

MINUTA

ANEXO III
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ____/____/
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0008/2025

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, estabelecido à Av. 136, nº 1084, Setor Marista, Goiânia/GO, CEP: 74.180-040, inscrito no CNPJ sob o nº....., neste ato representado pelo(a) (cargo e nome), (estado civil), carteira de identidade nº, expedida pela(o), inscrito no CPF sob o nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida à (endereço), representada neste ato pelo(a) (nome), (estado civil), carteira de identidade nº, expedida pela(o), CPF nº, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de Pregão Eletrônico nº 0008/2025-PG, que se regerá em conformidade com a Resolução Sesc nº 1593/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de carnes bovinas, suínas e aves para atender as demandas da unidade Sesc Vila Boa, pelo período de 12 (doze) meses, Anexo I do Edital de Licitação nº 0008/2025-PG, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO	V
1	<p>ACÉM BOVINO (RESFRIADO)</p> <p>Corte Bovino - Acém; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Em Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	350	KG		
2	<p>ALCATRA BOVINA REFRIGERADA KG</p> <p>Corte Bovino - Alcatra; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	450	KG		
3	<p>CARNE SERENADA REFRIGERADA</p> <p>Características: Carne Preparada Pela Salga E Exposição A Ambiente Ideal De Temperatura E Umidade Para Secagem. Deve Apresentar Os Caracteres Organolétkicos Normais Ao Produto, Ser Isenta De Quaisquer Impurezas Ou Detritos Que Denunciem Falta De Higiénese Na Fabricação E Ser Preparada Com Carne De Animais Abatidos Em Boas Condições De Saúde, Sob Inspeção Veterinária. Podem Ser Utilizados Cortes</p> <p>Traseiros De Bovino De Primeira Qualidade (Coxão Mole, Alcatra, Contra Filé, Coxão Duro Ou Patinho). Na Rotulagem Destes Produtos Constará Sempre A Espécie</p> <p>Animal De Que Procedem, Bem Como O Corte Utilizado. Resfriada Entre 0º E 7º C Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	100	KG		

4	<p>CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO) Carne De Sol - Corte Alcatra Ou Coxão Duro; Em Peça; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigienicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	150	KG	
5	<p>CONTRA FILÉ BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Contrafilé; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigienicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	500	KG	
6	<p>COXAO DURO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Coxão Duro; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigienicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	200	KG	
7	<p>COXAO MOLE BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Coxão Mole; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigienicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	100	KG	

8	<p>CUPIM REFRIGERADO KG Corte Bovino - Cupim; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	150	KG	
9	<p>LAGARTO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Lagarto; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	150	KG	
10	<p>PATINHO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Patinho; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	400	KG	
11	<p>RABADA BOVINA EM PEDACOS REFRIGERADA KG Rabada Bovina Em Pedacos; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	100	KG	

12	FILE MIGNON BOVINO LIMPO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Filé Mignon; Peça Inteira Limpa, Sem Cordão E Sem Aparas; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.	100	KG	
13	PICANHA BOVINA ANGUS BLACK REFRIGERADA KG Picanha Bovina Angus Black; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária	100	KG	
VALOR TOTAL DO LOTE 1 - CARNES BOVINAS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
14	PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO) Corte Suíno - Pernil Sem Osso; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Com Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem E Sem Sinais De Recongelamento; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.	80	KG	

15	<p>COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO) Corte Suíno Obtido Da Porção Lombar Do Animal. Deve Ser Retirado O Suan, E Deve Ser Serrada Em Pedacos Entre 6 Cm E 8 Cm. Congelada Com Temperatura De -12°C Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	150	KG	
16	<p>LOMBO SUÍNO (CONGELADO) Lombo De Porco Retirado Da Parte Traseira Do Animal. Carne Com Baixo Teor De Gordura, Desossado, Refilado. Congelada Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto. Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	80	KG	
17	<p>LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO) Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa; Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	80	KG	
18	<p>PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO) Pé Suíno; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Deve Ser Congelado Com Temperatura De -12°C.; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	60	KG	

19	<p>ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO) Corte Suíno Salgado, Refilado E Inteiro. Deve Ser Congelada Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	60	KG	
20	<p>RABO DE PORCO CORTADO (CONGELADO) Rabo Suíno; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Deve Ser Congelado Com Temperatura De -12°C.; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	60	KG	
21	<p>TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO) Barriga Suína Para Torresmo; Cortado Em Pedacos De 3 Cm A 5 Cm; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Congelado, Em Temperatura De -12 °C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	100	KG	
VALOR TOTAL DO LOTE 2 - CARNES SUÍNAS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
22	<p>FILÉ DE FRANGO (CONGELADO) Corte De Frango - Filé De Peito; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem E Sem Sinais De Recongelamento; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E HigiénicoSanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	800	KG	

23	<p>AVE NATALINA (CONGELADO) Frango Obtido A Partir De Linhagem Especializada. Ave Geneticamente Modificada (Resultados Das Melhores Linhagens De Frangos). Possui Mais Carne Quando Comparado Às Demais Aves Comercializadas. Possui Coxas E Peitos Mais Suculentos Quando Comparado Ao "Peru". O Produto Deve Estar Inteiro, Temperado E Congelado Com Temperatura De -12°C. Rotulagem De Acordo Com A Legislação Vigente. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	50	KG	
24	<p>FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADO (CONGELADO) Coxa E Sobrecoxa De Frango Desossadas, Com Pele; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual À -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	150	KG	
25	<p>FRANGO COXA E SOBRECOXA (CONGELADO) Corte De Ave, Obtido Da Extração Das Coxas E Sobrecoxas Do Animal. Deve Ser Refilado E Congelado Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Rotulagem: De Acordo Com A Legislação Vigente. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	25	KG	
VALOR TOTAL DO LOTE 3 - AVES				
VALOR TOTAL DE TODOS OS LOTES				

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos definidos em Edital e/ou Contrato ou instrumento equivalente, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

3.1.1. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à

execução do objeto desta licitação, desde que tenha sido executado e aceito pelo Sesc Goiás.

3.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na Nota Fiscal deverão estar vinculados à Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente.

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

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

a) Sesc Vila Boa (CNPJ:03.671.444/0018-95)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Deusdete Ferreira de Moura, S/N/ Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás/GO.

CEP: 76600-000.

Horário de entregas das 8h às 12h e 13h às 17h (segunda à sexta-feira).

3.4. Após assinatura da Ata de Registro de Preço, Contrato ou instrumento equivalente, o fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto.

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

4. DA ADESÃO

4.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por outro Serviço Social Autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos)

4.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

4.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

4.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

4.5. As razões da conveniência de aderir ao Registro de Preços cabem ao Aderente.

4.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do Registro de Preços.

4.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

4.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

5. DA VIGÊNCIA DA ATA

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da última assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 45 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024.

5.2. A prorrogação da vigência da Ata exige prévia pesquisa de mercado, que comprove a vantajosidade do preço registrado.

5.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preços, poderão ser reestabelecidas suas condições iniciais, inclusive os quantitativos.

6. DA VIGÊNCIA DOS CONTRATOS

6.1. O Contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registro de Preços terá vigência por prazo determinado à época da elaboração do documento, podendo ser prorrogado nos termos do art. 33 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024.

6.1.1. O Contrato ou instrumento equivalente substituto deverá indicar a disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.1.2. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

6.2. Os Contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 38 das Resoluções Sesc nº 1593/2024 e Senac nº 1270/2024, na hipótese de exaurido o saldo da Ata.

7. DO ACRÉSCIMO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8. DAS PENALIDADES

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

8.1.1. Por atraso injustificado:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

8.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

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

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

8.2.2. **FALTAS MÉDIAS:** caracterizadas pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à CONTRATANTE.

8.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da CONTRATANTE, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

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

8.2.5. De acordo com os conceitos apresentados nos itens **8.2.1 a 8.2.4**, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

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

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de produto que acarrete danos aos clientes do Sesc.	4
2. Entrega de produto fora as especificações e que não atenda exigências deste documento.	4
3. Atraso no fornecimento dos produtos.	3
4. Não substituição de itens recusados.	4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

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

Civil Brasileiro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A gestão, o controle, bem como todos os atos preparatórios para formalização dos procedimentos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, extinção da Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente e demais comunicações relativas a este ajuste deverão ser efetuadas, protocoladas ou transmitidas para a Seção de Gerenciamento de Contratos localizada à Rua 31-A, nº 43, Quadra 26-A, Lote 27-E, Setor Aeroporto, Goiânia/GO, Telefones: (62) 3221-0607 / 3219-5199.

11.2. A fiscalização e gestão do presente instrumento será exercida conforme abaixo:

a) SESC VILA BOA

FISCAL: Andressa de Souza Leite

Assessor Técnico III

Matrícula: 11848 – CPF: xxx.xxx.xxx-51

SUPLENTE: Júnior Dias Correa
Assistente Administrativo IV
Matrícula: 11961 – CPF: xxx.xxx.xxx-15

GESTOR: Glauciene Silva de Paula Pereira
Assistente Administrativo III - Financeiro
Matrícula: 11942 - CPF: xxx.xxx.xxx -72

11. DOS DADOS DA CONTRATANTE

11.1. Discriminação dos dados da unidade contratante:

CNPJ:	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	

12. DOS DADOS DA CONTRATADA

12.1. A contratada deverá manter atualizado o telefone e e-mail de contato do representante legal junto a contratante, conforme tabela abaixo:

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

12.2. A contratada deverá informar à contratante sempre que houver alteração nas informações de contato.

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

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

13. DO FORO

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

....., de..... de 202x.

Goiânia, 27 de janeiro de 2025.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC
Representante legal –

FORNECEDOR REGISTRADO
Representante Legal -

TESTEMUNHAS:

1-

2-

CPF:

CPF:

ANEXO IV
CADASTRO RESERVA

1. DO REGISTRO

1.1. Seguindo a ordem de classificação das propostas apresentadas na licitação, conforme Ata da Sessão Pública, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário, cuja concordância constou da respectiva Ata:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade
X							

2. DA CONVOCAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

2.1. O cadastro de reserva indicado no item 1.1 será convocado diante do cancelamento do registro do primeiro colocado ou na hipótese de recusa deste em celebrar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente.

2.2. A habilitação dos licitantes que compõem este cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação das empresas indicadas no item 1.1.

2.3. A recusa injustificada do fornecedor que compõe o cadastro de reserva em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente acarretará a aplicação das penalidades previstas no Tópico 16 do Edital, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

2.4. Havendo a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados, o cadastro de reserva deverá ser consultado sobre o interesse em permanecer registrado nesta Ata.

Goiânia-GO, 27 de janeiro de 2025.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC
Representante Legal



Documento assinado eletronicamente por **Danièle Fernandes Lima, Administrativo**, em 28/01/2025, às 14:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Rene Vaca Ramos, Líder de Seção**, em 28/01/2025, às 17:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0101811** e o código CRC **7EF40042**.

