

CONTINUAÇÃO DA ATA DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026 – (C/S)
Licitação número 1091318 (www.licitacoes-e.com.br)

Ao sétimo dia do mês de julho 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 043/2026, através do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A., destina-se à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES BOVINAS E PESCADOS)**, 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 **ALIANCA DISTRIBUIDORA LTDA**, arrematante dos **Itens: 01 e 03**; 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 da proposta foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO / ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
1	FRALDINHA BOVINA*	39,60
3	CHAMBARIL (CONGELADO) EMBALAGEM EM FILME PVC*	22,00

***AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DOS ITENS ESTÃO CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026.**

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, arrematante do **Item: 02**; 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 da proposta foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO / ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
2	CARNE BOVINA TRASEIRA CONGELADA TIPO COXÃO MOLE*	41,45

***AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DOS ITENS ESTÃO CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026.**

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **JR COMERCIO E SERVICOS LTDA**, arrematante

dos **Itens: 04 e 06**; 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 da proposta foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO / ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
4	RABADA BOVINA (CONGELADA)*	29,50
6	PEIXE EVISCERADO (EM POSTA E CONGELADO) PESCADA AMARELA*	38,00

***AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DOS ITENS ESTÃO CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026.**

A Comissão de Licitação esclarece que a empresa: **TRANSROCA COMERCIAL LTDA**, arrematante do **item: 05**, não encaminhou a Proposta Comercial Ajustada e os Documentos de Habilitação, conforme determina o subitem 6.4.1 do edital. A Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu DESCLASSIFICAR a referida empresa para o mencionado item e autorizar o Pregoeiro(a) a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa:

❖ **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do **Item: 05**;

Na oportunidade, o(a) Pregoeiro(a) solicitou no campo “Histórico da Contraproposta” do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil, que o licitante arrematante do **Item: 05**, verificasse a possibilidade de apresentar uma proposta comercial ajustada com um desconto comercial.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada, encaminhada em tempo hábil pela empresa **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do **Item: 05**, 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, os valores da proposta foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	CONTRAPROPOSTA (R\$)	PROPOSTA ENVIADA/NEGOCIADA (R\$)
5	MÚSCULO BOVINO*	27,50	27,48	27,50

***AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DOS ITENS ESTÃO CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026.**

Em **30/04/2026**, 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 Qualificação Técnica das mencionadas empresas.

Em **26/05/2026**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, a área técnica do Sesc/DR-PE, emitiu a seguinte solicitação:

Prezados, boa tarde.

Espero que este e-mail lhes encontre bem.

Segue retorno, conforme solicitado:

- * COXÃO MOLE - FRIBOI (EMPORIO) - Aprovada sem amostra por histórico de consumo 
- * CHAMBARIL - NUTRIAL (ALIANÇA) - Amostra RIOMAR
- * RABADA - MASTERBOI (JR COMERCIO) - Aprovada sem amostra por histórico de consumo 
- * MÚSCULO - FRIBOI (EMPORIO) - Aprovada sem amostra por histórico de consumo 
- * FRALDINHA - NUTRIAL (ALIANÇA) - Amostra RIOMAR
- * PESCADA AMARELA - ALINKAL (JR COMERCIO) - Amostra RIOMAR

Desde já agradeço pela atenção e me faço disponível para contato.

Att.: Arthur Oliveira da Cunha.

Ato contínuo, considerando a solicitação realizada pela área técnica do Sesc/DR-PE, a Comissão de Licitação requisitou, por e-mail, através de documento formal, a apresentação de "AMOSTRA", às empresas: **ALIANCA DISTRIBUIDORA LTDA**, para os **Itens: 01 e 03**; e **JR COMERCIO E SERVICOS LTDA**, para o **Item: 06**; conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **11/06/2026**, a área técnica do Sesc/DR-PE, emitiu o seguinte parecer:

De: RIO MAR - Aline Raaby Ferreira Claudino <aclaudio@sescpe.com.br>
Enviado: quinta-feira, 11 de junho de 2026 16:01
Para: DPS - Diego Henrique Menezes da Cunha <dhcunha@sescpe.com.br>
Cc: CPL - Márcia Roberta Magero Elihimas <mroberta@sescpe.com.br>; arthuncunha.contato <arthuncunha.contato@outlook.com>; DPS - Luana Gabrielle Tavares dos Santos Lima <lglima@sescpe.com.br>
Assunto: RE: SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE E EMISSÃO DE PARECER TÉCNICO - PREGÃO ELETRÔNICO **043**/2026 - CARNES BOVINAS E PESCADOS

Boa tarde,
Não recebemos a amostra do produto : PESCADA AMARELA - ALINKAL (JR COMERCIO).
Desde já agradeço!



Aline Raaby
Gerente
Restaurante Sesc RioMar
Departamento Regional Pernambuco
87 99953-1551

Siga-nos! sescpe.org.br 

 *Pense bem antes de imprimir este e-mail.
Proteja o meio ambiente.*

Em **12/06/2026**, considerando o parecer técnico acima descrito, que relata o não recebimento da amostra da empresa **JR COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, arrematante do **Item: 06**, a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DECLASSIFICAR**

a referida empresa para o mencionado item e autorizar a Pregoeira a convocar os autores dos próximos menores lances, observando a ordem de classificação, a empresa:

❖ **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do **Item: 06**;

Na oportunidade, o(a) Pregoeiro(a) solicitou no campo “Histórico da Contraproposta” do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil, que o licitante arrematante do **Item: 06**, verificasse a possibilidade de apresentar uma proposta comercial ajustada com um desconto comercial.

Em **15/06/2026**, a área técnica do Sesc/DR-PE, emitiu o seguinte parecer:

DPS - Diego Henrique Menezes da Cunha
 Para: CPL - Márcia Roberta Magero Elihimas; arthurcunha.contato; +2 outros
 Cc: Comissão de Licitação; CPL - Karina Carvalho Dias Moreira
 Seg, 15/06/2026 10:26

WhatsApp Unknown 2026-0...
 2 MB

Prezada,

Recebemos os itens e emitimos o referido parecer:

CHAMBARIL - NUTRIAL (ALIANÇA) - Aprovada.
 FRALDINHA - NUTRIAL (ALIANÇA) - Aprovada.

Cordialmente,



Diego Menezes

Coordenador de Alimentação e Nutrição
 Unidade de Saúde
 Departamento Regional Pernambuco
 81 3216 1752 | 81 99718 9189

Siga-nos!

sescpe.org.br



Pense bem antes de imprimir este e-mail.
 Proteja o meio ambiente.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada, encaminhada em tempo hábil pela empresa **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do **Item: 06**, 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, os valores da proposta foram arrematados e enviados da seguinte forma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO/ENVIADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	CONTRAPROPOSTA (R\$)	PROPOSTA ENVIADA/NEGOCIADA (R\$)
6	PEIXE EVISCERADO (EM POSTA E CONGELADO) PESCADA AMARELA*	39,78	38,00	39,78

*AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DOS ITENS ESTÃO CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 043/2026.

Em **17/06/2026**, 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 Qualificação Técnica da mencionada empresa.

Em **22/06/2026**, a área técnica do Sesc/DR-PE, emitiu a seguinte solicitação:

DPS - Diego Henrique Menezes da Cunha

👤 ↩️ ↪️ 🔍 📅 ⋮

Para: ○ CPL - Karina Carvalho Dias Moreira; +2 outros

Seg, 22/06/2026 15:43

Cc: Comissão de Licitação; ○ CPL - Márcia Roberta Magero Elihimas

❤️ 1

Prezada,

Em resposta ao e-mail:

PEIXE Eviscerado (em posta e congelado) Pescada Amarela - NS Pescados - Amostra (Santa Rita aos cuidados da Nutricionista Eliudiane).

Cordialmente,



Diego Menezes

Coordenador de Alimentação e Nutrição
Unidade de Saúde
Departamento Regional Pernambuco
81 3216 1752 | 81 99718 9189

Siga-nos!

sescpe.org.br



*Pense bem antes de imprimir este e-mail.
Proteja o meio ambiente.*

Em **26/05/2026**, considerando a solicitação realizada pela área técnica do Sesc/DR-PE, a Comissão de Licitação requisitou, por e-mail, através de documento formal, a apresentação de "AMOSTRA", à empresa: **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do **Item: 06**, conforme documentos anexos aos autos do processo.

Em **02/07/2026**, a área técnica do Sesc/DR-PE e a Coordenação de Almoxarifado, emitiram os seguintes pareceres, respectivamente:



DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS

FICHADO EM

02.07.2026

EXPEDIENTE Nº

31º

ASSUNTOS: Parecer técnico – PESCADA AMARELA – Marca: NS 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 PESCADA AMARELA EM POSTA, ofertado pela empresa EMPÓRIO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA de CNPJ: 07.290.015/0001-80

Identificar o produto –

Produto: PEIXE PESCADA AMARELA

Marca: NS PESCADOS

Fornecedor: EMPÓRIO ATACADISTA LTDA

Data de FAB/LOTE: 04/06/2026 LOTE:

Data da análise: 02/07/2026

Local da análise: Sesc Santa Rita

Analizado por: Eliudiane Vieira

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 01.07.2026 e verificamos sua conformidade em relação a embalagem primária. Não foram identificadas violações na embalagem, que continha 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: 1KG

Peso declarado na embalagem: 2KG

Peso da amostra: 2.010kg



FOTO 01 – FOTO PRODUTO ENTREGUE.



FOTO 02 – Peso da amostra elaciada



FOTO 02 – Peso da amostra elaciada

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.

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

$PB1 = 2.010 \text{ | } PE1 = 0,030g \text{ | } PPG1 = 1,980$

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 desglaciamento.



FOTO 4- Desglaciamento da amostra.

5. Retirada do excesso de água das amostras pós desglaciamento

Cada amostra, após o deglaciamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada, afim 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 desglaciamento, como informado na etapa 05.

$PPD1 = 1.135g$

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

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

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

$PPG1 = 2.010g \mid PPD1 = 1.135g \mid PG1 = 0,875g$

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

O peso médio do produto glaciado foi determinado pela soma do peso da amostra.

$PPGM = 2.010g$

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

O peso médio do produto ~~desglaciado~~ foi determinado pela soma do peso da amostra.

$PPDM = 1.135g$

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

A quantidade relativa de gelo na ~~amostra~~ foi determinada pela diferença entre PPGM e PPDM pelo PPGM.

$PGRA = (PPGM - PPDM) / PPGM$

$PGRA = (2010g - 1.135g) / 1135g$

$PGRA = 1,01$

11. Cálculo para determinação do Peso Efetivo (PEF)

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

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

$PB1 = 2010 \mid PE = 0,030 \mid PPG1 = 1,980 \mid PEF = 1,980 \times 1,01 = 1,998$

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:

Amostra 1 = 43,53%

Média das amostras: 43,53%

CONCLUSÃO:

Após avaliação do teste acima, observou-se uma média no percentual de degelo de 43,53% estando acima 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 reprovado.



ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

Produto: Peixe Pescada Amarela
Marca: NS PESCADOS
Data da análise: 02/07/2026
Responsável pela amostra: Eliudiane Vieira
Data de FAB/LOTE: 04/06/2026 LOTE:
Data de validade: 03/06/2027

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA
COR		x
ODOR		x
TEXTURA		x
PARECER TÉCNICO	() Aprovado	(x) Reprovado
OBSERVAÇÕES	O peixe apresenta algumas postas com coloração e textura alteradas, mostrando-se amolecidas e com odor não característico do produto, perceptível mesmo com a amostra ainda congelada.	

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

Manipulação Aplicada:

CARACTERÍSTICA	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR		X	
ODOR		X	
SABOR			
TEXTURA		X	
% DE PERDA ESPERADO:			
PARECER TÉCNICO:	() Aprovado	(x) Reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Não foi realizado preparação do pescado por estarem com características impróprias para o consumo.		

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 da 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

SEDE - Fabio Henrique de Melo Pontes

👤 ↩️ ↶️ ↷️ 📎 📅 ...

Para: ✅ CPL - Márcia Roberta Magero Elihimas; ✅ CPL - Karina Carvalho Dias Moreira

Qui, 02/07/2026 13:48

Cc: ✅ USUP - Compras12; 📧 USUP - Compras 6

❤️ 1

Prezadas, boa tarde!

Tudo bem?

Solicitamos, por gentileza, o cancelamento do item 06 (Peixe Eviscerado (em posta congelado) Pescada Amarela) do Pregão Eletrônico Sesc nº 43/2026, tendo em vista que o processo de reequilíbrio foi devidamente finalizado com o atual Fornecedor do referido item.

Dessa forma, não há mais necessidade de prosseguimento com a solicitação anteriormente aberta, uma vez que o fornecimento e as condições comerciais já foram regularizadas.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

@SEDE - Compras12, para ciência.

Desde já, agradecemos a atenção.

Atenciosamente,



Conheça o novo Portal de Compras do Sesc Pernambuco:
portaldecompras.sescpe.com.br

Ato contínuo, levando em questão o parecer técnico emitido acima, reprovando a amostra apresentada pela empresa: **EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI**, segunda arrematante do Item: 06. Considerando também, o parecer emitido pelo almoxarifado, tendo em vista reequilíbrio aceito de outro processo para o mesmo item, a Comissão de Licitação informa que irá sugerir o CANCELAMENTO do item em questão, amparada no subitem 14.7 do Edital e no artigo 62 da Resolução SESC nº 1.593/2024

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 dos licitantes, abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: ALIANCA DISTRIBUIDORA LTDA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUAT. TOTAL	CD PRAZERES (REGIÃO METROPLITA NA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL
01	FRALDINHA BOVINA: Carne bovina de qualidade inspecionada, proveniente do corte "Fraldinha" bovina, sem vísceras ou corpos estranhos, cortada conforme padrões comerciais de Fraldinha, congelada e acondicionada em embalagem apropriada, sem adição de substâncias não autorizadas (IN 160/2022 e IN 211/2023). Cor vermelha característica de carne bovina congelada, textura firme, sem odor ou coloração anormal, ausência de sinais de deterioração, rancidez, contaminação ou presença excessiva de gordura indesejada. Produto mantido em temperatura de -18 °C ou inferior desde o processamento até a entrega (evitar ciclos de descongelamento / recongelamento). Embalagem primária plástica ou outro material apropriado para congelados, íntegra, sem perfurações, identificação externa com informações obrigatórias conforme legislação de rotulagem de alimentos do MAPA e ANVISA (RDC 727/2022, RDC 429/2020, IN 75/2020, e Decreto nº 9.013/2017), incluindo: denominação comercial (Coxão Mole), identificação do produto como congelado, peso bruto e líquido (se aplicável), número do lote, data de embalagem, prazo de validade, procedência/frigorífico, informações de armazenamento e temperatura. Rejeitar produtos com: embalagem violada, perfurada ou com sinais de descongelamento, odor ou coloração anormais, cristais de gelo excessivos ou queimadura de frio. ES1309000000006	16.537	10.685	5.852	KG	NUTRIAL/FRM ALIMENTOS S.A	39,60	654.865,20
03	CHAMBARIL (CONGELADO) EMBALAGEM EM FILME PVC - Corte de carne bovina denominada "Chambaril", congelada em condições sanitárias, acondicionada individualmente em filme PVC próprio para alimentos, sem corpos estranhos. Congelada e acondicionada em embalagem apropriada, sem adição de substâncias não autorizadas (IN 160/2022 e IN 211/2023). Cor vermelha característica de carne bovina congelada,	8.812	5.694	3.118	KG	NUTRIAL/FRM ALIMENTOS S.A	22,00	193.864,00

textura firme, sem odor ou coloração anormal, ausência de sinais de deterioração, rancidez, contaminação ou presença excessiva de gordura indesejada. Produto mantido em temperatura de -18 °C ou inferior desde o processamento até a entrega (evitar ciclos de descongelamento/recongelamento). Embalagem primária plástica ou outro material apropriado para congelados, íntegra, sem perfurações, identificação externa com informações obrigatórias conforme legislação de rotulagem de alimentos do MAPA e ANVISA (RDC 727/2022, RDC 429/2020, IN 75/2020, e Decreto nº 9.013/2017), incluindo: denominação comercial (Chambaril), identificação do produto como congelado, peso bruto e líquido (se aplicável), número do lote, data de embalagem, prazo de validade, procedência/frigorífico, informações de armazenamento e temperatura. Rejeitar produtos com: embalagem filme PVC violada, perfurada ou com sinais de descongelamento, odor ou coloração anormais, cristais de gelo excessivos ou queimadura de frio. ES1302000000010							
VALOR TOTAL: R\$ 848.729,20							

LICITANTE VENCEDOR: EMPORIO COMERCIO ATACADISTA EIRELI								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUAT. TOTAL	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL
02	CARNE BOVINA TRASEIRA CONGELADA – TIPO “COXÃO MOLE”: Carne bovina de qualidade inspecionada, proveniente da parte traseira do bovino, sem vísceras ou corpos estranhos, cortada conforme padrões comerciais de Coxão Mole, congelada e acondicionada em embalagem apropriada, sem adição de substâncias não autorizadas (IN 160/2022 e IN 211/2023). Cor vermelha característica de carne bovina congelada, textura firme, sem odor ou coloração anormal, ausência de sinais de deterioração, rancidez, contaminação ou presença excessiva de gordura indesejada. Produto mantido em temperatura de -18 °C ou inferior desde o processamento até a entrega (evitar ciclos de descongelamento/recongelamento). Embalagem primária plástica ou outro material apropriado para congelados, íntegra, sem perfurações, identificação externa com informações obrigatórias conforme legislação de rotulagem de alimentos do MAPA e ANVISA	69.571	44.229	25.342	KG	FRIBOI	41,45	2.883.717,95

	(RDC 727/2022, RDC 429/2020, IN 75/2020, e Decreto nº 9.013/2017), incluindo: denominação comercial (Coxão Mole), identificação do produto como congelado, peso bruto e líquido (se aplicável), número do lote, data de embalagem, prazo de validade, procedência/refrigerado, informações de armazenamento e temperatura. Rejeitar produtos com: embalagem violada, perfurada ou com sinais de descongelamento, odor ou coloração anormais, cristais de gelo excessivos ou queimadura de frio. ES1302000000028							
05	MÚSCULO BOVINO - Corte de carne bovina proveniente da musculatura dos membros anteriores ou posteriores do animal, limpo, aparado, isento de vísceras, cartilagens excessivas e sujidades, submetido a congelamento em condições sanitárias adequadas (RDC 352/2002). Carne bovina (músculo), sem adição de substâncias estranhas ou não autorizadas (IN 160/2022 e IN 211/2023). Cor vermelha intensa característica, textura firme e consistente, odor próprio da carne bovina, ausência de limo superficial, manchas ou sinais de deterioração, gordura em quantidade compatível com o corte (Decreto nº 9.013/2017). Processamento e conservação: congelamento a temperatura ≤ -18 °C, manutenção contínua da cadeia de frio, proibido recongelamento. Embalagem plástica resistente, própria para congelamento, atóxica, íntegra, sem perfurações ou vazamentos, com selagem eficiente. Rotulagem: denominação do produto, peso líquido, identificação do frigorífico, registro no serviço de inspeção, lote, data de embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento (RDC 727/2022, RDC 429/2020, e IN 75/2020). Critérios de rejeição: odor rançoso ou pútrido, descongelamento parcial ou total, embalagem danificada, falta de identificação sanitária. ES1309000000008	3.892	3.892	-	KG	FRIBOI	27,50	107.030,00
VALOR TOTAL: R\$ 2.990.747,95								

LICITANTE VENCEDOR: JR COMERCIO E SERVICOS LTDA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUAT. TOTAL	CD PRAZERES (REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE)	CD ARCOVERDE	UNIDADE DE PRECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR (R\$)	
							UNITÁRIO	TOTAL
04	RABADA BOVINA (CONGELADA) - Produto de origem animal obtido a partir da cauda do bovino, devidamente seccionada em pedaços regulares, limpa, sem excesso de sujidades, pelos ou fragmentos estranhos, submetida a processo de congelamento rápido após o abate e inspeção sanitária oficial.	6.327	4.783	1.544	KG	MASTERBOI	29,50	186.646,50

Carne bovina e ossos correspondentes à cauda do bovino, sem adição de ingredientes, aditivos ou conservantes não autorizados (IN 160/2022 e IN 211/2023). Cor vermelho-rosada a vermelho-escuro, característica de carne bovina congelada, textura firme, sem viscosidade superficial, odor característico, isento de odores estranhos, amoniacais ou pútridos, ausência de manchas esverdeadas, acinzentadas ou sinais de deterioração, proporção equilibrada entre carne, osso e tecido conjuntivo, conforme padrão comercial (Decreto nº 9.013/2017). Produto congelado e mantido sob temperatura igual ou inferior a -18 °C, proibido qualquer indício de recongelamento, cadeia do frio mantida desde o processamento até a entrega. Acondicionada em embalagem plástica apropriada para alimentos congelados, resistente, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, sem perfurações, vazamentos ou acúmulo excessivo de gelo (RDC 727/2022, RDC 429/2020, e IN 75/2020). Deverá conter, de forma legível e indelével: denominação do produto, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do registro no serviço de inspeção (SIF/SIE/SIM), número do lote, data de embalagem, prazo de validade, instruções de conservação e temperatura de armazenamento. Fiscalização sanitária conforme normas da Vigilância Sanitária do Recife, no âmbito do comércio e armazenamento de alimentos. Critérios de rejeição: odor anormal ou coloração incompatível, embalagem violada ou com sinais de descongelamento, excesso de cristais de gelo ou queimadura pelo frio, ausência de identificação ou inspeção sanitária. ES1302000000026							
---	--	--	--	--	--	--	--

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(o) Pregoeira(o) declara encerrados os trabalhos.

Recife, 07 de julho de 2026.

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

Márcia Roberta Mágero Elihimas

Norma da Silva Bezerra Neta

Ana Teresa Soares Rodrigues