

1. TERMO DE REFERÊNCIA

1.1 - O presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com a Resolução SESC n.º 1.593/2024, que disciplina os procedimentos de compras e contratações no âmbito do Serviço Social do Comércio. Seu objetivo é estabelecer os requisitos técnicos, quantitativos e qualitativos para a futura aquisição de Gêneros Alimentícios (**Carnes bovinas em caixarias**) destinada a atender as demandas das unidades de atendimento sob responsabilidade desta Administração, garantindo suprimento contínuo das unidades operacionais do SESC-DR/TO, nos serviços de:

- Restaurantes institucionais;
- Lanches escolares;
- Lanchonetes;
- Fornecimento de refeições nos fins de semana nas unidades com funcionamento de clubes;
- Atendimentos em eventos e outras ações institucionais.

1.2 - A adoção da Resolução SESC 1.593/2024 assegura que este processo licitatório:

1. Padronize descrições, critérios de desempenho e níveis mínimos de qualidade dos itens adquiridos;
2. Observe os princípios da economicidade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa;
3. Atenda às metas institucionais de ampliação dos serviços, prevenindo desabastecimentos que comprometam a continuidade das ações institucionais;
4. Harmonize o procedimento interno com as diretrizes gerais e aplicável subsidiariamente nos casos não regulados pela Resolução SESC.

1.3 - Assim, este Termo de Referência descreve o objeto a ser contratado, apresenta as justificativas, define o escopo, especificações técnicas, condições de fornecimento e recebimento, bem como os critérios de avaliação e homologação, servindo de base para a elaboração do edital e consecução da contratação, em estrita observância à Resolução SESC n.º 1.593/2024.

2. DO OBJETO

2.1 - Constitui objeto desta licitação, na modalidade prevista pela Resolução SESC n.º 1.593/2024, a aquisição de Gêneros Alimentícios (**Carnes bovinas em caixarias**), conforme quantitativos e especificações técnicas detalhadas nos anexos deste Termo de Referência, destinados a suprir de forma regular e adequada as necessidades operacionais das unidades do Serviço Social do Comércio – SESC.

Os materiais a serem fornecidos deverão:

1. Atender integralmente à legislação vigente, às normas da ANVISA, MAPA, ABNT, quando aplicáveis, bem como às especificações técnicas do fabricante.
2. Estar em conformidade com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, no que couber, especialmente no que se refere à conservação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos;

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins
Centro de Atividades Sesc Palmas

Quadra 502 Norte, Av. LO 16, LT 21-A - Plano Diretor Norte - Palmas/TO - CEP 77006-562
TEL (63) 3212-9900 | www.sescto.com.br

3. Possuir certificações emitidas ou reconhecidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, quando aplicável à natureza do produto ou à embalagem utilizada;
4. Respeitar todos os requisitos mínimos de desempenho, segurança, acondicionamento, rotulagem, prazo de validade e rastreabilidade definidos neste Termo de Referência. Ser fabricados por empresas que adotem Boas Práticas de Fabricação (BPF), em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e, preferencialmente, que possuam certificações reconhecidas de segurança de alimentos, como HACCP ou ISO 22000;

2.2 - O fornecimento compreenderá todas as despesas de embalagem, transporte, seguros, tributos e demais encargos até o local de entrega indicado pelo SESC, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos até sua efetiva recepção e conferência pela Administração.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1 - A elaboração deste Termo de Referência justifica-se pela necessidade de garantir, de maneira contínua, padronizada e economicamente eficiente, o abastecimento de **carnes bovinas em caixaria**, indispensável ao funcionamento das unidades operacionais e demais ações do Serviço Social do Comércio (SESC).

3.2 - Continuidade e qualidade do atendimento: O SESC desenvolve atividades nas áreas de educação, saúde, cultura, lazer e assistência, ofertando refeições, lanches e suporte alimentar em diversas ações institucionais. A indisponibilidade das carnes bovinas poderá comprometer a execução dessas atividades, causando desabastecimento e prejuízos ao atendimento dos usuários. A aquisição planejada assegura a continuidade dos serviços, a manutenção dos padrões de qualidade e a eficiência operacional das unidades

3.3 - Observância normativa e mitigação de riscos: A contratação centralizada, nos termos da Resolução SESC nº 1.593/2024, assegura aderência às boas práticas de governança, transparência e gestão de riscos. A exigência de conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicáveis, bem como a observância das Boas Práticas de Fabricação (BPF), contribui para a aquisição de carnes bovinas com padrões adequados de qualidade e segurança alimentar e rastreabilidade, reduzindo riscos de contaminação, deterioração, fornecimento de produtos impróprios para consumo e eventuais passivos administrativos.

3.4 - Padronização técnica e ganho de escala: A descrição detalhada de cada item, contendo título, unidade de fornecimento, descrição resumida e especificações técnicas, permite a comparação objetiva das propostas apresentadas. A padronização dos requisitos técnicos contribui para a obtenção de economia de escala, racionalização dos estoques e melhoria dos controles de validade e rastreabilidade dos produtos.

3.5 - Eficiência e economicidade: O procedimento competitivo possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para o SESC, promovendo a utilização eficiente dos recursos institucionais. A economia obtida poderá ser revertida para a ampliação e aprimoramento dos serviços oferecidos pela Instituição, fortalecendo o atendimento aos seus públicos de interesse.

3.6 - A manutenção de estoque adequado de carnes bovinas reforça o compromisso do SESC com a oferta contínua de refeições, lanches e demais serviços alimentares prestados aos

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins
Centro de Atividades Sesc Palmas

Quadra 502 Norte, Av. LO 16, LT 21-A - Plano Diretor Norte - Palmas/TO - CEP 77006-562
TEL (63) 3212-9900 | www.sescto.com.br

trabalhadores do comércio, seus dependentes e à comunidade, alinhando-se ao seu plano estratégico e aos Objetivos relacionados à saúde e bem-estar.

3.7 - Dessa forma, a realização desta licitação é medida necessária e oportuna para assegurar o cumprimento da missão institucional do SESC, dentro dos parâmetros de legalidade, eficiência, segurança e responsabilidade socioeconômica.

4. MODALIDADE DE AQUISIÇÃO

4.1 - A presente licitação será conduzida na **modalidade pregão presencial** adotando-se o critério de **menor preço por lote**. Essa escolha decorre da necessidade de contratações frequentes, com aquisições e entregas parceladas, ajustadas à demanda real das Unidades. Tal formato evita a formação de estoques excessivos - inviáveis em razão das limitações de armazenamento e da rotatividade dos produtos - e assegura que cada fornecimento ocorra somente quando efetivamente requisitado pela Administração.

5. DA DESCRIÇÃO E DO DETALHAMENTO DOS MATERIAIS

5.1 - Os itens deverão ser fornecidos em estrita conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, requisitos de acondicionamento, manuseio e transporte definidos neste Termo de Referência e detalhados na Tabela — Anexo I.

6. DO PRAZO E LOCAIS DE ENTREGA

6.1 - O prazo de entrega será de até **10 (dez) dias corridos**, contados a partir do recebimento da **Autorização Formal de Fornecimento** emitida pelo Sesc/TO, após a homologação do processo licitatório, ou conforme a necessidade do Sesc/TO, observadas as condições estabelecidas na respectiva **Ordem de Compra (O.C.)**.

As entregas deverão ser realizadas **em dias úteis**, no horário das **08h30min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min**, nos locais indicados pelo Sesc/TO e conforme as condições e orientações constantes na Ordem de Compra (O.C.), emitida e encaminhada pela Coordenadoria de Suprimentos do Sesc/TO.

Para os lotes destinados à unidade de Palmas/TO:

As entregas deverão ser realizadas no **Almoxarifado do Sesc – Centro de Atividades de Palmas/TO**, situado na **Quadra 502 Norte, Conjunto 02, Lotes 19 a 21, Palmas/TO, CEP 77006-562**, Telefones **(63) 3212-9936 / (63) 3219-9175** conforme o local, as condições e as quantidades especificadas na Ordem de Compra (O.C.)

Para os lotes destinados à unidade de Gurupi/TO:

As entregas deverão ser realizadas no **Almoxarifado do Sesc – Centro de Atividades de Gurupi/TO**, situado na **Rua 03, A.P.M. 01-A, nº 415, Parque Filó Moreira, Gurupi/TO, CEP 77400-000**, telefones **(63) 3301-2110 / (63) 3301-2103**, conforme o local, as condições e as quantidades especificadas na Ordem de Compra (O.C.)

O fornecedor deverá realizar as entregas dentro dos prazos estabelecidos, observando rigorosamente os **dias, horários, locais, quantidades e demais condições** constantes na Ordem de Compra, ficando sujeito às medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento das condições de fornecimento.

7. PERÍODO DE VIGÊNCIA

7.1 - A licitação dos itens contidos neste Termo de Referência deve ser realizada utilizando o critério de julgamento do menor preço por item, que terá validade inicial de até 12 (doze) meses, poderão ser prorrogados conforme resolução vigente, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço contratado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação. Conforme se preconiza o Artigo 2, inciso I da Resolução 1593/2024.

8. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 - Os itens deverão ser entregues no endereço descrito no termo de referência e que será informado na O.C – Ordem de compra, e que esteja em conformidade com as especificações estabelecidas, dentro do prazo de entrega estabelecido pelo comprador, a nota fiscal eletrônica deverá conter rigorosamente as mesmas especificações contidas na Nota de Empenho. Caso haja descumprimento desses itens implicará no não recebimento dos materiais por parte do comprador.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - Fornecer ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE os itens conforme as especificações, características e condições estabelecidas no Anexo I do instrumento convocatório, observando as quantidades constantes na Ordem de Compra (O.C.).

9.2 - Entregar os itens com observância das especificações previstas neste Termo de Referência, responsabilizando-se pela substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, dos itens que, porventura, estejam em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, com embalagem violada ou danificada, ou que apresentem inconformidades relativas à qualidade, conservação ou condições sanitárias, independentemente do motivo alegado.

9.3 - O descumprimento das obrigações previstas nos itens anteriores implicará a suspensão do pagamento devido à contratada até a devida regularização da pendência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9.4 - Os itens deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições de armazenamento e conservação, devendo possuir prazo de validade remanescente mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante.

9.4.1 - A responsabilidade pelo transporte dos itens será integralmente da empresa contratada, que deverá assegurar a integridade, segurança e conservação dos produtos desde o ponto de origem até o local de entrega designado pela Administração.

9.4.2 - Os itens deverão ser acondicionados e transportados em embalagens apropriadas, de forma a garantir sua proteção contra impactos, umidade, calor excessivo, contaminação e quaisquer outras condições que possam comprometer sua qualidade, esterilidade e validade.

9.4.3 - O transporte deverá observar todas as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como os critérios técnicos exigidos itens adquiridos.

9.4.4 - Quaisquer danos, extravios ou inconformidades constatadas nos itens no ato do recebimento serão de inteira responsabilidade da contratada, devendo ocorrer a substituição dos itens danificados no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, sem ônus para a Administração.

9.4.5 - A contratada deverá utilizar transporte adequado à natureza dos itens, podendo ser exigido, conforme o caso, veículo com controle de temperatura e higiene compatível com as exigências sanitárias dos produtos transportados.

9.5 - Responsabilizar-se por todos os custos, tributos, encargos, fretes, seguros e demais despesas inerentes ao fornecimento e entrega dos itens.

9.6 - Responsabilizar-se pela substituição dos itens que apresentem inconformidades de qualidade, conservação, acondicionamento ou que estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, efetuando a troca no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da comunicação formal expedida pela Coordenadoria de Licitações e Contratos.

9.7 - A reincidência na entrega de itens em desconformidade com as especificações registradas na Ata de Registro de Preços sujeitará a contratada às penalidades previstas no Edital, podendo resultar em advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e demais sanções cabíveis.

9.8 - A Nota Fiscal deverá conter, obrigatoriamente, a identificação do lote dos itens fornecidos, o número da licitação correspondente e o número da respectiva Ordem de Compra.

9.9 - Os itens fornecidos deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes neste Termo de Referência, às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicáveis, bem como às demais disposições legais vigentes.

9.10 - A contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, de seus anexos e de sua proposta, assumindo integral responsabilidade pelos riscos e despesas decorrentes da execução do objeto.

9.11 - Comunicar à contratante, com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos da data prevista para entrega, qualquer fato que possa impedir ou retardar o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a devida justificativa.

9.12 - Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e da execução do objeto, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

9.13 - Os itens fornecidos ao Sesc/TO serão conferidos e inspecionados por colaborador devidamente designado pela Administração, podendo ser recusados, total ou parcialmente, quando apresentarem irregularidades ou estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, sem ônus para o Sesc/TO.

9.14 - Cumprir as demais disposições constantes da Ata de Registro de Preços, do Edital e deste Termo de Referência.

9.15 - Os itens fornecidos deverão apresentar condições adequadas de qualidade, conservação, acondicionamento, identificação, rastreabilidade e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será creditado em conta corrente bancária indicada pelos fornecedores em até 15 (quinze) dias úteis, após a apresentação da fatura e recebimento definitivo dos itens, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.

11 - CONDIÇÕES COMERCIAIS

11.1 - O transporte, carga e a descarga dos itens ocorrerão por conta do (s) licitante (s) vencedor (s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Sesc/TO;

11.2 - A participação na presente licitação implica em aceitação integral e irretratável dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou específicas pertinentes ao seu objeto.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 - Fornecer e colocar à disposição do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega dos materiais;

12.2 - Notificar, formal e tempestivamente o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, sobre as irregularidades observadas no cumprimento da Ata de Registro de Preços;

12.3 - Notificar o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

12.4 - Efetuar o pagamento ao SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, na forma convencionada neste termo;

12.5 - Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO;

12.6 - Comunicar o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO a ocorrência de divergência entre a Ordem de Compras - OC e a fatura, promovendo a devolução da fatura para correção;

12.7 - Acompanhar, a execução do objeto, sem prejuízo da responsabilidade do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, e ainda avaliar a qualidade deles, podendo rejeitá-los em parte ou em todo, com exposição de motivos;

12.8 - Os itens a serem fornecidos ao Sesc/TO, serão vistoriados pelo colaborador competente, responsável, onde havendo qualquer irregularidade com os materiais, ele será devolvido sem ônus ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE; e

12.9 - Cumprir as demais cláusulas desta Ata de Registro de Preço.

13 - SETOR RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA ARP

13.1 – Fiscais responsáveis pela unidade Sesc Palmas/TO

Fiscal Titular: Larissa Leite Paiva – Nutrição C.A. Palmas Norte – Telefone: (63) 3212-9921.

Fiscais Suplentes:

- Antônio Flausino da Silva Neto – Nutrição C.A. Palmas Norte – Telefone: (63) 3212-9917;
- Claudineia Brito Tavares – Nutrição C.A. Palmas Norte – Telefone: (63) 3212-9934;
- Aline Francisca Pereira – Nutrição C.A. Palmas Norte – Telefone: (63) 3212-9933.

13.2 – Fiscais responsáveis pela unidade Sesc Gurupi/TO

Fiscal Titular: Sirlene Lima Silva – Nutrição C.A. Gurupi – Telefone: (63) 3301-2110.

Fiscal Suplente: Milena Diaz Manzi Sampaio – Nutrição C.A. Gurupi.

13.3 – Os itens a serem fornecidos deverão atender rigorosamente às especificações, características e condições estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, na proposta da Contratada e nas demais disposições legais e normativas aplicáveis.

13.4 - A Contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, em seus anexos, na Ata de Registro de Preços e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da execução adequada e satisfatória do objeto.

13.5 - A Contratada deverá comunicar à Contratante, com antecedência mínima de **03 (três) dias corridos** da data prevista para a entrega, quaisquer fatos ou circunstâncias que possam impossibilitar ou comprometer o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a devida justificativa e, quando cabível, a respectiva documentação comprobatória.

13.6 - A Contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E VINCULAÇÃO AO EDITAL

14.1. O presente Termo de Referência integra o processo de contratação e constitui parte integrante do respectivo Edital, devendo suas disposições ser observadas pelos licitantes, pela futura Contratada e pelos demais envolvidos na execução do objeto.

14.2. Todas as especificações técnicas, quantidades, condições de fornecimento, critérios de aceitação, requisitos de qualidade, obrigações das partes, prazos, condições de entrega, condições de pagamento, fiscalização, sanções, exigências sanitárias e demais disposições estabelecidas neste Termo de Referência integram o Edital e a futura contratação para todos os fins, independentemente de sua transcrição integral nos demais instrumentos.

14.3. A participação no processo licitatório implica ciência e aceitação, pelo licitante, das condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e em seus respectivos anexos, não

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins
Centro de Atividades Sesc Palmas

Quadra 502 Norte, Av. LO 16, LT 21-A - Plano Diretor Norte - Palmas/TO - CEP 77006-562
TEL (63) 3212-9900 | www.sescto.com.br

sendo admitida alegação posterior de desconhecimento das condições, requisitos ou obrigações neles estabelecidos.

14.4. Em caso de divergência entre as disposições constantes do Edital e deste Termo de Referência, deverão ser observadas as regras e a ordem de prevalência estabelecidas no próprio Edital, sem prejuízo da aplicação da **Resolução SESC nº 1.593/2024** e das demais normas aplicáveis às contratações do Sesc/TO. Eventuais dúvidas ou divergências de interpretação serão submetidas à apreciação da área competente, observados os princípios da **isonomia, competitividade, transparência, objetividade, vinculação ao instrumento convocatório e seleção da proposta mais vantajosa**.

14.5. A Ata de Registro de Preços, as Ordens de Compra e, quando aplicável, o Contrato ou instrumento equivalente vincular-se-ão às disposições do Edital, deste Termo de Referência e da respectiva proposta vencedora, observadas as condições estabelecidas no processo de contratação e na legislação normativa aplicável.

14.6. Os casos omissos serão solucionados pela Administração do Sesc/TO, observadas as disposições do Edital, deste Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, da proposta vencedora, da **Resolução SESC nº 1.593/2024** e das demais normas aplicáveis às contratações, respeitados os princípios que regem a matéria.

Larissa Leite Paiva
Coordenadora de Nutrição SESC/TO

Anexo:

I – Tabela com descritivo e detalhamento dos itens.

TABELA ANEXO I - DESCRIÇÃO E DO DETALHAMENTO DOS MATERIAIS - ALMOXARIFADO CENTRAL DE PALMAS .

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - PALMAS LOTE 01	UN	QTD
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA A PEÇA, EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	7.800
2	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDONES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.800
3	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDONES E COÁGULOS.DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.200
4	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE	KG	1.200

**Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins
Centro de Atividades Sesc Palmas**

Quadra 502 Norte, Av. LO 16, LT 21-A - Plano Diretor Norte - Palmas/TO - CEP 77006-562
TEL (63) 3212-9900 | www.sescto.com.br

Esse documento foi assinado por Antônio Flausino Neto, Albacir Dias, Sirlene Lima Silva, Larissa Leite Paiva, Aline Francisca Pereira e Claudineia Brito Lima. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assina.sescto.com.br/validate/PPD2A-HDYPW-3N57V-VX0A>

		ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
5	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800

TABELA ANEXO II - DESCRIÇÃO E DO DETALHAMENTO DOS MATERIAIS - ALMOXARIFADO CENTRAL DE GURUPI .

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - GURUPI LOTE 01	UN	QTD
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA A PEÇA, EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800
2	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O	KG	900

**Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins
Centro de Atividades Sesc Palmas**

Quadra 502 Norte, Av. LO 16, LT 21-A - Plano Diretor Norte - Palmas/TO - CEP 77006-562
TEL (63) 3212-9900 | www.sescto.com.br

Bruto Lima. Para validar o documento

Bruto Lima. Para validar o documento

Esse documento foi assinado por Antônio Fláudio Neto, Albacir Dias, Sirlene Lima Silva, Larissa Leite Paiva, Aline Francisca Pereira e Claudineia Brito Lima. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinatura.sesc.com.br/validar/PPD2A-HIDM-V-3N57V-VXBXA>

		CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
3	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	320
4	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, VARIAÇÃO NA CAIXA DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	20
5	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100

Esse documento foi assinado por Antônio Flausino Neto, e suas assinaturas acesse <https://assinatura.sescto.com.br/validade/PPD2A-HDYPW-4GN57V-VXBXA>

Albacir Dias de Oliveira

Assinado eletronicamente por:

Albacir Dias

CPF: ***.499.411-**

Data: 20/08/2026 15:10:17 -03:00

Assinado eletronicamente por:

Aline Francisca Pereira

CPF: ***.584.401-**

Data: 20/08/2026 15:23:12 -03:00



Assinado eletronicamente por:

SIRLENE LIMA SILVA

CPF: ***.745.843-**

Data: 20/08/2026 15:11:31 -03:00

Assinado eletronicamente por:

Claudineia Brito Lima

CPF: ***.051.281-**

Data: 20/08/2026 15:23:57 -03:00



Assinado eletronicamente por:

Antônio Flausino Neto

CPF: ***.098.151-**

Data: 20/08/2026 15:09:03 -03:00



Assinado eletronicamente por:

Larissa Leite Paiva

CPF: ***.267.881-**

Data: 20/08/2026 15:19:21 -03:00



Larissa Leite Paiva
Coordenadora de Nutrição SESC/TO



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: PPD2A-HDYPW-3N57V-VXBXA

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Antônio Flausino Neto (CPF ***.098.151-**) em 20/08/2026 15:09 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
45.234.136.210	Lat: -10,161001 Long: -48,321178 Precisão: 79 (metros)
Autenticação	aflausino@sesc.to.com.br
Email verificado	
kfynYywnCsG9iq1NaYRmMnxXKbxvcYgi5ci56+r4eQg=	
SHA-256	

- ✓ Albacir Dias (CPF ***.499.411-**) em 20/08/2026 15:10 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
45.234.139.18	Não disponível
Autenticação	albacir@sesc.to.com.br (Verificado)
Login	
0uhat/zxPtXZrlamg6QJmY+9hsXfRU8wzmbv+E/h+HM=	
SHA-256	

- ✓ SIRLENE LIMA SILVA (CPF ***.745.843-**) em 20/08/2026 15:11 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
186.233.59.43	Não disponível
Autenticação	
slima@sesco.com.br (Verificado)	
Login	
opzzl/gASY+MF+N1WkgH/I0IX5IEwyku7qIUdz+VDZk=	
SHA-256	

- ✓ Larissa Leite Paiva (CPF ***.267.881-**) em 20/08/2026 15:19 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
45.234.136.210	Lat: -10,160985 Long: -48,321161
	Precisão: 80 (metros)
Autenticação	
lpaiva@sesco.com.br	
Email verificado	
HRAiAFo6PC6cLYbWrfCphJjqoF/Ue6n2ZCLK+Ar2Cew=	
SHA-256	

- ✓ Aline Francisca Pereira (CPF ***.584.401-**) em 20/08/2026 15:23 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
45.234.136.210	Lat: 47,382290 Long: 8,537750
	Precisão: 185 (metros)
Autenticação	
afpereira@sesco.com.br	
Email verificado	
ur6NLdPr+tXcFHeYpfKhX7gVAc1jeGابخNJp/C2iolc=	
SHA-256	

- ✓ Claudineia Brito Lima (CPF ***.051.281-**) em 20/08/2026 15:23 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
45.234.136.210	Não disponível
Autenticação	claudineia@sesc.to.com.br
Email verificado	
hj07EwQ3U5O5Zyjfjk8W6tQ6gjfYTSJ72gC3lbDQPwQ=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assina.sesc.to.com.br/validate/PPD2A-HDYPW-3N57V-VXBXA>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assina.sesc.to.com.br/validate>