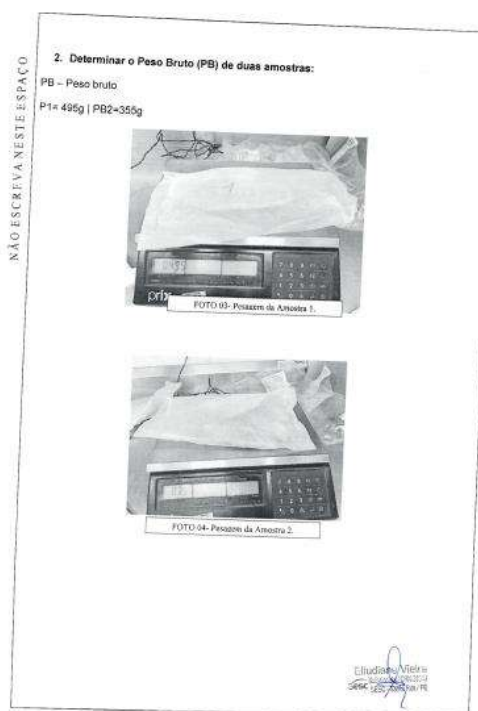
Especificação do teste -

1. Avaliação de recebimento e embalagem

Recebemos o produto no dia 03.03 e verificamos sua conformidade em relação a embalagem primária. Não foram identificadas violações na embalagem, que contém informações essenciais exigidas pela legislação, data de fabricação, validade, Lote e selo SIF. Realizamos uma avaliação do produto in natura, observando as características organolépticas, cor, odor e textura.

Peso declarado na embalagem: NÃO DECLARADO
Peso na recepção: 0,385G/ 0,510G
Peso da amostra (1): 0,495G
Peso da amostra (2): 0,395G
Peso da embalagem original: 0,015g

Eliudiane Vieira
Sesc - Santa Rita PE



NÃO ESCREVA NESTE ESPAÇO

3. Determinar o Peso do Produto Glaciado (PPG)

O peso bruto de cada amostra do produto glaciado (PPG), foi determinado ao subtrair do peso bruto encontrado na balança, já que na embalagem original não consta:

$$PPG = PB \text{ (peso bruto)} - PE \text{ (peso da embalagem)}$$

$$PB1 = 495 \text{ g} \mid PE1 = 0,015 \text{ g} \mid PPG1 = 494,98 \text{ g}$$

$$PB2 = 355 \text{ g} \mid PE2 = 0,015 \text{ g} \mid PPG2 = 354,98 \text{ g}$$

4. Cada amostra foi submersa com auxílio de uma peneira inox, em um recipiente contendo água com temperatura de 20°. O produto foi submergido em sua totalidade, até perceber todo o deglaciamento.

Eludiane Vieira
Assessoria Técnica
Senac - SESC - Recife-PE

NÃO ESCREVA NESTE ESPAÇO



FOTO 5 - Deglaciamento da amostra 01.



FOTO 6 - Deglaciamento da amostra 02.

Eludiane Vieira
Assessoria Técnica
Senac - SESC - Recife-PE

NÃO ESCREVA NESTE ESPAÇO

5. Retirada do excesso de água das amostras pós deglaciamento

Cada amostra, após o deglaciamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada, a fim de escorrer o excesso de água por 2 minutos. O mesmo utilizou um recipiente seco para tal análise.

6. Determinação do peso do produto desglaciado (PPD)

O peso do produto desglaciado foi determinado após escorrer o excesso de água do deglaciamento, como informado na etapa 05.

$$PPD1 = 490 \text{ g} \mid PPD2 = 290 \text{ g}$$

Eludiane Vieira
Assessoria Técnica
Senac - SESC - Recife-PE

7. Determinação do peso de gelo (PG) contido no produto

Foi subtraído o peso do produto glaciado do peso do produto desglaciado.

$$PG = PPG \text{ (Peso do Produto Glaciado)} - PPD \text{ (peso do produto desglaciado)}$$

$$PPG1 = 495 \text{ g} \mid PPD1 = 490 \text{ g} \mid PG1 = 5 \text{ g}$$

$$PPG2 = 355 \text{ g} \mid PPD2 = 290 \text{ g} \mid PG2 = 65 \text{ g}$$

8. Determinar o Peso Médio Absoluto do Produto Glaciado (PPGM)

O peso médio do produto glaciado foi determinado pela soma dos pesos glaciados das 3 amostras, dividido por 02:

$$PPGM = 495 + 355 / 2$$

$$PPGM = 425 \text{ g}$$

9. Determinar o Peso Médio do Produto Desglaciado (PPDM)

O peso médio do produto desglaciado foi determinado pela soma dos pesos desglaciados das 2 amostras, dividido por 02:

$$PPDM = 490 \text{ g} + 290 \text{ g} / 2$$

$$PPDM = 390 \text{ g}$$

10. Determinação da Quantidade Relativa de Gelo na Amostra (PGRA)

A quantidade relativa de gelo nas amostras foi determinada pela diferença entre PPGM e PPDM pelo PPGM.

$$PGRA = (PPGM - PPDM) / PPGM$$

$$PGRA = (425 \text{ g} - 390) / 425 \text{ g}$$

$$PGRA = 0,080$$

11. Cálculo para determinação do Peso Efetivo (PEF)

O peso efetivo de cada amostra foi determinado através da fórmula:

$$PEF = (PB - PE) \times (1 - PGRA)$$

$$PB1 = 495 \text{ g} \mid PE = 0,015 \text{ g} \mid PPG1 = 494,98 \text{ g} \mid PEF = 494,99 \text{ g} \times 0,080 = 44,55$$

$$PB2 = 355 \text{ g} \mid PE = 0,015 \text{ g} \mid PPG2 = 354,98 \text{ g} \mid PEF = 354,99 \text{ g} \times 0,080 = 31,95$$

Eludiane Vieira
Assessoria Técnica
Senac - SESC - Recife-PE

PARA APROVAÇÃO:

Segundo a Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 (pescado congelado), artigo 4º, é permitida a realização de congelamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado, com isso seguem os resultados das 02 amostras.

Amostra 1 = 1,01%
Amostra 2 = 18,30%

Média das amostras: 9,65%

CONCLUSÃO:

Após avaliação do teste acima, observou-se uma média no percentual de desgelado de 9,65% estando dentro do limite máximo de conforme afirma a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). Diante do fato relatado, informo que o item está conforme e aprovado.

Eliudiane Vieira
Assessora Técnica
Sesc - Santa Maria do PE

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

Produto: Filé de Tilápia
Marca: NORTE SUL PESCADOS
Data da análise: 04.03.2026
Responsável pela amostra: Eliudiane Vieira
Data de FAB/LOTE: 10/12/2025 LOTE: 1012
Data de validade: 09/12/2026

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA
COR	X	
ODOR	X	
TEXTURA	X	
PARECER TÉCNICO	(X) Aprovado	() Reprovado
OBSERVAÇÕES		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

Manipulação Aplicada: Peixe ao Forno

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
SABOR	X		
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	Peso bruto total = 850g PPG total = 850g PPO total = 780g Embalagem original = 0,015g		
PARECER TÉCNICO:	(X) Aprovado	() Reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto apresenta cor, sabor e textura dentro das características organolépticas exigidas para o produto, além de está dentro do padrão de desgelado esperado. Sendo assim, a amostra encontra-se aprovada.		

Eliudiane Vieira
Assessora Técnica
Sesc - Santa Maria do PE

PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. Cor – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças na qualidade do produto. Por este motivo é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. Odor – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. Sabor – O sabor do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor "rançoso", a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. Textura – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulidade, elasticidade entre outras características do alimento em questão.

Assinatura da (o) responsável pela análise: Eliudiane Vieira

Eliudiane Vieira
Assessora Técnica
Sesc - Santa Maria do PE

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 **HABILITADO** o licitante arrematante, declarando-o como **VENCEDOR** do certame, conforme registramos a proposta do licitante, abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL (KG)	QUANTIDADE CD DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE (KG)	QUANTIDADE CD ARCOVERDE (KG)	MARCA	VALOR (R\$)	
						UNIT.	TOTAL
01	FILÉ DE TILÁPIA FILÉ DE TILÁPIA: EM QUILO, CONGELADO, COMPOSTO POR FILÉS ÍNTEGROS, SEM FRAGMENTAÇÕES EXCESSIVAS DE COR CARACTERÍSTICA, VARIANDO DE BRANCO A LEVEMENTE ROSADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA FIRME E ÚMIDA, NÃO PEGAJOSA. AUSÊNCIA DE PARASITAS VISÍVEIS. ATENDE À LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA E MAPA PARA PESCADOS (RDC Nº 331/2019 E RIISPOA – DECRETO 9.013/2017). TEOR DE GLACIAMENTO: MÁXIMO 12%. UMIDADE, PROTEÍNA E COLIFORMES DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS POR LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE NA ROTULAGEM: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; SELO DE INSPEÇÃO (SIF/SIE/ DIPOA) OU EQUIVALENTE.	36.300	33.000	3.300	Norte Sul Pescados	44,79	1.625.877,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA						
VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 1.625.877,00							

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 acima, 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 ou documento equivalente (Pedido de Compras), 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/PE, 09 de março de 2026.

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

Ivo Teruo Shimada

Márcia Roberta Mágero Elihimas

Ana Teresa Soares Rodrigues