

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 000004-26 – PG

**RESULTADO<sup>1</sup>**

A Comissão de Licitação designada por intermédio da Portaria nº. 1169/25, no uso de suas atribuições e com base na Resolução Sesc/DN de n.º 1.593/24, comunica que a Licitação Pregão Presencial de n.º 000004-26-PG, do Tipo Menor Preço Por Lote, tendo como objeto, o Registro de preços para eventual e futura aquisição, sob demanda, de carnes bovinas em caixaria, destinadas ao atendimento das necessidades das unidades do Sesc/TO localizadas nos municípios de Palmas/TO e Gurupi/TO, foi homologado com as seguintes empresas:

**Lote 01 – Palmas/TO: CASA DE CARNE BOM FILÉ LTDA, no valor total de R\$ 573.951,60 (quinhentos e setenta e três mil, novecentos e cinquenta e um reais e sessenta centavos):**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | MARCA                           | QTD      | VALOR UNIT | VALOR TOTAL    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------|------------|----------------|
| 1    | ALCATRA COM MAMINHA PEÇA - CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, 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, APONEUROSSES, 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 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO | PLENA;<br>BOI BRASIL;<br>JATOBÁ | 7.800 KG | R\$ 51,33  | R\$ 400.374,00 |

<sup>1</sup> Art. 26. A licitação deve ser afeta a um leiloeiro, pregoeiro ou uma comissão de licitação, observando-se, no que couber, as seguintes fases:

(..)

IV - Comunicação do resultado do licitante vencedor, conforme estabelecido no edital.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |                 |                  |                      |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------|
|   | CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |                 |                  |                      |
| 2 | <b>COXÃO DURO PEÇA</b> - 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, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM <b>CAIXAS</b> 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 <b>20 A 25 KG</b> . 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. | <b>PLENA;<br/>BOI BRASIL;<br/>JATOBÁ</b> | <b>960 KG</b>   | <b>R\$ 41,60</b> | <b>R\$ 39.936,00</b> |
| 3 | <b>CUPIM PEÇA</b> - 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PLENA;<br/>BOI BRASIL;<br/>JATOBÁ</b> | <b>1.320 KG</b> | <b>R\$ 42,04</b> | <b>R\$ 55.492,80</b> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |          |           |               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-----------|---------------|
|   | <p>COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM <b>CAIXAS</b> 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 <b>20 A 25 KG</b>. 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |          |           |               |
| 4 | <p><b>LAGARTO BOVINO PEÇA</b> - 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 CARACTERÍSTICOS, 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 <b>CAIXAS</b> 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 <b>20 A 25 KG</b>. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO</p> | <p><b>PLENA;<br/>BOI BRASIL;<br/>JATOBÁ</b></p> | 1.320 KG | R\$ 42,04 | R\$ 55.492,80 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                          |        |           |               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|-----------|---------------|
|   | REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |        |           |               |
| 5 | <b>COSTELA BOVINA</b> - 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 <b>CAIXAS</b> DE PAPELAO REFORCADA, 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 <b>20 A 25 KG</b> . 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. | <b>PLENA;<br/>BOI BRASIL;<br/>JATOBÁ</b> | 800 KG | R\$ 28,32 | R\$ 22.656,00 |

Lote 02 – Gurupi/TO: ELIZABETE DE O BRITO PIRES LTDA, no valor total de R\$ 585.858,00 (quinhentos e oitenta e cinco mil, oitocentos e cinquenta e oito reais):

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA                                                                                                                                                                        | MARCA  | QTD      | VALOR UNIT | VALOR TOTAL    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|------------|----------------|
| 1    | <b>ALCATRA COM MAMINHA PEÇAS</b> - 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), | JATOBÁ | 7.800 KG | R\$ 53,01  | R\$ 413.478,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |     |           |               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----------|---------------|
|   | <p>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 <b>CAIXAS</b> 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, COM PESO MÁXIMO DE <b>20 A 25 KG</b>. 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</p> |        |     |           |               |
| 2 | <p><b>COXÃO DURO PEÇA</b> - 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | JATOBÁ | 960 | R\$ 40,64 | R\$ 39.014,40 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |       |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----------|---------------|
|   | SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM <b>CAIXAS</b> 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 <b>20 A 25 KG</b> . 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 | <b>CUPIM PEÇA</b> - 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 ODORES CARACTERÍSTICOS, 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 <b>CAIXAS</b> DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA | JATOBÁ | 1.320 | R\$ 45,94 | R\$ 60.640,80 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |       |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----------|---------------|
|   | 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 <b>20 A 25 KG</b> . 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |       |           |               |
| 4 | <p><b>LAGARTO BOVINO PEÇA</b> - 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 ODORES CARACTERÍSTICOS, 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, APONEUROSSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM <b>CAIXAS</b> DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA</p> <p>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 <b>20 A 25 KG</b>. DEVERÃO CONSTAR NA</p> | JATOBÁ | 1.320 | R\$ 40,64 | R\$ 53.644,80 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |     |           |               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----------|---------------|
|   | 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 | <p><b>COSTELA BOVINA</b> - 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 <b>CAIXAS</b> DE PAPELÃO REFORCADA, 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 <b>20 A 25 KG</b>. 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.</p> | JATOBÁ | 800 | R\$ 23,85 | R\$ 19.080,00 |

Registra-se que o valor total estimado para a contratação, correspondente ao período de 12 (doze) meses, foi estabelecido em R\$ 1.159.809,60 (um milhão, cento e cinquenta e nove mil, oitocentos e nove reais e sessenta centavos).

Palmas/TO, 21 de outubro de 2026.

Assinado eletronicamente por:  
Higor Pinto da Silva  
CPF: \*\*\*.806.711-\*\*  
Data: 21/10/2026 09:04:23 -03:00  
**HIGOR PINTO DA SILVA**  
Pregoeiro da CPL



Assinado eletronicamente por:  
Adílio Rodrigues Ribeiro  
CPF: \*\*\*.529.771-\*\*  
Data: 21/10/2026 11:03:22 -03:00  
**ADÍLIO RODRIGUES RIBEIRO**  
1º Membro da CPL



Assinado eletronicamente por:  
Isabella Lindsay Sousa Silva  
CPF: \*\*\*.498.561-\*\*  
Data: 21/10/2026 09:07:26 -03:00  
**ISABELLA LINDSY SOUZA SILVA**  
2º Membro da CPL





## MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: RDPMQ-RB9L3-9LZ8X-3V64V

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

- ✓ Higor Pinto da Silva (CPF \*\*\*.806.711-\*\*) em 21/10/2026 09:04 - Assinado eletronicamente

|                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Endereço IP                                  | Geolocalização                   |
| 177.126.90.42                                | Não disponível                   |
| Autenticação                                 | higor@sescto.com.br (Verificado) |
| Login                                        |                                  |
| KrzphjDCyWvfZVrz94mrnRWbveWXxJH+T1tFf9jwGkA= |                                  |
| SHA-256                                      |                                  |

- ✓ Isabella Lindsay Sousa Silva (CPF \*\*\*.498.561-\*\*) em 21/10/2026 09:07 - Assinado eletronicamente

|                                              |                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------|
| Endereço IP                                  | Geolocalização                     |
| 177.126.90.42                                | Lat: -10,166703 Long: -48,330561   |
|                                              | Precisão: 97 (metros)              |
| Autenticação                                 | ilsilva@sescto.com.br (Verificado) |
| Login                                        |                                    |
| e7oBCvENZpo9X7xeWgDfPlaTBze8HOilFHctsnpycus= |                                    |
| SHA-256                                      |                                    |

✓ Adilio Rodrigues Ribeiro (CPF \*\*\*.529.771-\*\*) em 21/10/2026 11:03 - Assinado eletronicamente

|                                              |                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| Endereço IP                                  | Geolocalização                        |
| 177.126.90.42                                | Lat: -10,166709      Long: -48,330575 |
|                                              | Precisão: 102 (metros)                |
| Autenticação                                 | adilio@sescto.com.br (Verificado)     |
| Login                                        |                                       |
| P6s/V7lSaJWVxvO5bfsG+8XckMm90E/U8b5L2jQKWj4= |                                       |
| SHA-256                                      |                                       |

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

<https://assina.sescto.com.br/validate/RDPMQ-RB9L3-9LZ8X-3V64V>

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

<https://assina.sescto.com.br/validate>