

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº 001/2026

EDITAL DE LICITAÇÃO

O **SESC ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS**, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, comunica a realização de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, POR REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos consolidado pela Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº **1.593/2024**, de **02/05/2024**, e pelas disposições deste Instrumento Convocatório e seus anexos.

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS:

1.1. **Tipo de licitação:** Menor Preço;

1.2. **Critério de julgamento:** Por Item;

1.3. **Abertura das propostas (data e hora):** às 9:00h do dia 02/02/2026;

1.4. **Início da Sessão Pública de Disputa de Preços (data e hora):** às 10:00h do dia 02/02/2026;

1.5. **Local da sessão:** Site do Banco do Brasil S/A – <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>;

1.6. **Licitação nº:** 1086730;

1.7. **Modo de disputa:** aberto;

1.8. **Acesso ao Instrumento Convocatório:** a) Site do Sesc Alagoas – www.sescalagoas.com.br/licitacoes-abertas/ b) Site do Banco do Brasil S/A – <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, opção ACESSO IDENTIFICADO (Licitações do Sesc Alagoas).

1.9. As instruções estabelecidas neste Edital de licitação determinam os procedimentos que orientarão o presente procedimento licitatório até a assinatura do respectivo instrumento contratual ou documento equivalente.

1.10. Alegações de desconhecimento destas instruções por parte das licitantes não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer eventuais erros ou divergências porventura encontradas em seus DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e/ou PROPOSTA DE PREÇOS.

1.11. A documentação necessária à HABILITAÇÃO e à PROPOSTA DE PREÇOS deverá atender a todas as exigências contidas neste Edital. Qualquer descumprimento por parte da licitante nesse sentido implicará a sua imediata inabilitação e/ou desclassificação.

1.11.1. O valor estimado do objeto desta licitação possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno. O caráter sigiloso do valor estimado para a contratação está fundamentado no parágrafo único do art. 3º da Resolução Sesc nº 1593/2024.

1.11.2. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº 123/2006.

2. OBJETO:

2.1. A presente licitação destina-se ao **registro de preços para contratação de empresa na prestação de serviços de buffet (café da manhã, almoço, jantar, brunch e coffee break), sob demanda, incluindo, conforme a necessidade da contratação, a organização do serviço, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem da estrutura e o serviço especializado de garçom, destinados ao atendimento das necessidades do SESC – Administração Regional do Estado de Alagoas**, de acordo com as especificações técnicas contidas a este edital e seus anexos.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderão participar da presente licitação os interessados que estejam aptos ao cumprimento do objeto do presente Edital e em condições de atender a todas as exigências do instrumento convocatório.

3.2. Não poderá participar da licitação a empresa:

3.2.1. Que esteja suspensa de licitar ou contratar com o Sesc - Regional Alagoas, enquanto perdurar a suspensão;

3.2.2. Que esteja impedida de licitar com o Sesc enquanto perdurar a suspensão;

3.2.3. Que se encontre em situação de falência, concurso de credores, dissolução e liquidação; e

3.2.4. Que seja estrangeira sem decreto de autorização e registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

3.3. Será permitida, ainda, a participação de licitantes especializadas no objeto da presente licitação que sejam consorciadas entre si, desde que apresentando uma única proposta e Termo de Compromisso de Constituição assinado por todos, com a indicação da empresa-líder, sendo esta responsável por toda negociação durante o Certame.

3.3.1. A empresa participante de um determinado consórcio não poderá fazer parte de outro ou participar da licitação individualmente.

3.3.2. As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio.

3.4. A participação na presente licitação implica na aceitação integral e irrevogável dos termos e

2/89

condições deste instrumento convocatório, incluindo seus anexos, e das normas técnicas gerais ou especiais pertinentes ao objeto desta licitação, quanto a prazo de entrega e de validade das propostas, bem como forma de pagamento.

3.5. Toda a referência a horário neste Edital consideram o fuso horário de Brasília/DF.

3.6. DO CREDENCIAMENTO:

3.6.1. Para participar da presente licitação os interessados deverão, por meios próprios e de exclusiva responsabilidade, credenciarem-se no provedor do sistema “**Licitações-e**”, do Banco do Brasil S/A, na página <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

3.6.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais a serem fornecidas pelo provedor do sistema quando do credenciamento.

3.6.3. Maiores informações sobre o credenciamento poderão ser obtidas em qualquer agência do **Banco do Brasil S/A** ou pelo telefone **4004-0001** ou **0800-729-0001** (Central de Atendimento).

3.6.4. A senha de acesso é pessoal e intransferível, e seu uso pelo licitante é de sua inteira e exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao **Sesc – Regional Alagoas** responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

3.6.5. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.7. DA CONEXÃO COM O SISTEMA:

3.7.1. A participação no pregão dar-se-á pela conexão do licitante, por meios e recursos próprios e de sua inteira responsabilidade, ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha e subsequente encaminhamento da Proposta Comercial, **exclusivamente** por meio do referido sistema, observadas as datas e horários limites estabelecidos neste Edital.

3.7.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.7.3. Incumbirá, ainda, ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública de Lances, ficando isoladamente responsável pelos ônus decorrentes das eventuais perdas de negócios, seja pela inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou pela sua desconexão.

3.7.4. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos seus lances.

3.7.5. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos já realizados.

3.7.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Pública de Lances será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, conforme previsto neste Edital.

4. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

4.1. Todos os documentos deverão ser numerados utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20 ... 20/20.

4.2. A documentação poderá ser apresentada em cópias, exceto termo sensitivas. Se julgar necessário, a Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar aos licitantes a apresentação dos documentos originais para fins de confrontação com as cópias apresentadas.

4.3. Os documentos que forem emitidos via ambiente virtual, estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor, pela Comissão Permanente de Licitação, que conferirá a sua autenticidade.

4.4. A filial fica desobrigada de apresentar os documentos referentes à regularidade fiscal desde que tenham sido apresentados pela matriz. Os demais documentos serão apresentados, pela matriz e pela filial, separadamente, e emitidos com os respectivos CNPJ's.

4.5. Os documentos deverão estar válidos na data da disputa de lances. Em caso de desclassificação, a licitante remanescente será convocada a enviar seus documentos estando válidos na data da sua convocação.

4.6. Quando o órgão for omissor em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data da respectiva emissão, salvo os documentos utilizados como comprovação de inscrição cuja autenticidade possa ser verificada por meio de consulta em sítios eletrônicos.

5. DA PROPOSTA COMERCIAL:

5.1. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

5.1.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados.

5.1.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta enviada no campo “anexo” vinculam o

licitante.

5.1.3. Os valores ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.1.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.1.5. A proposta deverá conter PREÇO UNITÁRIO E PREÇO TOTAL ofertados, indicados em moeda corrente nacional, incluindo tributos, emolumentos, tarifas, contribuições trabalhistas e previdenciárias, fiscais, sociais, parafiscais e quaisquer outros custos e despesas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, bem como indicação de marca nos casos previstos em lei e normativos vigentes. O valor proposto não poderá ultrapassar duas casas decimais.

5.1.6. As propostas terão validade de no mínimo de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.1.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

6.1. Quaisquer pedidos de esclarecimentos relativos ao presente Edital e seus Anexos deverão ser devidamente identificados (preferencialmente contendo nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail) e encaminhados à Comissão Permanente de Licitação, para o endereço eletrônico cpl.pregoeiros@sescalagoas.com.br, em até **03 (três) dias úteis** antes da data de abertura da Sessão Pública, no horário limite das 16h, exclui-se da contagem o dia designado para a referida sessão.

6.2. Não serão atendidas solicitações de esclarecimentos verbais ou por telefone.

6.3. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que, por qualquer motivo, não for recebido pela comissão.

6.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e julgamento das impugnações serão publicadas no site do Sesc em Alagoas e/ou site do <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/> e integram o Edital e seus Anexos.

6.5. O prazo inicialmente estabelecido de abertura da Sessão Pública será alterado se a(s) decisão(ões)

5/89

do(s) esclarecimento(s) afetar(arem) a formulação das propostas e da habilitação.

6.6. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos sobre os termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado. O pedido de esclarecimentos apresentado à Comissão Permanente de Licitação após o prazo estipulado será recebido como mera informação.

7. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO:

7.1. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

7.1.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.1.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura das propostas.

7.1.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.1.4. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7.2. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

7.2.1. O sistema classificará e ordenará automaticamente as propostas, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.

7.2.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou que não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.2.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes.

7.2.6. A apresentação de proposta eletrônica pressupõe plena ciência e fiel cumprimento do estabelecido neste Edital e seus anexos, inferindo-se, portanto, a não necessidade de análise para fins de classificação de propostas. Não obstante o disposto neste subitem, a Comissão Permanente de Licitação, a seu exclusivo critério, poderá optar por realizar a referida análise e desclassificar as

propostas que não estejam em consonância com o estabelecido neste Edital e seus anexos. A decisão sobre desclassificação de propostas comerciais será disponibilizada no sistema eletrônico pelo Pregoeiro para acompanhamento em tempo real pelas licitantes.

7.3. DA SESSÃO PÚBLICA DE LANCES:

7.3.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.

7.3.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, exclusivamente por meio eletrônico, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior OU percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.3.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 5,00 (cinco reais);

7.3.4. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro, e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem as empresas *online* e conectadas ao sistema eletrônico.

7.3.5. A Comissão Permanente de Licitação decidirá no mesmo prazo definido pelo sistema, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

7.3.6. Havendo necessidade, a Comissão Permanente de Licitação poderá suspender a sessão.

7.3.7. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos, sendo prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

7.3.8. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.3.9. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.3.10. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.3.11. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

7.3.12. Caso haja igualdade de propostas entre licitantes, o sistema permitirá que os fornecedores empatados possam encaminhar propostas fechadas de desempate. Para tal, o pregoeiro da disputa deverá encerrar a disputa empatada, o que conferirá aos fornecedores empatados o prazo de até 10 minutos para enviar suas propostas de desempate. Na sala de disputa o sistema enviará mensagem automática, informando do reconhecimento do empate e orientando os fornecedores quanto ao envio de proposta de desempate. O pregoeiro deverá encerrar aquela disputa para que os fornecedores possam registrar suas propostas de desempate.

7.3.13. Se alguma licitante fizer um lance que esteja em desacordo com o Edital este será cancelado pelo pregoeiro através do sistema. Na tela será emitido um aviso e, na sequência, o pregoeiro justificará o motivo da exclusão através de mensagem às licitantes.

7.3.14. No caso de não haver lances na Sessão Pública de Disputa de Preços, serão considerados válidos os valores obtidos na fase de Abertura das Propostas.

7.3.15. Quando, eventualmente, houver uma única licitante ou uma única proposta válida, caberá à Comissão Permanente de Licitação verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

7.3.16. É vedada a desistência de lances já ofertados, sujeitando-se a licitante proponente às sanções previstas neste Edital (exceto se as justificativas apresentadas durante a etapa de formulação dos lances forem aceitas pelo pregoeiro).

7.3.17. O sistema eletrônico gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registradas a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública de Disputa de Preços do PREGÃO ELETRÔNICO.

7.4. DA NEGOCIAÇÃO:

7.4.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

7.4.2. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

7.4.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido.

7.4.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.4.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que no prazo de 02 (dois) dias úteis envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.4.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.4.7. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame.

8.2. Será desclassificada a proposta que:

8.2.1. Contiver vícios insanáveis;

8.2.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.2.3. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

8.2.4. Contiverem preços unitários e/ou global superior ao limite estabelecido ou inexequíveis, e não tiverem sua exequibilidade demonstrada;

8.2.5. A inexequibilidade indicada no subitem anterior só será considerada após diligência do Pregoeiro, devendo a licitante comprovar:

8.2.5.1. Que os custos da empresa licitantes para cumprimento do objeto não ultrapassa o valor da proposta; e

8.2.5.2. Existirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.4. A licitante poderá utilizar de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.

8.5. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos

unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.6.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.7. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.9. Na hipótese de inabilitação de todos os licitantes ou de desclassificação de todas as propostas, poderá ser fixado novo prazo para apresentação de documentação de habilitação ou de propostas retificadas.

8.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.11. O pregoeiro poderá solicitar ao licitante, informações ou documentos adicionais necessários, a qualquer tempo ou fase do Processo Licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento.

8.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA PROPOSTA AJUSTADA:

9.1. A proposta financeira a ser encaminhada deverá apresentar-se em 1 (uma) via, em papel timbrado, com as seguintes informações:

9.1.1. Prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação;

9.1.2. Preços unitário e total de cada item e valor total, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional e deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

9.1.3. Declaração expressa de estarem inclusos no preço proposto todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;

9.1.4. O número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da proposta;

9.1.5. Descrição detalhada de todas as características do serviço ofertado, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital, indicando marca e fabricante, quando for o caso;

9.1.5.1. As folhas devem ser numeradas utilizando-se a seguinte grafia: número da folha/quantidade total de folhas. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20 ... 20/20.

9.1.6. Havendo discrepância entre o preço unitário e total da proposta ajustada prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivaler ao valor por extenso.

9.1.7. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e/ou adjudicada, esta fica automaticamente prorrogada até a assinatura da Ata de Registro de Preços, exceto se houver manifestação formal contrária do licitante, por meio do e-mail **cpl.pregoeiros@sescalagoas.com.br**, dirigida à Comissão Permanente de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

9.1.8. Os termos constantes da proposta arrematante são de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação, após sua entrega, sem prévia concordância ou solicitação da Comissão Permanente de Licitação.

9.1.9. Poderá ser desclassificada a proposta ou lance vencedor com valor total ou unitário superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.

9.1.10. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total quanto os valores unitários estimados para cada item.

9.1.11. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

9.1.12. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

9.1.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para sua continuidade.

10. DA HABILITAÇÃO:

10.1. A empresa licitante arrematante deverá encaminhar a seguinte documentação:

10.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.2.1. Ato constitutivo com alterações ou última alteração consolidada, estatuto ou contrato social consolidado, devidamente registrado no órgão competente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

10.2.2. Ato de nomeação dos administradores ou de eleição dos diretores, devidamente registrados no órgão competente;

10.2.3. Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;

10.2.4. Documento de Identificação do representante legal ou seu procurador – RG ou CNH;

10.2.5. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal – CPF;

10.2.6. Caso o representante legal tenha sido nomeado por procuração, apresentar a cópia do RG e CPF de quem outorga a Procuração.

10.2.7. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

10.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.3.1. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(os) de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.3.2. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) conter nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente; data da emissão do atestado; assinatura e identificação do signatário (exemplos: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente); descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação.

10.3.3. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do prestador de serviço.

10.3.4. O prestador de serviços disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do atestado(s) ou certidão(ões), apresentando, quando solicitado, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

10.3.5. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

10.3.6. Apresentar a **LICENÇA DE FUNCIONAMENTO** ou **ALVARÁ SANITÁRIO** da empresa, emitido pela autoridade sanitária competente do município, ou Estado, conforme o caso, ou cópia da publicação do Diário Oficial que conste o deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS).

10.4. DA REGULARIDADE FISCAL:

10.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ/MF.

10.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

10.4.3. Certidão Negativa de débito perante a Fazenda Nacional (certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União com abrangência das contribuições sociais - alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/1991);

10.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.4.5. Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

10.4.6. Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal e municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

10.4.7. Em se tratando de filial, os documentos de regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

10.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.5.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, ou balanço de abertura, no caso de empresa recém-constituída, (já exigíveis e apresentados na forma de lei, registrados nos órgãos competentes) que comprovem a situação financeira da empresa (vedada a sua substituição por balancete ou balanço provisório). Esta situação será comprovada com base na obtenção dos seguintes índices contábeis:

- 1) Liquidez corrente - ILC: AC/PC (maior ou igual a 1,0)
- 2) Liquidez Geral - ILG: $(AC + RLP)/PC + ELP$ (maior ou igual a 1,0)
- 3) Solvência Geral – SG: $SG = AT/(PC + ELP)$ (maior ou igual a 1,0)

AC – Ativo Circulante

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo

PC – Passivo Circulante

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo

10.5.2. O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão vir acompanhadas dos Termos de Abertura e de Encerramento e o memorial de cálculos. Com base no que dispõe o Código Civil, o prazo limite para apresentação do balanço patrimonial é até o final do mês de abril do exercício subsequente.

10.5.3. O licitante que apresentar quaisquer dos índices econômicos inferiores a 1 (um), deverá comprovar que possui capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado quanto aos itens para os quais o licitante esteja concorrendo.

10.5.4. Certidão negativa de falência (conforme a Lei 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior até 90 dias em relação à data da Licitação.

10.5.5. Quando a empresa licitante for a filial seu faturamento deverá ser informado na proposta comercial e esta deverá também cumprir todas as exigências para habilitação, não sendo considerada a apresentação de faturamento apenas da matriz.

10.6. DO ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA:

10.6.1. Ordenados os lances em forma crescente de preço, o pregoeiro determinará ao autor do lance classificado em primeiro lugar, que envie em até 2 (dois) dias úteis a proposta ajustada e os documentos de habilitação, conforme previsto neste Edital, para a plataforma “Licitações-e” do Banco do Brasil.

10.6.2. A critério da Comissão Permanente de Licitação, além do encaminhamento dos documentos de habilitação e da proposta ajustada por meio do sistema eletrônico, os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados, para a Administração Regional do Estado de Alagoas - SESC, situado na Rua Pedro Paulino, nº 40, Poço, Maceió / AL. Cep: 57.025-340.

10.6.3. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou colaborador que detenha conhecimento técnico do objeto para orientar sua decisão.

10.6.4. O pregoeiro poderá solicitar documentos complementares à proposta ajustada destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.6.5. Os documentos emitidos por cartório online poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.6.6. Caso a licitante não atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação dos lances até a seleção de proposta e documentação que atenda às exigência do Edital e seus Anexos.

11. DA DECLARAÇÃO DE LICITANTE VENCEDOR:

11.1. Após a verificação da regularidade dos documentos de habilitação, a conformidade da proposta ajustada e considerando atendidas todas as exigências editalícias, a Comissão Permanente de Licitação procederá com o JULGAMENTO e a Arrematante será DECLARADA VENCEDORA.

11.2. Realizada a análise da documentação apresentada no item 10 e seus subitens, a Comissão Permanente de Licitação procederá com o JULGAMENTO FINAL e o processo será encaminhado à

Autoridade competente para homologação e adjudicação.

12. DOS RECURSOS:

12.1. Caberá recurso da decisão da declaração de licitante vencedor, no prazo de dois dias úteis, com efeito suspensivo.

12.1.1. No critério de licitação técnica e preço, caberá recurso nas fases previstas no edital;

12.1.2. Os participantes que puderem ter a sua situação no processo afetada pela reconsideração da decisão poderão se manifestar sobre o pedido no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da sua ciência.

12.1.3. A reconsideração da decisão somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.2. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 2 (dois) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior.

12.4. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.5. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 2 (dois) dias úteis.

12.6. A decisão/julgamento em relação aos recursos eventualmente interposto(s) será disponibilizada para consulta a todos os interessados no site do Banco do Brasil S/A (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>) e, também, no site do Sesc Alagoas (www.sescalagoas.com.br/licitacoes-abertas/).

13. DA HOMOLOGAÇÃO:

13.1. Exauridos os procedimentos descritos neste Edital, caberá a autoridade competente HOMOLOGAR a licitação ao vencedor, concedendo **prazo de 05 (cinco) dias úteis** para assinatura da Ata de Registro de Preços, a contar da data da convocação.

14. DAS PENALIDADES:

14.1. A recusa em assinar a Ata de Registro de Preços no **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a partir da convocação, dará ao Sesc – Regional Alagoas, o direito de:

14.1.1. Perda do direito à contratação;

14.1.2. Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital;

14.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com a contratante, por prazo não superior a 3 (três) anos.

14.1.4 O impedimento do direito de licitar terá abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos:

14.1.4.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a Licitação ou a execução da Ata de Registro de Preço;

14.1.4.2. Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preço;

14.1.4.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

14.1.4.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.2. Outras penalidades estão previstas na minuta da Ata de Registro de Preços e na minuta do Contrato.

14.3. Para fins de penalidade o lance registrado no sistema eletrônico é considerado proposta.

14.4. A critério do Sesc – Regional Alagoas, as sanções poderão ser cumulativas.

15. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:

15.1. A Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), em vigor em todo território nacional, tem como principal objetivo garantir a transparência e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

15.2. Comunicamos que o Sesc – Regional Alagoas, bem como, seus clientes, fornecedores e demais parceiros devem se adequar à LGPD, seguindo as devidas premissas para atingir o compliance de forma segura e sustentável.

15.3. O Sesc – Regional Alagoas reforça seu compromisso com a transformação digital, nos termos da Legislação vigente, bem como seu apoio irrestrito e incondicional ao direito, privacidade e proteção dos dados pessoais dos titulares, aliados a transparência, segurança e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

16. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

16.1. Homologado o resultado da licitação, a Comissão Permanente de Licitação convocará a licitante vencedora e, se houver, empresas que manifestem intenção de registro adicional serão inseridas na

formação de cadastro de reserva, atendendo a ordem de classificação do certame, nos termos da sua Ata de Registro de Preços, conforme dispõe o art. 48, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

16.2. O cadastro de reserva tem como objetivo a contratação no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.

16.3. O interesse deve ser manifestado com base na intenção do item para o qual a licitante tenha apresentado proposta, e devem aceitar executar o objeto com preço igual aos da licitante vencedora, que serão incluídas na Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação do certame, formando, assim, o cadastro de reserva a ser utilizado nas hipóteses previstas nos arts. 48 e 49 das Resoluções Sesc nº 1593/2024.

16.4. Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de envio de e-mail para o endereço eletrônico **cpl.pregoeiros@sescalagoas.com**, até 02 (dois) dias úteis após a convocação pela Comissão Permanente de Licitação, encaminhando proposta comercial conforme descrições deste Edital, devidamente preenchida e assinada. Caso não haja manifestação, considerar-se-á que não há interesse de adesão por parte das licitantes.

16.5. A formação de cadastro reserva às propostas vencedoras não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante classificado.

16.6. Ao se manifestar o interesse no cadastro de reservas e, via de consequência ser convocado para fornecer os bens que integram o objeto da Ata do Registro de Preços ficará vinculado às obrigações e deveres para o fornecimento.

16.7. O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.

16.8. Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.

16.9. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não foi recebido.

16.10. Havendo um ou mais licitantes que apresentarem propostas para um mesmo item, estes serão classificados seguindo a ordem do menor valor por item ofertado ao final da fase de lances.

16.11. A ordem de classificação dos licitantes a terem seus valores registrados será respeitada nas contratações e somente serão utilizadas nos casos em que o licitante vencedor não assine a ata ou tenha sua proposta registrada cancelada nas hipóteses previstas neste edital.

16.12. Respeitada a ordem de classificação registrada em Ata, será verificada a manutenção das condições de habilitação dos licitantes integrantes do cadastro de reserva quando houver necessidade de contratação, nas seguintes hipóteses:

16.12.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

16.12.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

16.13. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro reserva ocorrerá apenas no momento prévio à contratação;

16.14. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.

16.15. O cadastro de reservas será publicado no site do Sesc – Regional Alagoas.

17. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. Findo o procedimento licitatório, a licitante vencedora poderá ser convocada a retirar o pedido e/ou assinar a Ata de Registro de Preços, conforme o caso. A partir da convocação o prazo para retirar e/ou assinar o instrumento contratual será de até **05 (cinco) dias úteis**.

17.1.1. Enquanto houver interessados, a Ata de Registro de Preços não será considerada inviável ou cancelada caso alguma das licitantes convocadas não compareça, recuse ou desista de assiná-la. Ressalta-se, entretanto, que essa situação não exclui a aplicação das penalidades previstas na legislação aplicável.

17.2. A Ata de Registro de Preços com a vencedora não será assinada se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento do item.

17.3. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento de item nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

17.4. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço atualizado se mantém vantajoso.

17.4.1. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.

17.5. A Comissão Permanente de Licitação poderá, até a assinatura da Ata, desclassificar a licitante vencedora por meio de despacho devidamente fundamentado, sem que haja direito a indenização ou ressarcimento, e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, caso haja informações consistentes sobre qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que comprometa sua qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal.

17.6. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o Sesc-Regional Alagoas não estará obrigado a adquirir o objeto registrado, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor. Entretanto, fica assegurada ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento do objeto em igualdade de condições.

17.7. A contratação do objeto da presente licitação dar-se-á por meio de assinatura da Ata de Registro de Preço e do Contrato.

17.7.1. A Ata de Registro de Preços com a vencedora não será assinada se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento do item.

17.7.2. As obrigações relativas ao objeto serão formalizadas por meio de Contrato e, caso o fornecedor não cumpra as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

17.8. A Ata de Registro de Preços, bem como o Contrato dela decorrente, poderá ser acrescida em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes conforme dispõe o art. 50, da Resolução Sesc nº 1593/2024.

18. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A ata registro de preços, tem como entidade gerenciadora o Sesc – Regional Alagoas e poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e/ou por serviço social autônomo, nas mesmas condições praticadas no edital, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc nº 1593/2024.

18.2. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no edital.

18.3. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse e solicitará autorização para aderir à ata de registro de preço.

18.4. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos dos itens previstos no Instrumento Convocatório, o contratado, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

18.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

18.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a aquisição do produto pelo Aderente com o contratado deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

18.7. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nele estabelecidas, optar pela aceitação ou não de contratar com o aderente, desde que esta prestação não

20/89

prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o gerenciador e demais participantes e, ao órgão não participante que aderir a Ata de Registro de Preços, compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo contratado das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

18.8. O contratado deverá observar as condições estabelecidas na ata de registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

18.8.1. O contratado poderá optar por não estabelecer compromisso com o Aderente.

18.9. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, poderão ser restabelecidas as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.

18.10. As atas de registro de preços poderão ser acrescidas em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes.

19. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A detentora da Ata será convocada para assinatura do contrato dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação e sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

19.2. O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc – Regional Alagoas. A adjudicatária deverá observar a regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira para assinatura do Contrato e Ata de Registro de Preços.

19.3. No ato da contratação, se for o caso, a licitante deverá apresentar documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da adjudicatária.

19.4. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa e perda do direito à contratação.

19.5. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no primeiro ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

19.6. O Contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento do item.

19.7. É facultado ao Sesc – Regional Alagoas, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o fornecimento do item no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da Proposta Financeira anteriormente declarada vencedora.

19.8. O Sesc Regional-Alagoas poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora ou, após a assinatura do contrato, rescindir o contrato, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal.

19.9. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes deverão ser corrigidos.

19.10. A licitante contratada será responsável pelo fornecimento do item, não respondendo o Sesc – Regional perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br e eventuais alterações no Edital e seus anexos, no endereço www.sescalagoas.com.br – Institucional – Regional Alagoas – Licitações.

20.2. Não será admitida antecipação de pagamento de qualquer natureza ou negociação de títulos com instituições financeiras.

20.3. A Comissão Permanente de Licitação poderá, no interesse do Sesc – Regional Alagoas, manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá, também, realizar pesquisa via ambiente virtual, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas, sendo o resultado de tal procedimento determinante para fins de habilitação.

20.4. Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc – Regional Alagoas, em horário comercial.

20.5. A contratada e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc – Regional Alagoas e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.

20.6. O Sesc Regional Alagoas se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização da Ata de Registro de Preços, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens, reclamações, indenizações ou compensações, seja a que título for.

20.7. A seu critério, o Sesc – Regional Alagoas poderá efetuar visita às instalações do licitante

classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado.

20.8. Fica a cargo da Comissão Permanente de Licitação a definição do prazo para resposta a diligência solicitada, bem como a possibilidade de eventuais prorrogações.

20.9. É facultada, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

20.10. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

20.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.10.3. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preço;

20.10.3.1. Apêndice A do Anexo II - Cadastro De Reserva;

20.10.4. ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato.

Maceió/AL

Assinado eletronicamente por:
MARCELLE MARIZA DA MOTA SOUZA
CPF: ***.348.874-**
Data: 23/01/2026 11:38 -03:00



Marcelle Mariza da Mota Souza

Analista de Suporte a Gestão

Assinado eletronicamente por:
JULIANA KETHLEEN APRIGIO PONTES
Data: 23/01/2026 12:58 -03:00



Juliana Kethleen Aprígio Pontes

Coordenadora de Área

Gerência de Aquisições

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA nº 25-21-TR

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. ESPECIFICAÇÃO/DETALHAMENTO DO OBJETO

1.1.1. Registro de preços para contratação de empresa na prestação de serviços de buffet (café da manhã, almoço, jantar, brunch e coffee break), sob demanda, incluindo, conforme a necessidade da contratação, a organização do serviço, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem da estrutura e o serviço especializado de garçom, destinados ao atendimento das necessidades do SESC – Administração Regional do Estado de Alagoas, conforme condições, quantidades e exigências a seguir estabelecidas:

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade estimada por pessoa
01	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	2200
02	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO I) , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	3900
03	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO II) , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e	Refeição por pessoa	500

	desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.		
04	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO BRUNCH , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	1250
05	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES) , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	7600
06	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO) , conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	5250
07	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO II) , conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	500
08	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO BRUNCH , conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	400

09	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	890
10	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL) - CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO), conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	1905
11	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ, conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	120
12	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO I), conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	150
13	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO II), conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	150
14	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a	Refeição por pessoa	200

	organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.		
15	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO), conforme descrição na tabela do anexo I, incluso a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom.	Refeição por pessoa	500
16	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ, conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	150
17	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), conforme descrição constante na tabela do anexo I, SEM a organização e materiais.	Refeição por pessoa	1100

1.1.2. Para os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 11, 12, 13, 14 e 15 os serviços de buffet ESTARÁ INCLUSO a organização, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem, bem como o serviço especializado de garçom. Já para os itens 07, 08, 09, 10, 16 e 17 os serviços de buffet deverão ser considerados SEM a inclusão da organização, fornecimento de utensílios, montagem e desmontagem e serviço especializado de garçom.

1.1.2.1. Para os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 11, 12, 13, 14 e 15, serão disponibilizados: MESAS, CADEIRAS E TOALHAS, que deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: copos e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas (com toalhas), sobremanchas, cadeiras com capas e despesas, bem como todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, e se for o caso, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e

27/89

desmontagem.

1.1.2.2. De acordo com a seleção efetuada pelo SESC/AL entre as opções disponíveis do cardápio no anexo I, o fornecedor deverá garantir a quantidade adequada de cada item do cardápio por pessoa, considerando o tipo de refeição. As porções deverão assegurar variedade, suficiência e qualidade para todos os convidados, observando os padrões de buffet corporativo e sendo compatíveis com o porte e características do evento.

1.1.2.3. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 (dez) pessoas.

1.1.3. A demanda com as quantidades estimadas de consumo individualizadas do grupo de gerências do SESC/AL, encontram-se no anexo II deste Termo de Referência.

1.2. NATUREZA DO OBJETO

1.2.1. Dada a natureza comum do objeto, deverá ser adotada licitação na modalidade pregão eletrônico.

1.2.1.1. O pregão eletrônico será desenvolvido mediante a utilização do procedimento auxiliar de registro de preços, nos termos do artigo 44 da Resolução SESC nº 1.593/2024, considerando que:

- a) Se mostra conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;
- b) Pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes;
- c) Não é possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades;
- d) Será conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços por mais de um serviço social autônomo.

1.3. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.3.1. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.3.1.1. Considerando que se pretende contratar um serviço de necessidade contínua, sem dedicação exclusiva de mão de obra, as condições de vigência e prorrogação deverão observar o seguinte:

- a) O prazo de vigência da ata de registro de preços, será pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso, conforme § 1º do artigo 45 nos termos da Resolução SESC nº 1.593/2024.

b) O prazo de vigência dos contratos decorrentes da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do(s) instrumento(s) de contratação, que deverão conter disposição expressa informando os valores e centros de custos a serem utilizadas, podendo ser prorrogados nos termos do artigo 33 da Resolução SESC Nº 1.593/2024.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O SESC - Administração Regional do Estado de Alagoas, em consonância com sua missão institucional, promove de forma contínua uma programação diversificada nas áreas de cultura, lazer, saúde, educação e assistência, com o objetivo de contribuir para o bem-estar social e a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, bem como de seus dependentes e da sociedade em geral.

2.2. Nesse contexto, a realização de eventos institucionais de diferentes naturezas e complexidades demanda suporte técnico especializado e infraestrutura adequada, de modo a assegurar a qualidade, a eficiência e a excelência exigidas pela Instituição. Entre os serviços indispensáveis ao êxito dessas atividades, destaca-se o fornecimento de serviços de buffet, cuja função é garantir a adequada recepção dos públicos atendidos, proporcionando conforto, hospitalidade e experiências qualificadas durante a execução dos projetos.

2.3. A contratação de empresa(s) especializada(s) em serviços de buffet justifica-se pela necessidade de atender a eventos que envolvem públicos diversos e que, por sua abrangência, exigem padrões técnicos de produção e operação compatíveis com os objetivos programáticos do Sesc/AL. Tais serviços asseguram que as ações institucionais sejam executadas em conformidade com critérios de qualidade, acessibilidade, segurança alimentar e organização logística, elementos indispensáveis ao fortalecimento da imagem institucional e à plena consecução de suas finalidades sociais.

2.4. Ademais, a constituição de uma Ata de Registro de Preços permitirá ao Sesc Alagoas racionalizar processos de contratação, garantir maior economicidade, padronizar procedimentos, assegurar a celeridade na execução dos projetos e conferir maior regularidade às aquisições, em conformidade com a Resolução Sesc nº 1.593/2024.

2.5. Por fim, ressalta-se que a disponibilização de serviços de buffet contribui para a consolidação de uma política de eventos mais inovadora, inclusiva e sustentável, alinhada às diretrizes institucionais do Sesc. Além de promover a valorização da produção regional e assegurar a qualidade das experiências proporcionadas aos trabalhadores do comércio e à sociedade, tal medida reforça a competitividade e a

transparência do processo licitatório, viabilizando a contratação de soluções técnicas mais adequadas às especificidades de cada evento ou unidade operacional.

2.6. A presente contratação dos serviços de buffet contempla a possibilidade de execução com ou sem a inclusão de organização, fornecimento de utensílios, montagem, desmontagem e serviço especializado de garçom, em razão da diversidade de eventos e demandas institucionais a serem atendidas.

2.7. Em determinadas ocasiões, o serviço de buffet será prestado em eventos de maior porte ou solenidades formais, exigindo estrutura completa, equipe de apoio, utensílios e montagem do ambiente, de modo a assegurar a adequada apresentação e atendimento aos participantes.

2.8. Por outro lado, em eventos de natureza mais simples, reuniões internas ou atividades técnicas, a contratação poderá se restringir ao fornecimento dos alimentos e bebidas, sem necessidade dos serviços complementares, visto que a estrutura física, os utensílios e o apoio operacional já estarão disponíveis no local da realização.

2.9. Dessa forma, a previsão de ambas as modalidades no Termo de Referência visa assegurar economicidade, flexibilidade e adequação do objeto às diferentes necessidades, evitando contratações e superfaturamentos desnecessários e garantindo que o serviço seja prestado de acordo com as especificidades de cada evento.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. CICLO DE VIDA DOS ATIVOS

3.1.1. A solução objeto deste estudo envolve a prestação de serviços de buffet, abrangendo tanto a execução completa, com o fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, montagem, organização do ambiente, disponibilização de garçons (quando necessário) e limpeza integral do local após o evento, quanto a modalidade simplificada, limitada ao fornecimento e entrega dos alimentos e bebidas, sem a inclusão de utensílios, montagem ou recursos humanos de apoio. Todo o processo abrange desde a seleção e aquisição de insumos de qualidade, transporte, armazenamento, preparação, entrega e montagem dos alimentos e utensílios, até a execução dos serviços, desmontagem, higienização e destinação correta dos resíduos gerados, se for o caso.

3.1.2. A Resolução SESC nº 1.593/2024, em seu artigo 2º, inciso I, estabelece como uma de suas premissas a busca pela proposta mais vantajosa, considerando o alcance de suas finalidades institucionais, o que inclui a análise dos impactos econômicos, sociais e ambientais desde a produção

30/89

até a disposição final dos insumos e resíduos.

3.1.3. A descrição da solução deve incluir exigências relacionadas à manutenção, à assistência técnica e às responsabilidades socioambientais, quando aplicáveis, sendo este aspecto também relevante na gestão dos resíduos alimentares, no uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis e na garantia da segurança sanitária dos serviços.

3.1.4. Dessa forma, o ciclo de vida do objeto contratado – serviços de buffet – compreende as seguintes etapas:

a) Produção e Aquisição dos Insumos

- A seleção criteriosa dos alimentos, bebidas e utensílios, priorizando fornecedores que atendam às normas sanitárias, de segurança alimentar e, sempre que possível, práticas sustentáveis (como fornecedores locais, orgânicos e que adotem boas práticas ambientais).
- Considera-se, também, o uso de materiais duráveis, biodegradáveis ou recicláveis, tanto para os utensílios quanto para embalagens e descartáveis, caso haja necessidade.

b) Distribuição e Logística

- Inclui o transporte dos alimentos, bebidas, equipamentos e utensílios até o local do evento, observando condições adequadas de conservação, temperatura, higiene e segurança.
- O transporte deve garantir que os alimentos não sofram contaminações cruzadas, mantendo as condições ideais de temperatura (quente ou fria) e acondicionamento seguro, evitando danos ou perdas.

c) Se for o caso, Uso e Execução dos Serviços

- Nesta etapa ocorre a montagem da estrutura, organização dos utensílios e disposição dos alimentos, de forma a garantir a estética, funcionalidade, segurança e conforto dos participantes.
- Inclui a preparação e finalização dos alimentos no local, quando aplicável, o serviço de garçons (se contratado), além do acompanhamento contínuo durante o evento, assegurando reposições, manutenção da temperatura dos alimentos e atendimento adequado.

d) Manutenção, Limpeza e Gestão dos Resíduos

- Durante o evento, são realizadas atividades de manutenção dos utensílios e higienização das áreas de preparo e serviço.

- Ao término, cabe à contratada a desmontagem da estrutura, recolhimento dos utensílios e limpeza completa do local, removendo resíduos sólidos, líquidos e orgânicos.
- A contratada deverá adotar práticas de gestão de resíduos, priorizando a separação e destinação correta (orgânicos, recicláveis e rejeitos), buscando reduzir impactos ambientais.

e) Disposição Final e Sustentabilidade

- Restos alimentares, embalagens e outros resíduos deverão ser destinados de acordo com as normas ambientais e sanitárias vigentes, observando-se, sempre que possível, práticas de sustentabilidade como:
 - Destinação de resíduos orgânicos para compostagem, quando viável;
 - Destinação correta de recicláveis para cooperativas ou empresas especializadas;
 - Redução do uso de materiais descartáveis, priorizando itens reutilizáveis ou biodegradáveis;
 - Cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e demais normas correlatas.

3.1.5. Dessa forma, a solução proposta contempla não apenas a execução pontual dos serviços de buffet, mas também todo o seu ciclo de vida, desde a seleção dos insumos até a destinação adequada dos resíduos, atendendo aos princípios da economicidade, sustentabilidade, eficiência e vantajosidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1.1. O serviço deverá incluir, conforme cada caso:

- a) Fornecimento de gêneros alimentícios variados, incluindo salgados, doces e bolos devidamente fatiados;
- b) Bebidas diversas, sendo os sucos servidos em suqueiras apropriadas, além de refrigerantes em embalagens compatíveis;
- c) Disponibilização de utensílios em inox e porcelana branca, tais como pratos, copos, talheres e guardanapos, em quantidade suficiente e adequada ao número de participantes;
- d) Mesa de porte compatível, devidamente coberta com toalha de mesa limpa e adequada, para acomodação dos itens de buffet;

e) Bandejas apropriadas para a disposição dos alimentos, assegurando organização, facilidade de acesso e boa apresentação.

4.1.2. O fornecimento e a apresentação dos serviços deverão obedecer rigorosamente ao padrão buffet, garantindo:

- a) Organização estética e funcional dos alimentos e bebidas;
- b) Facilidade de acesso dos participantes aos itens disponibilizados;
- c) Apresentação adequada, condizente com o perfil institucional dos eventos;
- d) Praticidade e agilidade na montagem, organização e atendimento, sem prejudicar o andamento das atividades.

4.1.3. Dos alimentos e bebidas:

a) Todos os alimentos deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para atender ao número de participantes previamente informado, observando, no mínimo, a quantidade limite do cardápio por modalidade de evento, conforme especificações técnicas constantes no anexo I.

b) A quantidade de serviços por pessoa em cada evento a ser realizado será definida pelo SESC/ALAGOAS, considerando a necessidade e o porte do evento proposto. O SESC/ALAGOAS deverá estabelecer o número total de participantes para o referido evento, desde que respeitados os quantitativos mínimos de participantes por solicitação, conforme as modalidades abaixo:

- **Pequeno porte:** entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) participantes;
- **Médio porte:** entre 51 (cinquenta e um) e 150 (cento e cinquenta) participantes;
- **Grande porte:** acima de 151 (cento e cinquenta e um) participantes, quando houver necessidade devidamente justificada.

c) Os alimentos e bebidas deverão ser entregues e servidos frescos, bem acondicionados e conservados, atendendo integralmente às normas legais, sanitárias e higiênicas vigentes, aplicáveis tanto aos alimentos e bebidas quanto aos utensílios fornecidos.

d) Todos os ingredientes, gêneros alimentícios, condimentos e demais insumos utilizados deverão ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, armazenamento, higiene e apresentação, assegurando a segurança alimentar dos participantes.

e) A contratada deverá seguir rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme

estabelecido pelas normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como demais legislações sanitárias aplicáveis nas esferas municipal, estadual e federal.

4.2. SUSTENTABILIDADE

4.2.1. É essencial a análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação dos serviços de buffet, que envolvem fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, montagem, organização, serviço de garçons (quando necessário) e limpeza do local. Embora este tipo de serviço não esteja diretamente associado a processos industriais de grande impacto, suas atividades podem gerar resíduos sólidos, consumo de recursos naturais e emissão indireta de poluentes, especialmente relacionados ao uso de embalagens descartáveis e à geração de resíduos orgânicos.

4.2.2. Dentre os principais aspectos ambientais relacionados ao serviço, destacam-se:

- Geração de resíduos orgânicos (restos de alimentos e bebidas);
- Descarte de resíduos sólidos (embalagens plásticas, papel, papelão, alumínio e vidro);
- Consumo de água e produtos químicos durante o processo de limpeza do local e utensílios;
- Emissão de gases de efeito estufa decorrente do transporte de materiais, alimentos e equipes.

4.2.3. Para mitigar esses impactos, os materiais e insumos utilizados devem, sempre que possível, seguir critérios de sustentabilidade, priorizando:

- Produtos certificados com selos ambientais reconhecidos (como FSC, IBD, Eureciclo, entre outros);
- Embalagens recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis;
- Práticas de redução, reutilização e reciclagem de resíduos, em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), especialmente quanto ao art. 32, que trata da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos.

4.2.4. As embalagens dos alimentos, utensílios e materiais utilizados deverão, preferencialmente, ser confeccionadas com materiais que permitam a reutilização, reciclagem ou compostagem, estimulando a prática da logística reversa, conforme previsto na Lei nº 12.305/2010.

4.2.5. O descarte inadequado dos resíduos sólidos gerados, especialmente plásticos de uso único e resíduos orgânicos, pode acarretar significativo impacto ambiental, como aumento do volume de lixo encaminhado aos aterros sanitários. Para minimizar tais impactos, recomenda-se que a empresa contratada adote práticas de gerenciamento de resíduos, com separação, acondicionamento correto e

destinação ambientalmente adequada, além de fornecer orientações sobre o descarte aos participantes dos eventos.

4.2.6. Sempre que tecnicamente viável, recomenda-se que os produtos, insumos e utensílios utilizados sejam provenientes de fornecedores que possuam certificação de sustentabilidade reconhecida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, ou órgãos equivalentes, atestando práticas ambientalmente responsáveis.

4.2.7. Adicionalmente, deverá ser observado, preferencialmente, o disposto no Decreto nº 12.063, de 17 de junho de 2024, que institui o Programa Selo Verde Brasil, o qual estabelece diretrizes para a certificação de produtos e serviços sustentáveis. A adoção de fornecedores e práticas alinhadas a este programa reforça o compromisso da instituição com a redução dos impactos ambientais e com o desenvolvimento sustentável.

4.3 DAS MARCAS OU MODELOS

4.3.1 Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para atendimento à demanda do SESC – Administração Regional do Estado de Alagoas.

4.4. GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.4.1. Não se mostra necessária a exigência de garantia contratual prevista no art. 34 da Resolução SESC/AL n.º 1.593/2024.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Considerando a necessidade de garantir a plena satisfação dos serviços contratados e a adequada execução dos eventos, torna-se indispensável estabelecer parâmetros claros para a dinâmica da execução contratual. Esta seção tem como objetivo definir os procedimentos operacionais, os padrões de qualidade e as responsabilidades da empresa contratada na prestação dos serviços de buffet, abrangendo o fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, montagem, organização, serviço de garçons (quando necessário) e limpeza do local, quando for o caso.

5.2. Início da execução do objeto: 5 (cinco) dias úteis da emissão da ordem de serviço.

5.3. A execução dos serviços deverá obedecer às seguintes diretrizes:

5.3.1. Os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em perfeitas condições de conservação, higiene e qualidade, dentro dos prazos de validade, obedecendo às normas sanitárias vigentes, devendo ser frescos, de primeira qualidade e devidamente acondicionados;

5.3.2.A contratada deverá providenciar toda a logística de transporte, no local previamente acertado com a contratante, incluindo montagem, organização do espaço, disposição dos utensílios e equipamentos necessários para o perfeito atendimento, quando for o caso, observando os padrões estabelecidos pela contratante, inclusive quanto à disposição estética e funcional dos itens no local;

5.3.3.O serviço de garçons, quando solicitado, deverá ser prestado por profissionais devidamente uniformizados, capacitados, com postura compatível ao ambiente do evento e em número suficiente para garantir a qualidade e eficiência do atendimento;

5.3.4.Todo o material utilizado, incluindo utensílios (pratos, talheres, copos, taças, bandejas, toalhas, mesas, cadeiras, entre outros), deverá estar em perfeito estado de conservação, limpo, higienizado e adequado ao porte e às características do evento;

5.3.5.A contratada será responsável pela limpeza e organização do espaço utilizado, tanto durante quanto após a realização do evento, garantindo que o local seja entregue nas mesmas condições em que foi recebido, sem resíduos, lixo ou materiais remanescentes;

5.3.6.A execução dos serviços deverá ocorrer rigorosamente nas datas, horários e locais previamente acordados com a contratante, sendo responsabilidade da contratada garantir a pontualidade na montagem, no atendimento e na desmontagem, respeitando os cronogramas definidos;

5.3.7.Quaisquer ajustes ou adequações de cardápio, quantidade de itens, necessidade de pessoal ou outros aspectos operacionais deverão ser comunicados formalmente pela contratante à contratada com, no mínimo, 2 (dois) dias úteis de antecedência do evento;

5.3.8.A contratada deverá comunicar imediatamente à contratante qualquer situação que possa comprometer a execução dos serviços, como indisponibilidade de itens contratados, imprevistos logísticos ou qualquer outro fato relevante, devendo apresentar, quando possível, soluções viáveis para mitigar impactos;

5.3.9.A contratada deverá apresentar, mensalmente, relatório de prestação dos serviços realizados, contendo a descrição dos eventos atendidos, datas, locais, quantitativos e demais informações pertinentes, que servirão para acompanhamento, conferência e fiscalização pela contratante;

5.3.10. Em caso de substituição de itens inicialmente propostos no cardápio (por motivo de indisponibilidade ou outro fator devidamente justificado), os produtos substitutos deverão ser de qualidade igual ou superior, e essa substituição deverá ser previamente autorizada pela contratante.

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento pela prestação dos serviços será efetuado, através de depósito ou boleto bancário,

de acordo com as condições e preços pactuados, sendo o pagamento efetuado em 30 (trinta) dias a partir da apresentação da Nota Fiscal/ Fatura com o atesto do fiscal, ficando o pagamento para o primeiro dia útil subsequente, caso o dia seja sábado, domingo ou feriado.

6.2. Os pagamentos decorrentes dos serviços prestados, somente serão efetuados em nome do fornecedor. Não será aceito nota fiscal ou outro documento relativo ao fornecimento, emitidos em nome de outra empresa que não a empresa CONTRATADA.

6.3. No preço estão contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto do Pedido.

6.4. Fica expressamente vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado de qualquer natureza ou negociação de títulos com instituições financeiras.

7. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) designado(s), ou por seus respectivos substitutos, conforme as disposições estabelecidas no instrumento contratual a depender da necessidade dessa Administração Regional.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. **Modalidade de licitação:** O licitante será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, consoante regras que deverão constar no Edital, observadas as disposições definidas neste Termo de Referência.

8.2. **Organização do objeto para disputa:** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

8.3. Forma de julgamento

8.3.1. Modo de disputa (Aberto):

8.3.1.1. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

8.4.1. Critério de Julgamento

8.4.1.1. **Menor preço por item:** Será considerada vencedora a proposta ou o lance final que observar as exigências deste Termo de Referência e que consignar o menor preço para cada um dos itens sob disputa.

8.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.5.1. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(os) de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.5.2. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) conter nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente; data da emissão do atestado; assinatura e identificação do signatário (exemplos: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente); descrição do objeto fornecido compatível com o objeto desta licitação.

8.5.3. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do prestador de serviço.

8.5.4. O prestador de serviços disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do atestado(s) ou certidão(ões), apresentando, quando solicitado, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.5.5. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

8.5.6. Apresentar a **LICENÇA DE FUNCIONAMENTO** ou **ALVARÁ SANITÁRIO** da empresa, emitido pela autoridade sanitária competente do município, ou Estado, conforme o caso, ou cópia da publicação do Diário Oficial que conste o deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS).

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do presente objeto.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Para a realização das despesas poderão ser utilizados os centros de custos a serem oportunamente especificados em dotações orçamentárias no momento da contratação.

10.2. Para as contratações de fornecimento continuado, serão utilizadas dotações correspondentes relativas aos exercícios financeiros nos quais a relação contratual estiver em vigor.

Maceió/AL, em 25 de novembro de 2025.

Sandra Márcia Maranhão da Costa Montenegro
Coordenação de Patrimônio e Logística

Lídia Alves da Silva
Direção Regional

Luciana de Oliveira Figueiredo
Gerência de Assistência em exercício

José Luann Veiga
Gerência de Cultura

Carolina Ferreira Simon Maia
Gerência de Educação

Jacyane Lopes Lamenha Costa
Gerência de Recursos Humanos

Janaína Valença de Siqueira Lima
Gerência de Saúde

Anaiza Malta Pereira
Unidade Arapiraca

Priscila Omena de Mendonça
Assistente de Diretoria – DAFI / DIG

ANEXO I do TR

CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ
FRUTAS: • Frutas da estação – inteiras, cortadas e em salada, higienizadas e servidas em porções individuais ou travessas.
CEREAIS, GRÃOS E GRANOLAS: • Granola – servida com leite ou iogurte, crocante e fresca. • Aveia em flocos – para preparo com leite ou iogurte. • Cereal matinal – opções como milho, trigo ou arroz inflado, servidos com leite ou iogurte. • Mix de sementes e grãos – como chia, linhaça, quinoa e girassol, disponíveis para complementar frutas, iogurte ou cereais.
BOLOS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): • Chocolate – massa de bolo com cacau ou chocolate, assada e servida em fatias. • Macaxeira – massa de bolo preparada com purê de macaxeira (aipim), assada e servida em fatias. • Milho – massa de bolo de milho, assada e servida em fatias. • Bolo de rolo – massa fina assada em forno convencional, enrolada com camada de goiabada.
PETIT FOUR (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes): • Bem-casado – massa de bolo leve, recheio de doce de leite, coberto com açúcar de confeitado. • Biscoito meia lua – biscoito assado em formato meia-lua, doce ou amanteigado. • Biscoito de queijo - biscoito salgado de queijo, assado até dourar. • Sequilhos em geral – biscoitos secos de farinha, manteiga e ovos, variados. • Casadinho – biscoito assado, recheio de doce de leite e chocolate, servido em formato

retangular.

- Pão de mel – massa de mel com especiarias, assado e coberto com chocolate.
- Brigadeiro de chocolate – leite condensado, chocolate em pó e manteiga, enrolado e coberto com granulado.
- Mini tortilete – base de massa doce, recheio de creme ou frutas, servida individualmente.
- Croissant de goiabada – massa folhada assada, recheada com goiabada.
- Brigadeiro branco (leite ninho) – leite condensado, manteiga e leite em pó, enrolado.
- Pão de queijo – massa de polvilho com queijo, assado até dourar.

PÃES:

- Francês – pão francês tradicional, assado, crocante por fora e macio por dentro.
- Integral – pão feito com farinha integral, assado, crocante e nutritivo.
- Pão de forma – tradicional, macio, servido em fatias para sanduíches ou torradas.

ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES

- **Manteiga** – fresca, servida em porções individuais ou em travessas.
- **Requeijão cremoso** – servido em porções individuais ou travessas.
- **Geleias variadas** – opções como goiabada, morango, pêssego e pimenta, servidas em porções individuais ou travessas.
- **Mel** – opcional, servido em pequenas porções para consumo individual.

PRATOS QUENTES REGIONAIS / PROTEÍNAS (Escolher até 08 tipos dentre as opções seguintes):

- Cuscuz nordestino – preparado com flocos de milho, podendo ser servido simples ou acompanhado de manteiga.
- Macaxeira cozida – raízes selecionadas, cozidas no vapor ou em água, servidas quentes.
- Inhame cozido – tubérculos cozidos e servidos quentes, com opção de manteiga ou azeite.
- Batata-doce cozida ou assada – tubérculo selecionado, servido quente, simples ou com manteiga, podendo ser cortado em rodela ou cubos.
- Ovos mexidos – ovos batidos e cozidos até atingir textura cremosa.

- Omelete simples ou com recheio – preparada com ovos, temperos e, opcionalmente, queijo, tomate ou presunto.
- Bacon crocante – tiras de bacon preparadas na chapa ou forno, servidas quentes.
- Carne de sol desfiada ou em lascas – carne bovina curada, dessalgada e refogada na manteiga ou azeite.
- Salsicha ao molho suave ou grelhada – servida quente.
- Queijo coalho assado – grelhado na chapa ou forno, servido quente.
- Carne moída refogada – carne bovina moída, refogada com temperos suaves.
- Banana da terra frita ou cozida

TORTAS SALGADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Carne – massa assada ou folhada, recheio de carne bovina temperada, servida quente ou morna.
- Frango – massa assada, recheio de frango desfiado temperado, servida quente ou morna.
- Legumes com Queijo – massa assada ou folhada, recheio de mix de legumes salteados e queijo cremoso, servida quente ou morna.

TORTAS DOCES (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Torta de limão – massa doce assada, recheio cremoso de limão, cobertura de merengue ou chantilly.
- Torta de banana – massa doce assada, recheio de banana caramelizada ou creme de banana.
- Torta de chocolate – massa doce assada, recheio cremoso de chocolate, cobertura de ganache ou chocolate derretido.

BEBIDAS:

- Sucos de frutas da estação – preparados com polpa natural ou frutas frescas, servidos gelados; açúcar e adoçante de primeira qualidade disponíveis.
- Café – coado ou expresso, servido quente.
- Achocolatado – preparado com leite e chocolate em pó, servido quente ou frio.
- Iogurte – natural ou aromatizado, servido gelado em porções individuais.
- Chás quentes e gelados – variados sabores, servidos conforme opção do cliente.

- Água sem gás – mineral, servida gelada.
- Leite – integral ou desnatado, servido frio.

CARDÁPIO

ALMOÇO/JANTAR – TIPO I

ESTAÇÃO DE APERITIVOS/ENTRADAS:

- Mini cupcake salgado aos quatro queijos – massa leve, preparada com farinha, ovos e manteiga, recheio de creme de queijos variados (como muçarela, parmesão, gorgonzola e prato), assados e servidos em porções individuais.
- Mini cheesecake de gorgonzola com tomate confit – base de massa crocante, creme de queijo gorgonzola, finalizado com tomate confit levemente adocicado e temperado com ervas.
- Cestinha crocante recheada com picadinho de frango ao molho cremoso – cestinha de massa folhada ou crocante, recheada com frango desfiado cozido em molho cremoso à base de creme de leite, temperos e ervas finas.
- Cestinha de gorgonzola com toque de goiabada artesanal (harmonia agridoce) – cestinha crocante, recheio de creme de gorgonzola, finalizada com goiabada artesanal em pequenos cubos.
- Canapé de carne de sol com redução de cebola caramelizada – base de pão ou torrada, fatias de carne de sol dessalgada e grelhada, finalizada com cebolas caramelizadas e ervas frescas.
- Canapé de frango defumado finalizado com ervas frescas – base de pão ou torrada, frango defumado desfiado ou em cubos, temperado e finalizado com ervas frescas.

VARIEDADES CROCANTES/FRITINHOS:

- Coxinha cremosa de frango com calabresa defumada – massa de farinha e batata, recheio de frango desfiado cremoso e calabresa defumada, frita ou assada até dourar.
- Bolinho de queijo – massa à base de farinha e queijo, frito ou assado.
- Bolinho de charque com toque de pimenta biquinho – carne seca dessalgada, desfiada e

temperada, moldada em bolinhos, frita ou assada, com pimenta biquinho para suavidade e aroma.

- Bolinho de bacalhau com ervas finas – massa com bacalhau dessalgado e desfiado, batata, ovos e temperos, moldado em bolinhos e frito até dourar.
- Camarão empanado – camarões médios temperados, empanados em farinha ou panko, fritos até dourar.
- Almofadinha mista (queijo e presunto) com massa leve e crocante – massa leve, recheio de presunto e queijo, assada até dourar.
- Dadinhos de tapioca com geléia de pimenta – tapioca hidratada, queijo coalho, cortada em cubos e frita, servida com geléia de pimenta.
- Pastel de carne – massa fina, recheio de carne temperada, frita ou assada até dourar.
- Pastel de queijo – massa fina, recheio de queijo, frita ou assada até dourar.

ESTAÇÃO DE FRIOS:

- Queijos: Provolone, gorgonzola, reino e gouda, fatiados.
- Frios: Peito de peru, salaminho, pepperoni, lombinho, caponata de berinjela, queijo brie com favo de mel, quiche de tomate seco.
- Mix de castanhas e amendoins – torrados ou crus.
- Mix de azeitonas – verdes e pretas, temperadas.
- Pães variados: queijo, croissant, torradinha aromatizada, pão folha e grissinis; mini sanduíches de frios diversos.
- Geléias: geléia de pimenta e geléia de pêssego.

SALADAS:

- Salada primavera – vegetais da estação crus e cozidos, temperados com azeite e limão.
- Salada de legumes – brócolis, vagem, couve-flor, cenoura, batata e batata-doce cozidos e temperados.
- Salpicão de frango – frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e

cozida, maionese e temperos.

Molhos para salada:

- Molho agri-doce – à base de vinagre, açúcar e especiarias.
- Molho mostarda com mel – mistura de mostarda, mel e óleo/azeite.

PRATOS PRINCIPAIS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

Carnes Vermelhas:

- Escondidinho de carne de sol – purê de macaxeira coberto com carne de sol dessalgada e desfiada, gratinada com queijo.
- Charque com purê de macaxeira – charque dessalgada lentamente cozida, servida sobre purê de macaxeira cremoso, finalizada com toque de manteiga e ervas frescas.
- Filé de alcatra ao molho de ervas finas – filé grelhado, finalizado com molho cremoso de ervas.
- Carne assada ao molho madeira – carne bovina assada, fatiada e servida com molho madeira.
- Filé mignon ao forno com ervas finas – succulento filé mignon assado, temperado com ervas finas e azeite extravirgem, finalizado com toque de manteiga aromática.

Carnes Brancas:

- Panquecas de frango – delicadas massas de panqueca finas, recheadas com frango desfiado ao molho branco cremoso, finalizadas com gratinado suave e decoradas com ervas frescas.
- Filé de frango aos quatro queijos – peito de frango selecionado, servido com molho cremoso elaborado com quatro queijos nobres, finalizado com um toque de ervas frescas e gratinado levemente até dourar.
- Strogonoff de frango – cubos de peito de frango selecionado salteados na manteiga, servidos em molho cremoso à base de creme de leite fresco, mostarda Dijon e toque de molho de tomate artesanal, finalizado com champignons salteados e salsinha fresca.

Carnes Suínas:

- Pernil suíno ao barbecue – pernil assado, servido com molho barbecue.
- Lombo suíno assado com abacaxi – lombo temperado e assado, servido com fatias de abacaxi

caramelizado.

- Sarapatel – miúdos suínos cozidos com temperos regionais.

Frutos do mar:

- Peixada de filé robalo ou tilápia ao molho de leite de coco e ervas finas – peixe cozido ao molho de leite de coco, cebola, tomate e ervas frescas.
- Dourado grelhado ao azeite com legumes sauté – filé grelhado, servido sobre legumes refogados.
- Camarão aos 4 queijos – camarões médios gratinados com molho cremoso de queijos.
- Moqueca de frutos do mar – camarão, mexilhão e peixe branco cozidos em azeite de dendê e leite de coco, temperos e coentro.

ACOMPANHAMENTOS:

- Arroz branco / Arroz com brócolis – cozidos com temperos básicos.
- Farofa – à base de farinha de mandioca, manteiga e temperos.
- Purê de macaxeira – cozido e batido com manteiga.
- Batata frita – cortada e frita até dourar.
- Feijão tropeiro.
- Feijão caseiro.
- Caldinhos: feijão, frutos do mar, macaxeira com charque – cozidos com temperos aromáticos.
- Ovo de codorna, torresmo e cheiro verde – finalização de pratos ou acompanhamentos.

MASSAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Lasanha à Matriciana – massa fresca intercalada com molho de tomate, bacon/pancetta, cebola, pimenta e parmesão, gratinada.
- Lasanha à Bolonhesa – massa fresca com molho bolonhesa de carne bovina e molho branco, gratinada.
- Lasanha à Bechamel com frango – massa fresca, recheio de frango e molho branco, gratinada.

- Massa tipo Penne / Fusilli / Fettuccine – cozida al dente, servida com molho sugo ou molho branco, opcionalmente finalizada com queijo ralado.

SOBREMESAS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Mousse de chocolate – chocolate meio amargo, creme de leite e claras em neve, batido até aerar e servido gelado.
- Bolo de Rolo – massa fina de bolo assada em forno convencional, enrolada com camada de goiabada.
- Torta de chocolate – base de massa doce, recheio cremoso de chocolate, finalizada com cobertura de chocolate ou ganache.
- Pavê de abacaxi – camadas de biscoito champagne, creme à base de leite condensado e abacaxi picado, servido gelado.
- Pudim de leite – leite condensado, leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho-maria até firme.
- Churros – massa frita de farinha e ovos, recheio opcional de doce de leite ou chocolate, polvilhado com açúcar e canela.
- Casadinho – base de massa de biscoito, recheio de doce de leite e chocolate, servido em formato retangular.
- Coco queimado – coco fresco ralado caramelizado com açúcar até dourar, servido em pedaços.
- Doce de Ninho com Nutella – creme de leite, leite em pó (Ninho) e Nutella, servido em porções individuais ou travessas.
- Brigadeiro tradicional – leite condensado, chocolate em pó e manteiga, enrolado e coberto com granulado de chocolate.

BEBIDAS:

- Água mineral – com ou sem gás, servida gelada em garrafas ou jarras.
- Refrigerantes – quatro opções de variedades de cola e guaraná, incluindo versões tradicionais, diet e light; devem ser de marcas consolidadas no mercado, servidos gelados.

- Sucos naturais – três opções de frutas da estação, preparados com polpa natural ou fruta fresca, servidos gelados, sem adição de conservantes artificiais.
- Café – coado ou expresso, servido quente.

CARDÁPIO

ALMOÇO/JANTAR – TIPO II

ENTRADAS FINAS:

- Chips de batata-doce com carne de sol e manteiga de garrafa – finas lâminas de batata-doce assadas ou fritas até crocância, servidas com carne de sol desfiada e finalizadas com manteiga de garrafa.
- Crocantes do mar com aroma de lagosta – pequenas porções de frutos do mar empanados ou gratinados, aromatizados com essência ou molho de lagosta, servidos quentes.
- Chez News de Tartare de Salmão com guacamole – cubos de salmão fresco temperados com azeite, limão e especiarias, servidos sobre creme de abacate (guacamole).
- Mini polenta com ragu de costela – polenta cremosa moldada em porções individuais, coberta com ragu de costela bovina cozida lentamente com temperos aromáticos.
- Tarte de banana-da-terra com queijo roquefort – massa folhada assada, cobertura de banana-da-terra caramelizada e queijo roquefort, servida morna ou à temperatura ambiente.

VARIEDADES CROCANTES / PETISCOS DE FRUTOS DO MAR:

- Crocante de camarão com creme de limoni – camarões médios empanados e fritos, servidos com creme cítrico à base de limoni, servidos quentes.
- Dadinho de tapioca com carne de sol – cubos de tapioca prensada e frita, incorporando carne de sol dessalgada e desfiada, servidos crocantes e acompanhados de molho opcional.
- Camarão na moranguinha – camarões médios refogados ou grelhados, servidos em pequenas porções sobre moranguinhas ou recipiente com formato similar, finalizados com temperos suaves.

- Bolinho de bacalhau – bolinhos fritos de bacalhau dessalgado e desfiado, misturado com batata, cebola e temperos, servidos crocantes.
- Casquinha de bacalhau – bacalhau dessalgado desfiado, refogado com cebola, azeite e temperos, servido em mini conchas ou casquinhas individuais.
- Casquinha de siri – carne de siri refogada com temperos aromáticos, servida em mini conchas ou casquinhas individuais, gratinada ou finalizada com leve crocância.

MINI EMPRATADOS (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Cremoso de queijo coalho com carne de sol e tartare de banana-da-terra – purê cremoso de queijo coalho, carne de sol desfiada e tartare de banana-da-terra, montados individualmente.
- Palpetone de cordeiro com batatas rústicas – mini palpetone de cordeiro recheado ou temperado, servido com batatas rústicas assadas e temperadas.
- Arroz de polvo – arroz preparado com polvo cozido, temperos aromáticos e ervas frescas.
- Salmão com arroz negro – filé de salmão grelhado, servido com arroz negro cozido e temperado, finalizado com azeite de ervas.

ESTAÇÃO DE FRIOS:

- Queijos: Provolone, gorgonzola, reino e gouda, fatiados.
- Frios: Peito de peru, salaminho, pepperoni, lombinho, caponata de berinjela, queijo brie com favo de mel, quiche de tomate seco.
- Mix de castanhas e amendoins – torrados ou crus.
- Mix de azeitonas – verdes e pretas, temperadas.
- Pães variados: queijo, croissant, torradinha aromatizada, pão folha e grissinis; mini sanduíches de frios diversos.
- Geléias: geléia de pimenta e geléia de pêssego.

PRATOS PRINCIPAIS:

- Mix de folhas nobres com tomate-cereja e queijo búfala – salada de folhas selecionadas, temperadas com azeite, limão ou vinagre balsâmico, decoradas com tomates-cereja e cubos de

queijo búfala.

- Filé mignon com mix de cogumelos – filé mignon grelhado, servido com cogumelos sauté e molho reduzido de ervas ou vinho.
- Gratinado de camarão ao molho de queijos – camarões médios gratinados com molho cremoso de queijos, servidos quentes.
- Linguine na manteiga e ervas – massa tipo linguine cozida al dente, finalizada com manteiga, ervas frescas e temperos.
- Arroz com brócolis – arroz branco ou integral, refogado com brócolis e temperos leves, servido como acompanhamento.

SOBREMESAS:

- Verrine de morango – camadas de creme e morangos frescos, servidas em porções individuais.
- Verrine de chocolate – camadas de creme de chocolate, mousse ou ganache, servidas individualmente.
- Banoffee – sobremesa em camadas de banana, doce de leite e creme, servida em porções individuais.

BEBIDAS:

- Água mineral – com ou sem gás, servida gelada em garrafas ou jarras.
- Refrigerantes – quatro opções de variedades de cola e guaraná, incluindo versões tradicionais, diet e light; devem ser de marcas consolidadas no mercado, servidos gelados.
- Sucos naturais – três opções de frutas da estação, preparados com polpa natural ou fruta fresca, servidos gelados, sem adição de conservantes artificiais.
- Café – coado ou expresso, servido quente.

CARDÁPIO

BRUNCH

TORTAS:

- Salgada quente – massa assada ou folhada, recheio de carnes, frango ou legumes, temperado e gratinado conforme necessidade.
- Salgada fria – massa de torta ou quiche, recheio de frios, queijos ou pastas, servida em temperatura ambiente.
- Doce com recheios variados – massa doce assada, recheios como chocolate, frutas, doce de leite ou creme, servida em temperatura ambiente ou gelada.

SANDUÍCHES VARIADOS (Servidos em porções individuais ou em bandejas, prontos para consumo):

- Pães – mini croissant, baguete ou mini baguete, pão de forma integral ou de grãos, ciabatta, focaccia, pão de leite, brioche, wraps ou tortilhas de trigo.
- Recheios – frios e queijos especiais, caprese (tomate, muçarela de búfala e manjericão), frango temperado, pastas variadas de vegetais ou cremes.

02 (DOIS) TIPOS DE PRATOS QUENTES:

- Caldo variados – caldos de legumes, frango ou feijão, cozidos com temperos aromáticos e servidos quentes.
- Panquecas doces – massa leve de panqueca, recheios de chocolate, frutas ou doce de leite, servidas quentes ou mornas.
- Panquecas salgadas – massa leve, recheio de frango, carne ou vegetais, servidas quentes.
- Escondidinho – purê de mandioca ou macaxeira, recheio de carne ou frango desfiado, gratinado com queijo.
- Massas – massas cozidas al dente, servidas com molho sugo, molho branco ou molho à escolha do cliente.

03 (TRÊS) TIPOS DE SALGADOS:

- Salgados assados variados – empadas, esfihas ou mini tortas salgadas, recheios variados, assadas até dourar.
- Pão de queijo – massa de polvilho com queijo, assado até dourar.
- Tapiocas doce ou salgada – massa de tapioca hidratada, recheios doces (chocolate, frutas) ou salgados (queijo, frango).
- Quiches – massa leve, recheios variados de queijo, legumes ou carnes, assadas.

02 (DOIS) TIPOS DE DOCES:

- Bolinho de chuva – massa frita de farinha e ovos, polvilhado com açúcar e canela.
- Bolo de Chocolate com calda – massa de bolo com cacau ou chocolate, assada e servida em fatias.
- Pudim de leite – leite condensado, leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho-maria até firme.
- Frutas cortadas em cubos – frutas da estação frescas, servidas em potes individuais.

TÁBUA DE FRIOS COMPOSTA (Servidos em bandejas ou tábuas decoradas, prontos para consumo):

- Queijos variados – muçarela, prato, gouda, emmental, provolone ou do reino, fatiados ou em cubos.
- Frios variados – presunto, peito de peru defumado, salame italiano, lombo canadense, mortadela defumada ou pepperoni, fatiados.
- Acompanhamentos – frutas secas (ameixa, uva-passa, damasco) e castanhas (caju, pará, nozes, amêndoa).
- Azeitonas – verdes, pretas ou recheadas, temperadas.

BEBIDAS:

- Refrigerantes – variedades tradicionais, diet e light, servidos gelados, de marcas consolidadas.
- Sucos naturais – duas opções de frutas da estação, preparados com polpa natural ou fruta fresca, servidos gelados.
- Chocolate gelado – leite batido com chocolate ou achocolatado, servido frio.
- Café – coado ou expresso, servido quente.
- Chás quentes e gelados – variados sabores, servidos conforme opção do cliente.
- Leite – integral ou desnatado, servido frio.

CARDÁPIO

COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES)

SALGADOS (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

Assados:

- Bolinho de queijo – massa de farinha com queijo, assado até dourar.
- Bolinho de bacalhau – massa com bacalhau desfiado, temperos e batata, assado até dourar.
- Coxinha de frango – massa de farinha e batata recheada com frango desfiado e temperado, assada ou frita.
- Croquete de carne – massa à base de farinha e purê, recheio de carne temperada, assado ou frito.
- Empadinhas variadas (camarão, frango, carne) – massa de empada, recheada e assado.
- Quiches variados (frango, carne, quatro queijos) – base de massa podre, recheado com temperos, assada).
- Rissoles variados (frango, carne, queijo) – massa leve, recheado, assado ou frito.

BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Chocolate com calda – massa de bolo com cacau ou chocolate, assada e servida em fatias.
- Formigueiro – massa de bolo branca com granulado de chocolate, assada e servida em fatias.
- Milho – massa de bolo de milho, assada e servida em fatias.
- Laranja – massa de bolo aromatizada com suco e raspas de laranja, assada e servida em fatias.

PETIT FOUR (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Bem-casado – massa de bolo leve, recheio de doce de leite, coberto com açúcar de confeitiro.
- Biscoito meia lua – biscoito assado em formato meia-lua, doce ou amanteigado.
- Biscoito de queijo - biscoito salgado de queijo, assado até dourar.
- Sequilhos em geral – biscoitos secos de farinha, manteiga e ovos, variados.
- Casadinho – biscoito assado, recheio de doce de leite e chocolate, servido em formato retangular.
- Pão de mel – massa de mel com especiarias, assado e coberto com chocolate.
- Brigadeiro de chocolate – leite condensado, chocolate em pó e manteiga, enrolado e coberto com granulado.
- Mini tortilete – base de massa doce, recheio de creme ou frutas, servida individualmente.
- Croissant de goiabada – massa folhada assada, recheada com goiabada.
- Brigadeiro branco (leite ninho), recheado com uva – leite condensado, manteiga e leite em pó, enrolado.
- Brigadeiro branco (leite ninho) – leite condensado, manteiga e leite em pó, enrolado.
- Pão de queijo – massa de polvilho com queijo, assado até dourar.
- Beijinho de coco – docinho feito com leite condensado e coco ralado.

TORTAS SALGADAS (01 tipo a escolher dentre as opções seguintes):

- Carne – massa assada ou folhada, recheio de carne bovina temperada, servida quente ou

morna.

- Frango – massa assada ou folhada, recheio de frango desfiado temperado, servida quente ou morna.

TORTAS DOCES (01 tipo a escolher dentre as opções seguintes):

- Torta de limão – massa doce, recheio cremoso de limão e cobertura de merengue ou chantilly.
- Torta de banana – massa doce, recheio de creme e bananas caramelizadas.
- Torta de chocolate – massa doce, recheio cremoso de chocolate, cobertura de ganache.

MINI SANDUÍCHES (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface – pão de forma pequeno, recheado com pasta de atum temperada e folhas de alface.
- Pão salada russa – pão recheado com salada russa (batata, cenoura, ervilha, maionese).
- Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface – pão ciabatta recheado com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e folhas de alface fresca.
- Mini sanduíche de pão com pasta de frango – pão pequeno recheado com pasta de frango temperada.

FRUTAS:

- Salada de frutas – mix de frutas frescas da estação, servidas em travessas ou porções individuais, selecionadas conforme disponibilidade.

BEBIDAS:

- Sucos naturais – duas opções de frutas da estação, preparados com polpa natural ou fruta fresca, servidos gelados; açúcar e adoçante de primeira qualidade disponíveis.
- Refrigerantes – duas opções, incluindo tradicional e versão zero, servidos gelados.
- Água mineral – com e sem gás, servida gelada.
- Café – coado ou expresso, servido quente.
- Leite – integral ou desnatado, servido frio.

CARDÁPIO

COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO)

SALGADOS (10 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry – purê de aipim misturado com queijo catupiry e carne de sol dessalgada e desfiada, moldado em bolinhos e frito até dourar.
- Bolinho de bacalhau – massa à base de batata e bacalhau dessalgado, temperado com cebola, salsa e ovos, moldado em bolinhos e frito até dourar.
- Canudinho folhado de frango aos quatro queijos – massa folhada enrolada em formato de canudo, recheio de frango desfiado ao molho cremoso de quatro queijos, assado até dourar.
- Coxinha de frango tradicional ou com catupiry – massa de farinha e batata recheada com frango desfiado temperado, frita ou assada.
- Bruschetta de tomate e manjericão: fatia de pão tostado com tomates picados, azeite, alho e manjericão.
- Empadinhas variadas (camarão, frango e palmito) – massa de empada, assada até dourar.
- Esfirras variadas (carne moída e queijo) – massa fina assada, recheada, servida aberta.
- Quibe – trigo hidratado com carne moída e temperos, assado ou frito.
- Quiches variados (frango, quatro queijos, queijo, presunto e espinafre).
- Rissoles variados (carne, camarão, milho com catupiry, palmito, presunto) – massa leve, frita ou assada.
- Trouxinha de carne de sol – massa fina ou folhada, recheio de carne de sol dessalgada e temperada, assada até dourar.
- Croissant recheado com pasta de frango – massa folhada em formato de croissant, recheio de

frango temperado cremoso.

- Pão de queijo – massa de polvilho com queijo, assado até dourar.

BOLOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Banana com canela – massa de bolo com purê de banana, assada e servida em fatias.
- Cenoura com cobertura de chocolate – massa de bolo com cenoura ralada, assada e servida em fatias com cobertura de chocolate.
- Chocolate com calda – massa de bolo com cacau ou chocolate, assada e servida em fatias.
- Coco – massa de bolo com coco ralado, assada e servida em fatias.
- Formigueiro – massa de bolo branca com granulado de chocolate, assada e servida em fatias.
- Milho – massa de bolo de milho, assada e servida em fatias.
- Laranja – massa de bolo aromatizada com suco e raspas de laranja, assada e servida em fatias.

MINI SANDUÍCHES (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface – pão ciabatta recheado com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e folhas de alface fresca.
- Mini sanduíche de pão com pasta de frango – pão pequeno recheado com pasta de frango temperada.
- Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota – pão pequeno recheado com pasta de tomate e ricota temperada.
- Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco – pão pequeno recheado com pasta de tomate seco temperada.
- Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface – pão de forma pequeno, recheado com pasta de atum temperada e folhas de alface.

PETIT FOUR (06 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Bem-casado – massa de bolo leve, recheio de doce de leite, coberto com açúcar de confeitiro.

- Biscoito meia lua – biscoito assado em formato meia-lua, doce ou amanteigado.
- Sequilhos em geral – biscoitos secos de farinha, manteiga e ovos, variados.
- Casadinho – biscoito assado, recheio de doce de leite e chocolate, servido em formato retangular.
- Pão de mel – massa de mel com especiarias, assado e coberto com chocolate.
- Brigadeiro de chocolate – leite condensado, chocolate em pó e manteiga, enrolado e coberto com granulado.
- Mini tortilete – base de massa doce, recheio de creme ou frutas, servido individualmente.
- Croissant de goiabada – massa folhada assada, recheada com goiabada.
- Brigadeiro branco (leite ninho), recheado com uva – leite condensado, manteiga e leite em pó, enrolado.
- Brigadeiro branco (leite ninho) – leite condensado, manteiga e leite em pó, enrolado.
- Beijinho de coco – docinho feito com leite condensado e coco ralado.

TORTAS SALGADAS (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Carne – massa assada ou folhada, recheio de carne bovina temperada, servida quente ou morna.
- Bacalhau – massa assada, recheio de bacalhau dessalgado e temperado, servido quente ou morno.
- Frango – massa assada, recheio de frango desfiado temperado, servida quente ou morna.
- Palmito – massa assada, recheio de palmito temperado e cremoso, servida quente ou morna.
- Quiche de camarão – massa podre, recheio de camarão temperado com creme, assada.
- Quiche de carne de sol – massa podre, recheio de carne de sol dessalgada e desfiada com creme, assada.
- Quiche de frango e palmito – massa podre, recheio de frango desfiado e palmito, assada.
- Quiche de queijo – massa podre com recheio cremoso de queijos variados, assada.

TORTAS DOCES (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes):

- Pavê de abacaxi – camadas de biscoito champagne, creme à base de leite condensado e abacaxi picado, servido gelado.
- Pavê de chocolate – camadas de biscoito, creme de chocolate e cobertura de ganache, servido gelado.
- Pavê de maracujá – camadas de biscoito, creme de maracujá e chantilly, servido gelado.
- Pavê de pêssgo – camadas de biscoito, creme de leite e pêssgo picado, servido gelado.
- Pudim de leite – leite condensado, leite e ovos, assado em banho-maria, servido gelado.
- Torta de coco – massa doce assada, recheio cremoso de coco, cobertura opcional de chantilly.
- Torta de limão – massa doce assada, recheio cremoso de limão, cobertura de merengue ou chantilly.
- Torta mousse de chocolate – base de massa doce, recheio de mousse de chocolate, servida gelada.

FRUTAS:

- Salada de frutas – mix de frutas frescas da estação, servidas em travessas ou porções individuais, selecionadas conforme disponibilidade.

TÁBUA DE FRIOS:

- Queijos variados – opções como muçarela, prato, gouda, emmental, provolone ou do reino, fatiados ou em cubos.
- Frios variados – opções como presunto, peito de peru defumado, salame italiano, lombo canadense, mortadela defumada ou pepperoni, fatiados.
- Acompanhamentos – frutas secas (ameixa, uva-passa, damasco) e castanhas (caju, pará, nozes, amêndoa).
- Azeitonas – verdes, pretas ou recheadas, temperadas.
- Pães variados: queijo, croissant, torradinha aromatizada, pão folha e grissinis.

- Geléias: geléia de pimenta e geléia de pêssego.

BEBIDAS:

- Sucos naturais – três tipos de frutas da estação, preparados com polpa natural ou fruta fresca, servidos gelados; açúcar e adoçante de primeira qualidade disponíveis.
- Refrigerantes – três opções, incluindo versões tradicionais e uma zero, servidos gelados.
- Água mineral – com ou sem gás e água aromatizada, servida gelada.
- Coquetel de frutas sem álcool – mistura de frutas frescas batidas, servidas geladas, sem adição de álcool.
- Café – coado ou expresso, servido quente.
- Chás quentes e gelados – variados sabores, servidos conforme opção do cliente.
- Leite – integral ou desnatado, servido frio.

ANEXO II DO TR – DEMANDA INDIVIDUALIZADA POR ÁREA REQUISITANTE

ITEM	DESCRIPTIVO	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA	DIRETORIA DE INOVAÇÃO E GESTÃO	GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS	COORDENAÇÃO DE PATRIMÔNIO E LOGÍSTICA	GERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA	GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO	GERÊNCIA DE CULTURA	DIREÇÃO REGIONAL	GERÊNCIA DE SAÚDE	UNIDADE DE ARAPIRACA	TOTAL
	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD
01	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ, incluso a organização e materiais.			550		1150		500				2200
02	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO I), incluso a organização e materiais.			1100		1600		500		700		3900
03	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR (TIPO II), incluso a organização e materiais.							500				500
04	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO BRUNCH, incluso a organização e materiais.					250		1000				1250

05	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), incluso a organização e materiais.					2720	1.180	3000		700		7600
06	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO), incluso a organização e materiais.					2250		3000				5250
08	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO ALMOÇO/JANT AR (TIPO II), SEM a organização e materiais.								500			500
07	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO BRUNCH, SEM a organização e materiais.			400								400
09	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), SEM a organização e materiais.	180	420		150		140					890
10	UNIDADES SESC (MACEIÓ/AL): CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO), SEM a organização e materiais.	35	20	650					1200			1905

11	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ, incluso a organização e materiais.										120	120
12	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO ALMOÇO/JANT AR (TIPO I), incluso a organização e materiais.										150	150
13	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO ALMOÇO/JANT AR (TIPO II), incluso a organização e materiais.										150	150
14	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), incluso a organização e materiais.										200	200
15	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO II (COMPLETO), incluso a organização e materiais.										500	500
16	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ, SEM a organização e materiais.										150	150

17	UNIDADE ARAPIRACA: CARDÁPIO COFFEE BREAK – TIPO I (SIMPLES), SEM a organização e materiais.											1100	1100
----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------	------

ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº AL-2026-ARP-0XX

Por este instrumento e na melhor forma de direito que entre si fazem de um lado o **Sesc - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS**, estabelecido na Rua Pedro Paulino, nº 40, Poço, Maceió/ AL, inscrito no CNPJ sob o nº 04.342.459/0001-24, neste ato representado pelo Presidente Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do documento nº **XXXXX** expedido pelo **XXXXX**, doravante denominado **GERENCIADOR**, **RESOLVE** registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, classificada em primeiro lugar, conforme a classificação por ela alcançada em conformidade com o julgamento do **Processo nº xx/2026-PE**, doravante denominada **FORNECEDOR REGISTRADO**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da Carteira de Identidade nº **XXXXXX**, inscrito no CPF nº **XXXXXX**, residente e domiciliado em **XXXXXX**. Também registra o cadastro de reserva com a(s) empresa(s) que constam no anexo, conforme detalhado no referido documento, sujeitando-se as partes às determinações da Resolução Sesc n.º 1.593/2024 do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, devendo ser observadas as bases e os fornecimentos ora indicados.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para contratação de empresa na prestação de serviços de buffet (café da manhã, almoço, jantar, brunch e coffee break), sob demanda, incluindo, conforme a necessidade da contratação, a organização do serviço, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem da estrutura e o serviço especializado de garçom, destinados ao atendimento das necessidades do SESC – Administração Regional do Estado de Alagoas, estando vinculada a ela todas as regras, condições e demais Anexos que compõem o Edital do Pregão Eletrônico n.º XX/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA/ MODELO	VALOR UNITARIO R\$	VALOR TOTAL R\$
XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

CLÁSULA TERCEIRA - VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço atualizado se mantém vantajoso.

3.1.1. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.

3.2. Durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o Sesc/AL não estará obrigado a adquirir o objeto registrado, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao prestador de serviços. Entretanto, ficará assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁSULA QUARTA - DO ACRÉSCIMO E DO REAJUSTE DOS PREÇOS

4.1. O índice utilizado como referência para reajuste da Ata de Registro de Preços será o IPCA/IBGE.

4.1.1. A solicitação de reajuste só será admitida após o interregno de 01 (um) ano.

4.2. As Atas de Registro de Preço poderão ter seus valores reequilibrados, para *mais* ou para menos mediante solicitação fundamentada da parte interessada, demonstrando o fato superveniente, o nexo com o objeto e a demonstração analítica de quais itens da composição de preços foram impactados.

4.2.1. No caso de reequilíbrio econômico-financeiro, deverá restar demonstrado ausência de prejuízo ou vantagem desproporcional para as partes.

4.2.2. Para realização do reequilíbrio de preço será necessário que seja realizada pesquisa de mercado pelo Gerenciador da Ata.

4.3. Em caso de renovação, qualquer reajuste de preço/reequilíbrio que implique no equilíbrio do presente negócio jurídico, deverá ser comunicado previamente à Gerenciadora com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e deverá vir acompanhado dos documentos hábeis que justifiquem legalmente a necessidade do reajuste, onde esta fundamentação será objeto de pesquisa de mercado pelo Gerenciador tendo em vista a análise da economicidade do reajuste.

4.4. Registros que não caracterizam alteração desta Ata de Registro de Preço podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

4.4.1. variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto na própria Ata de Registro de Preço;

4.4.2. atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de

pagamento previstas na Ata de Registro de Preço;

4.4.3. alterações na razão ou na denominação social do prestador de serviços;

4.4.4. alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

4.4.5. prorrogações de vigência previstas na Ata de Registro de Preço;

4.4.6. adequações derivadas de erro material.

4.5. Para apostilamento deverá haver manifestação das partes, exceto quanto aos subitens 4.4.1, 4.4.4 E 4.4.6.

CLÁUSULA QUINTA - DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A ata registro de preços, tem como entidade gerenciadora o Sesc Regional Alagoas, e o objeto desta licitação poderá ser aderido por outro departamento da entidade e/ou por serviço social autônomo, nas mesmas condições praticadas no edital, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc nº 1593/2024.

5.2. Caso o prestador de serviços não cumpra as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº XX**.

5.3. Respeitada a ordem de classificação registrada em Ata, será verificada a manutenção das condições de habilitação dos licitantes integrantes do cadastro de reserva quando houver necessidade de contratação, nas seguintes hipóteses:

5.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

5.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do prestador de serviços ou do registro de preços.

5.4. Quando comprovada qualquer das hipóteses do subitem anterior, a **Gerência de Aquisições**, poderá convocar, se houver, as empresas subsequentes na ordem de classificação registrada em Ata para assinatura do contrato e posterior fornecimento.

5.4.1. Destaque-se que a medida do item anterior não impede a aplicação das punições, previstas na legislação pertinente, à empresa inadimplente.

5.5. A ata registro de preços poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e/ou por serviço social autônomo, nas mesmas condições praticadas no edital, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc nº 1593/2024.

5.6. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse e solicitará autorização para aderir à ata de registro de preço.

5.7. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos dos itens previstos no Instrumento Convocatório, o prestador dos serviços, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

5.8. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no edital.

5.9. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

5.10. O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a aquisição do produto pelo Aderente com o prestador dos serviços deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

5.11. A prestação de serviço ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na ata de registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

5.11.1. O prestador dos serviços poderá escolher não estabelecer compromisso com o Aderente.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

6.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

6.2. O prestador de serviços deixará de ter o seu preço registrado quando:

6.2.1. a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

6.2.2. descumprir as condições assumidas na Ata de Registro de Preços;

6.2.3. não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

6.2.4. quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AL.

6.3. Ficará a Ata cancelada de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

6.3.1. por inadimplência de qualquer das partes;

6.3.2. falência ou liquidação do prestador de serviços;

6.3.3. fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do Sesc/AL; e

6.3.4. incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé do prestador de serviços, devidamente comprovada.

6.4. Em qualquer das hipóteses previstas nas condições acima, concluído o processo, o Sesc/AL fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao prestador de serviços beneficiário e aos demais a nova ordem de registro.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

4.1. 7.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto do Registro de Preços, o prestador de serviços fica sujeita às seguintes penalidades:

7.1.1. Advertência;

7.1.2. Multa;

7.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com os contratantes por prazo não superior a 03 (três anos) após notificada a empresa e a critério do Gerenciador.

7.1.4. O impedimento do direito de licitar terá abrangência nacional, e poderá ser aplicado pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

7.1.4.1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a Licitação ou a execução da Ata de Registro de Preços;

7.1.4.2. fraudar ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços;

7.1.4.3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e

7.1.4.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

7.2. A aplicação das penalidades fixadas acima é da competência exclusiva do GERENCIADOR.

7.3. A critério do GERENCIADOR, as penalidades poderão ser cumulativas. O acúmulo de multas aplicadas não poderá ultrapassar o percentual de 10% (dez por cento) do valor total da Ata de Registro de Preços.

7.4. Para a aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços será observado o devido processo legal, que assegure ao prestador de serviços o direito ao contraditório e à ampla defesa.

7.5. A penalidade de multa, será aplicada pelo GERENCIADOR da seguinte forma:

69/89

7.5.1. Multa por atraso: atraso injustificado ou inexecução parcial do objeto deste Instrumento, o prestador de serviços incorrerá em multa equivalente a 1% (um por cento) do valor total da Ata de Registro de Preços, por dia de atraso, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total da Ata de Registro de Preços;

7.5.2. Multa por Inadimplemento: pelas consequências do inadimplemento das obrigações contratuais, o prestador de serviços incorrerá em multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato.

7.5.3. As multas devem ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias, após o devido processo de penalização, contados da notificação da decisão do Gerenciador.

7.6. A critério do Gerenciador, os casos de penalidades previstos nesta Cláusula poderão suscitar o cancelamento do Registro de Preços.

7.7. A aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não afasta o dever do prestador de serviços de cumprir a respectiva obrigação, nem afasta eventual indenização suplementar que poderá vir a ser pleiteada pelo GERENCIADOR em razão das perdas e danos causados pelo prestador de serviços.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á de modo a assegurar o contraditório e a ampla defesa do prestador de serviços, devendo ser observado, no mínimo, o seguinte procedimento abaixo transcrito:

7.8.1. Constatados indícios de prática de infrações previstas neste instrumento, O prestador de serviços será notificada de conduta passível de aplicação de sanção, sendo garantido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa, a contar da data do recebimento da notificação;

7.8.2. Após a apresentação da defesa, o gestor técnico deverá apresentar relatório pormenorizado dos fatos e provas apresentados pelo GERENCIADOR, que será encaminhado ao Gestor Administrativo para apresentação de parecer opinativo;

7.8.3. O Gestor Administrativo encaminhará parecer opinativo para análise jurídica que, após emissão de parecer jurídico, encaminhará para Direção Regional que proferirá a decisão.

7.8.4. O prestador de serviços poderá recorrer da decisão proferida pela Direção Regional, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da notificação;

7.8.5. Caberá ao Presidente do Conselho Regional decidir sobre os recursos interpostos no prazo previsto neste instrumento.

7.9. A critério do GERENCIADOR, as sanções são independentes entre si, podendo ser cumulativas e não necessariamente progressivas, tendo em vista a análise da gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como do dano causado ao Sesc, observado o princípio da proporcionalidade.

7.10. Se o valor das multas não for pago no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da notificação da decisão final, este poderá ser deduzido dos pagamentos a serem realizados pelo GERENCIADOR, da garantia contratual prestada pela contratada ou dos pagamentos devidos ao contratante, nesta ordem.

7.11. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista nesta Ata de Registro de Preços é considerado inadimplemento.

7.12. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento não afasta o dever do prestador de serviços de cumprir a respectiva obrigação, nem afasta eventual indenização suplementar que poderá vir a ser pleiteada pelo GERENCIADOR em razão das perdas e danos causados pelo prestador de serviços.

CLÁUSULA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. As quantidades dos produtos previstas neste Termo são decorrentes da experiência de consumo anual, não havendo, portanto, garantia de que o consumo real a ser praticado ocorra nesse período, pois trata-se de estimativas.

8.2. Se durante a vigência da Ata de Registro de Preço houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, deverá haver realinhamento, mediante manifestação das Partes.

8.3. Se o prestador de serviços não aceitar o realinhamento previsto no item anterior poderá deixar de ter seu preço registrado, a critério do Sesc – Administração Regional no Estado de Alagoas.

8.4. Quaisquer alterações que venham a ocorrer nos termos e condições desta Ata de Registro de Preço, só terão validade se forem efetuadas através de aditamento (s) assinado (s) pelas Partes.

8.5. Caberá ao prestador de serviços observar todos os requisitos de qualidade, em conformidade com a legislação vigente, sobretudo àqueles elencados no Anexo I – Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DO FORO

9.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, como único competente para conhecer e dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preço com expressa renúncia de qualquer outro motivo, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e acordadas, as Partes assinam esta Ata de Registro de Preço na presença das testemunhas abaixo nomeadas e assinadas.

Maceió/AL.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**SESC - ADM. REGIONAL NO ESTADO DE
ALAGOAS**

GERENCIADOR

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____

APÊNDICE A DO ANEXO II - CADASTRO DE RESERVA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º: _____

PREGÃO ELETRÔNICO N.º: _____

1. Considerando a ordem de classificação do certame, seguem:

1.1. A relação dos fornecedores que **aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário:**

FORNECEDOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA (se exigida)	MODELO (se exigido)	UNID. DE MEDIDA	QUANT. *	VALOR UNITÁRIO DO ADJUDICATÁRIO**

*OBS1.: Preencher a coluna da quantidade de acordo com as propostas dos fornecedores acima listados.

**OBS2.: Preencher a coluna do valor unitário do adjudicatário de acordo com os preços finais obtidos do adjudicatário.

1.2. A relação dos fornecedores que **mantiveram sua proposta original:**

FORNECEDOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA (se exigida)	MODELO (se exigido)	UNID. DE MEDIDA	QUANT*	VALOR UNITÁRIO DO LICITANTE**

*OBS1.: Preencher a coluna da quantidade de acordo com as propostas dos fornecedores acima listados.

**OBS2.: Preencher a coluna do valor unitário do licitante de acordo com os preços finais por ele ofertados no pregão.

_____, em ____/____/____.

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº AL-202X-CT-XXX

Por este instrumento e na melhor forma de direito, que entre si fazem de um lado o **SESC - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS**, estabelecido na Rua Pedro Paulino, nº 40, Poço, no município de Maceió, estado de Alagoas, inscrito no CNPJ sob o nº 04.342.459/0001-24, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Presidente Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXX**, conforme Termo de Posse, e por outro lado, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº 35.960.890/0001-68, com sede na Rua **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nº XXX, Bairro XXXXX, no município de XXXXXXXXXXXX, CEP XXXXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** e RG nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com endereço comercial supramencionado, celebram o presente Contrato nos termos da **Resolução nº 1593/2024** editada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, e as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto consiste na contratação de empresa na prestação de serviços de buffet (café da manhã, almoço, jantar, brunch e coffee break), sob demanda, incluindo, conforme a necessidade da contratação, a organização do serviço, o fornecimento de utensílios, a montagem e desmontagem da estrutura e o serviço especializado de garçom, destinados ao atendimento das necessidades do SESC – Administração Regional do Estado de Alagoas, em conformidade ao Processo Licitatório AL001/2026-PE e ao Pedido nº XXX.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O presente Contrato terá prazo de vigência de **12 (doze) meses** contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 10 (dez) anos, conforme o art. 33, § 1º da Resolução nº. Sesc 1.593/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR UNITÁRIO E TOTAL

3.1. O valor total deste Contrato é de **R\$ XXX (XXX)**, conforme tabela abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA/ MODELO	VALOR UNITARIO R\$	VALOR TOTAL R\$
XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

3.1.1. Durante a vigência do Contrato, não existe a obrigatoriedade, por parte do Sesc Alagoas, em adquirir todo o objeto deste instrumento contratual;

3.1.2. O cronograma definido pela CONTRATANTE não vincula a mesma à obrigatoriedade de realização das ações nessas datas, horários e locais, sendo possível a alteração dessas informações, desde que previamente informado ao CONTRATADO com antecedência mínima de 24 horas.

CLÁUSULA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES QUALITATIVAS E QUANTITATIVAS

4.1. A critério do CONTRATANTE, o presente Contrato poderá ser aditado com vistas à complementação, acréscimo e supressão, de seu objeto, observada a Resolução SESC nº 1593/2024 e suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA – DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

5.1. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste contrato.

5.2. É vedado a cessão, a qualquer título, dos créditos de qualquer natureza que decorrem deste contrato.

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO, LOCAL E EXECUÇÃO

6.1. O prazo de execução dos serviços será de 5 (cinco) dias úteis, contados do efetivo recebimento do e-mail da área demandante.

6.2. A Contratada, a depender do item que irá participar, deverá executar a prestação do serviço na localidade demandada dentre as Unidades do Sesc Alagoas, a saber:

6.2.1. XXXXXXXX

6.3. O não cumprimento dos prazos do Termo de Referência e daqueles acordados com o gestor fiscal do contrato poderá ensejar a instauração de procedimento administrativo com vistas à punição da empresa pelo descumprimento contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA NOTA FISCAL

7.1. A CONTRATADA apresentará a nota fiscal, na qual deverá constar o devido atestado de recebimento pelo fiscal ou Gestor do Contrato.

7.1.1. Constatando o CONTRATANTE qualquer divergência, erro ou irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções, ficando o pagamento suspenso até

75/89

que as correções sejam providenciadas. O CONTRATANTE ficará isento de multa e juros durante esse período.

7.1.2. O número do CNPJ constante na fatura deverá ser o mesmo que originou este contrato.

7.1.3. A nota fiscal só será liberada para pagamento após a aprovação pelo setor requisitante, devendo estar isenta de erros ou omissões. Caso contrário, será imediatamente devolvida à CONTRATADA para correções, reiniciando a contagem do prazo para pagamento a partir da data da devolução da nota devidamente corrigida.

7.1.4. A CONTRATADA deverá manter registros precisos e atualizados de todas as notas fiscais emitidas à CONTRATANTE, incluindo aquelas que foram recusadas com a promessa de um cancelamento posterior. Essa medida é essencial para evitar problemas fiscais com as prefeituras, como a cobrança de impostos sobre notas fiscais recusadas que permanecem ativas.

7.1.5. A CONTRATADA será responsável por abrir, acompanhar e compartilhar com a CONTRATANTE todo o processo administrativo relacionado ao cancelamento de notas fiscais recusadas perante a Prefeitura competente.

7.1.6. A CONTRATADA deverá agir prontamente para fornecer todas as informações solicitadas pela CONTRATANTE, a fim de auxiliar no processo de cancelamento de notas fiscais recusadas, conforme a legislação vigente. O cancelamento deverá ser efetuado até o 15º (décimo quinto) dia após a solicitação de recusa da nota fiscal.

7.1.7. O não cancelamento da nota fiscal recusada no prazo estabelecido implicará na responsabilidade da CONTRATADA pelo pagamento do imposto devido, acrescido de multa, juros e demais despesas que possam estar vinculadas ao não cancelamento junto à Prefeitura.

7.1.8. A CONTRATANTE reconhece que o descumprimento das obrigações relacionadas ao cancelamento de notas fiscais recusadas implicará na aplicação das penalidades legais cabíveis.

7.1.9. As partes concordam em cooperar mutuamente e manter uma comunicação eficaz para garantir que os procedimentos administrativos sejam tratados de forma adequada e dentro dos prazos estabelecidos pelas autoridades fiscais.

7.1.10. A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com os seguintes dados da CONTRATANTE:

7.1.10.1. XXXXX

7.1.11. Quanto à cobrança (boleto), deverá constar os dados da sede do Sesc Alagoas, de CNPJ nº 04.342.459/0001-24. Os pagamentos decorrentes da execução do objeto do contrato somente serão efetuados em nome da CONTRATADA.

7.1.12. A CONTRATADA deverá descrever no campo da nota fiscal/fatura todas as informações

76/89

sobre o fornecimento do objeto, incluindo tipo e quantidade de cada serviço, valor unitário e total de cada item, local, data, dados bancários e o período de execução.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento pela prestação de serviço será efetuada, através de depósito ou boleto bancário, de acordo com as condições e preços pactuados, sendo o pagamento efetuado em 30 (trinta) dias a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura com o atesto do fiscal, ficando o pagamento para o primeiro dia útil subsequente, caso o dia seja sábado, domingo ou feriado.

8.2. Os pagamentos decorrentes da execução do objeto do Pedido, somente serão efetuados em nome do prestador de serviços. Em hipótese alguma, o Sesc Alagoas aceitará nota fiscal ou outro documento relativo ao fornecimento do objeto, emitidos em nome de outra empresa que não a empresa CONTRATADA.

8.3. No preço estão contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto do Pedido.

8.4. Fica expressamente vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado de qualquer natureza ou negociação de títulos com instituições financeiras.

8.5. Deverão estar inclusas todas as despesas relativas ao objeto.

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

9.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, a CONTRATADA fica sujeita às seguintes penalidades:

9.1.1. Advertência;

9.1.2. Multa;

9.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com os contratantes por prazo não superior a 03 (três anos) após notificada a empresa e a critério do CONTRATANTE.

9.1.4. O impedimento do direito de licitar terá abrangência nacional, e poderá ser aplicado pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

9.1.4.1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a Licitação ou a execução do contrato;

9.1.4.2. fraudar ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- 9.1.4.3.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e
- 9.1.4.4.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 9.2.** A aplicação das penalidades fixadas acima é da competência exclusiva do CONTRATANTE.
- 9.3.** A critério do CONTRATANTE, as penalidades poderão ser cumulativas. O acúmulo de multas aplicadas não poderá ultrapassar o percentual de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato.
- 9.4.** Para a aplicação das penalidades previstas neste Contrato será observado o devido processo legal, que assegure à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 9.5.** A penalidade de multa, será aplicada pelo CONTRATANTE da seguinte forma:
- 9.5.1.** Multa por atraso: atraso injustificado ou inexecução parcial do objeto deste Instrumento, a CONTRATADA incorrerá em multa equivalente a 1% (um por cento) do valor total do Contrato, por dia de atraso, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;
- 9.5.2.** Multa por Inadimplemento: pelas consequências do inadimplemento das obrigações contratuais, a CONTRATADA incorrerá em multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato.
- 9.5.3.** As multas devem ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias, após o devido processo de penalização, contados da notificação da decisão da CONTRATANTE.
- 9.6.** A critério do CONTRATANTE, os casos de penalidades previstos nesta Cláusula poderão suscitar a rescisão contratual.
- 9.7.** A aplicação das penalidades previstas neste Contrato não afasta o dever da CONTRATADA de cumprir a respectiva obrigação, nem afasta eventual indenização suplementar que poderá vir a ser pleiteada pelo CONTRATANTE em razão das perdas e danos causados pela CONTRATADA.
- 9.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á de modo a assegurar o contraditório e a ampla defesa da CONTRATADA, devendo ser observado, no mínimo, o seguinte procedimento abaixo transcrito:
- 9.8.1.** Constatados indícios de prática de infrações previstas neste instrumento, a CONTRATADA será notificada de conduta passível de aplicação de sanção, sendo garantido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa, a contar da data do recebimento da notificação;
- 9.8.2.** Após a apresentação da defesa, o gestor técnico deverá apresentar relatório pormenorizado dos fatos e provas apresentados pela CONTRATANTE, que será encaminhado ao Gestor Administrativo do contrato para apresentação de parecer opinativo;
- 9.8.3.** O Gestor Administrativo encaminhará parecer opinativo para análise jurídica que, após emissão

de parecer jurídico, encaminhará para Direção Regional que proferirá a decisão.

9.8.4. A CONTRATADA poderá recorrer da decisão proferida pela Direção Regional, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da notificação;

9.8.5. Caberá ao Presidente do Conselho Regional decidir sobre os recursos interpostos no prazo previsto neste instrumento.

9.9. A critério do CONTRATANTE, as sanções são independentes entre si, podendo ser cumulativas e não necessariamente progressivas, tendo em vista a análise da gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como do dano causado ao Sesc, observado o princípio da proporcionalidade.

9.10. Se o valor das multas não for pago no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da notificação da decisão final, este poderá ser deduzido dos pagamentos a serem realizados pelo GERENCIADOR, da garantia contratual prestada pela contratada ou dos pagamentos devidos ao contratante, nesta ordem.

9.11. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista neste Contrato é considerado inadimplemento.

9.12. A aplicação das penalidades previstas neste Contrato não afasta o dever da CONTRATADA de cumprir a respectiva obrigação, nem afasta eventual indenização suplementar que poderá vir a ser pleiteada pelo CONTRATANTE em razão das perdas e danos causados pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

10.1. O índice utilizado como referência para o reajuste de preço será o IPCA/IBGE.

10.2. A solicitação de reajuste só será admitida após o interregno de 01 (um) ano.

10.3. Os contratos poderão ter seus valores reequilibrados, para mais ou para menos, mediante solicitação fundamentada da parte interessada, demonstrando o fato superveniente, o nexó com o objeto e a demonstração analítica de quais itens da composição de preços foram impactados.

10.3.1. No caso de reequilíbrio econômico-financeiro, deverá restar demonstrado ausência de prejuízo ou vantagem desproporcional para as partes contratantes; e

10.3.2. Para realização do reequilíbrio de preço será necessário que seja realizada pesquisa de mercado pela CONTRATANTE.

10.4. Em caso de renovação, qualquer reajuste de preço/reequilíbrio que implique no equilíbrio do presente negócio jurídico, deverá ser comunicado previamente à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e deverá vir acompanhado dos documentos hábeis que justifiquem legalmente a necessidade do reajuste, onde está fundamentação será objeto de pesquisa de mercado pela

CONTRATANTE tendo em vista a análise da economicidade do reajuste.

10.5. Registros que não caracterizam alteração de contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- 10.5.1.** variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato;
- 10.5.2.** atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- 10.5.3.** alterações na razão ou na denominação social do contratado;
- 10.5.4.** alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;
- 10.5.5.** prorrogações de vigência previstas nos contratos; e
- 10.5.6.** adequações derivadas de erro material.

10.6. Para apostilamento deverá haver manifestação das partes, exceto quanto aos incisos I, IV e VI.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

11.1. São obrigações do CONTRATANTE:

11.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato;

11.1.2. Prestar, sempre que solicitado ou quando necessário, as informações e esclarecimentos indispensáveis ao bom desenvolvimento da execução contratual.

11.1.3. Receber os serviços prestados, observando os prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato.

11.1.4. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, falhas, imperfeições ou irregularidades detectadas na execução dos serviços, fixando prazo para correção, substituição ou reparo, sem ônus para o CONTRATANTE.

11.1.5. Abster-se de praticar atos de ingerência na gestão interna da CONTRATADA, respeitando sua autonomia administrativa, desde que não prejudique o cumprimento das obrigações contratuais.

11.1.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de servidor designado, garantindo o cumprimento das obrigações técnicas e legais por parte da CONTRATADA.

11.1.7. Promover os pagamentos, conforme contrato ou documento equivalente, nas condições e prazos

80/89

previstos no Contrato.

11.1.8. Rejeitar, total ou parcialmente, os serviços executados em desacordo com as especificações contratuais, podendo exigir sua correção ou refazimento, sem ônus para a Administração.

11.1.9. Manifestar-se formalmente sobre solicitações e reclamações apresentadas pela CONTRATADA durante a execução contratual, excetuando-se aquelas manifestamente impertinentes ou de caráter protelatório.

11.2. São obrigações do CONTRATADO:

11.2.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2.2. Atender as determinações da gestão contratual, devendo, inclusive, disponibilizar todas as condições necessárias para permitir ao CONTRATANTE auditar e avaliar os serviços relacionados nesse instrumento.

11.2.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.2.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao SESC/AL ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE;

11.2.5. Designar um profissional da CONTRATADA que seja responsável pelo relacionamento com o CONTRATANTE, com autonomia para tomar decisões que impactem no bom andamento dos serviços.

11.2.6. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

11.2.7. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

11.2.8. Cumprir com as obrigações assumidas e as descrições/quantidades relativas aos itens descritos neste contrato, bem como pelas determinações e orientações que, durante o prazo de processo, envio e recebimento do objeto, que lhe forem repassadas pela fiscalização do CONTRATANTE.

11.2.9. No preço final deverão estar inclusos todos os impostos, seguros, taxas, transporte e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto da presente dispensa.

11.2.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, inclusive judiciais da sua empresa.

11.2.11. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade e quantidade da entrega.

11.2.12. Responsabilizar-se pela entrega do objeto evitando danos causados diretamente ou indiretamente.

11.2.13. O descumprimento dos prazos previstos implicará nas sanções previstas em cláusulas contratuais e legislação vigente.

11.2.14. O prestador do serviço deverá estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc Alagoas decida não o contratar em caso de inconformidades detectadas no pedido ou descumprimento das cláusulas deste contrato.

11.2.15. A CONTRATADA não poderá alegar, em hipótese alguma, o desconhecimento das Cláusulas, condições e especificações deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Fica designada a Gerência de XXXX como **UNIDADE GESTORA** e **UNIDADE FISCAL TÉCNICA DO CONTRATO**, assim como a Gerência de XXX como **UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA** do presente contrato, cabendo-lhes:

UNIDADE GESTORA	UNIDADE FISCAL TÉCNICA	UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA
Promover reunião inicial com o fornecedor de modo a esclarecer o objeto contratual e apresentar, formalmente, o fiscal do Contrato.	<u>Participar da reunião inicial</u> para ajuste de procedimentos de execução com o fornecedor.	Redigir/revisar/propor o Contratos (algumas cláusulas).
Exigir o cumprimento do Contrato, buscando qualidade, economia e minimização de riscos relativos acarretados por abordagens diferentes ao objeto contratado.	Avaliar os resultados/objetos entregues atestando o recebimento ou informando ao gestor do Contrato sobre infrações ou necessidades de ajustes no pacto.	Manter a integração da relação contratual com o controle legal (Assessoria Jurídica).
Tomar providências para aditivos, penalizações e rescisões do	Acompanhar a execução e registrar todas as	Analisar alterações contratuais decorrentes de

Contrato.	ocorrências (desenho das evidências).	pedidos de reajuste, repactuações, reequilíbrios econômico-financeiros, ampliações ou reduções dos quantitativos contratados, incidentes relativos a pagamentos.
Realizar consultas periódicas sobre o equilíbrio do valor contratual, para fins de garantir a sua economicidade.		Controlar prazos contratuais, prorrogações, encaminhamentos das ações relativas à aplicação de penalidades etc.
Provisionar os pagamentos e registrar o acompanhamento <u>PREVISTO X REALIZADO</u> .		Dialogar com as áreas administrativas, apoiando e orientando quanto à fiscalização exercida pelo Gestor do Contrato e Fiscal Técnico.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA COMUNICAÇÃO DAS PARTES

13.1. A comunicação entre as partes contratadas será através dos contatos respectivos:

13.1.1. DA CONTRATANTE:

13.1.1.1. Unidade Gestora e Fiscal Técnica: Gerência de XXX no e-mail: XXXX@sescalagoas.com.br e telefone (82) XXXX; e Gerência do XXX no e-mail: XXXX@sescalagoas.com.br e telefone (82) XXXX.

13.1.1.2. Unidade Gestora Administrativa: Gerência de XXXX: (82) XXXX e no e-mail: XXXX@sescalagoas.com.br.

13.1.2. DA CONTRATADA:

13.1.2.1. Pelos contatos: (82) XXXX e no e-mail: XXXX e XXXX.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NOVAÇÃO E TOLERÂNCIA

14.1. O Contrato inadmite expressamente a novação e ou a modificação de suas cláusulas, avenças e condições, as quais somente pela forma escrita e por comum acordo serão admitidas, devendo ser entendidos como atos de mera liberalidade toda e qualquer condescendência e/ou tolerância havida de parte a parte para com a inobservância dos termos deste instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. As partes poderão resilir, rescindir sem motivação, unilateralmente, este Contrato, sem qualquer ônus e sem a necessidade de envio de aviso prévio, se o fizer antes do efetivo início do fornecimento do objeto, ou depois de iniciada sua execução, mediante envio de aviso prévio expresso e por escrito, com antecedência de até 30 (trinta) dias.

15.2. O presente contrato poderá ser resolvido, rescindido com motivação, unilateralmente, pelo CONTRATANTE em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais e nos seguintes casos, sem que seja devido qualquer reembolso, multa, indenização, pagamento adicional ou penalidade, elencados abaixo:

15.2.1. Inadimplência da CONTRATADA no cumprimento das obrigações previstas em qualquer uma das Cláusulas deste Contrato, desde que, notificada, a CONTRATADA não corrija seu descumprimento no prazo de até 10 (dez) dias;

15.2.2. Falência, liquidação e estado de insolvência da CONTRATADA;

15.2.3. Reiteradas reclamações por parte do CONTRATANTE quanto a falhas no cumprimento do objeto do presente Contrato, observado regular processo administrativo para apuração das falhas, garantido a ampla defesa e o contraditório;

15.2.4. Inexecução, paralisação ou abandono das atividades;

15.2.5. Imperícia ou negligência na execução das atividades e/ou obrigações;

15.2.6. A alteração da razão social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do objeto contratado;

15.2.7. Ocorrência de fato que, por sua natureza e gravidade, incidam sobre a confiabilidade e moralidade da CONTRATADA ou que seja suscetível de causar danos ou comprometer, mesmo que indiretamente, a imagem do CONTRATANTE; e

15.2.8. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal.

15.3. As Partes acordam desde já que, em qualquer caso de extinção do contrato, a CONTRATADA terá direito exclusivamente ao pagamento dos objetos efetivamente entregues até o momento da rescisão,

sem cobrança posterior de ressarcimento, compensação ulterior, indenizações de qualquer tipo ou reembolso das despesas havidas.

15.4. A CONTRATADA assume exclusiva responsabilidade por todos os prejuízos que a rescisão, por sua culpa, acarretar ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

16.1. Em decorrência do presente contrato não será gerado nenhum vínculo empregatício ou de associação, mandato, agenciamento, consórcio, ou representação entre o CONTRATANTE e os funcionários do CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DELEGAÇÃO DE RESPONSABILIDADES

17.1. Ficam as partes cientes de que não poderão transmitir ou delegar a terceiros, obrigações, responsabilidades, direitos ou deveres deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RENÚNCIA DOS DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

18.1. Nenhuma das disposições deste Contrato poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Instrumento Aditivo. O fato de uma das partes tolerarem qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração deste Instrumento e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

19.1. As Partes obrigam-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”).

19.2. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo deste Contrato ou na execução das atividades ligadas a este Contrato.

19.2.1. Se houver alguma disposição que impeça a continuidade do Contrato conforme as disposições acordadas, os CONTRATANTES poderão resolvê-lo sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

19.3. A CONTRATADA deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores, subcontratados e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do objeto contratual.

85/89

19.4. A CONTRATADA, neste ato, garante ao CONTRATANTE que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do presente Contrato, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar o CONTRATANTE pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou perdas e danos ocasionados ao CONTRATANTE, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

19.5. A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo CONTRATANTE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao CONTRATANTE.

19.6. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações, acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

19.7. A CONTRATADA deverá notificar o CONTRATANTE, imediatamente, por e-mail aos Fiscais indicados neste Contrato, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão do presente Contrato.

19.8. A CONTRATADA deverá notificar o CONTRATANTE, por e-mail aos Fiscais do Contrato indicados neste instrumento, em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das atividades da CONTRATADA.

19.9. As Partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do presente Contrato.

19.9.1. O descumprimento do item acima, ou o eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos, por uma das Partes CONTRATANTES, somente gerará responsabilidade solidária nos termos previstos na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais. Nos demais casos, apenas a Parte responsável estará sujeita às sanções legais e contratuais cabíveis.

19.10. O CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade da CONTRATADA.

19.11. O presente Contrato não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a CONTRATADA.

19.12. A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão do presente Contrato.

19.13. Cada Parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução deste Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E FORÇA MAIOR

20.1. Na hipótese de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, nos termos do artigo 393 do Código Civil, as Partes não poderão ser responsabilizadas pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais. Neste caso, a Parte impossibilitada de cumpri-las deverá informar a outra, de imediato, por escrito, da ocorrência do referido evento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA CLÁUSULA INTEGRANTE E DE PREVALÊNCIA

21.1 Constituem Partes integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no **Processo SESC/AL Nº AL001/2026**, edital e seus anexos e/ou adendos, inclusive a proposta comercial e os documentos de habilitação apresentados pelo licitante autor do menor preço registrado e dos que aderirem ao presente Contrato.

21.2 Havendo contradição entre os referidos documentos prevalecerá, conforme a ordem de precedência destes, de cima para baixo:

21.2.1. Contrato;

21.2.2. Ata de Registro de Preço;

21.2.3. Termo de Referência;

21.2.5. Edital e seus Anexos e/ou Adendos;

21.2.6. Proposta Comercial.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

22.1. Os prazos estipulados neste Contrato, para cumprimento das obrigações contratuais, vencem independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

22.2. A CONTRATADA, tendo tido amplas condições de avaliar o objeto ora contratado – inclusive com análise de documentos relacionados ao objeto, declara e garante que:

22.2.1. Sua capacidade técnica e financeira é adequada e suficiente à completa consecução do objeto do presente Contrato;

22.2.2. Possui a qualificação técnica necessária à execução do objeto contratual;

22.2.3. Conhecendo todas as condições técnicas, jurídicas, financeiras e de prazo necessárias ao atendimento das necessidades do CONTRATANTE, concorda em atender, dentro do escopo específico deste Contrato, todas as referidas condições;

22.2.4. Orçou os preços aqui previstos levando em consideração todos os riscos técnicos, econômicos e jurídicos inerentes à estrutura contratual neste momento entabulada, avaliando, inclusive, a conjuntura econômica vigente e futura.

22.3. As Partes supra qualificadas, tendo se cercado de profissionais capazes de compreender todos os aspectos técnicos, econômicos e jurídicos subjacentes ao presente instrumento, estão em plenas condições de avaliar todas as respectivas condições e implicações jurídicas, técnicas e econômicas.

22.4. Os atos, fatos e omissões que ocasionem descumprimento contratual e que forem causados por culpa concorrente das Partes, deverão ser arcados pelas Partes proporcionalmente e na medida exata de suas respectivas responsabilidades.

22.5. Qualquer tolerância das Partes em relação a qualquer uma das Cláusulas do Contrato, não importará em precedente, novação ou alteração deste, cujo cumprimento continuará exigível, em todos os seus termos e a qualquer tempo.

22.6. Exceto se previsto expressamente em contrário neste Contrato, os prazos das obrigações das Partes não são preclusivos e seu descumprimento enseja a penalidade disposta neste Contrato.

22.7. Caso qualquer Cláusula ou disposição do Contrato seja considerada nula por qualquer razão, a referida Cláusula ou disposição deverá ser alterada de modo a cumprir o acordo havido entre as Partes e a permitir sua execução e não afetará os efeitos das demais disposições do Contrato.

22.8. As Partes declaram que qualquer anuência relativa a este Contrato dependerá de vontade expressa, na conformidade do artigo 111 do Código Civil vigente.

22.9. Este Contrato contém o compromisso integral entre as partes com relação ao seu objeto e substitui

todo e qualquer Contrato anterior, escrito ou oral, com relação a todas as questões cobertas neste Contrato ou nele mencionadas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

23.1. Fica eleito o Foro do município de Maceió, estado de Alagoas, como único competente para conhecer e dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro motivo, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de pleno acordo e para todos os fins de direito, subscrevem as partes interessadas o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença das testemunhas signatárias.

Maceió/AL.

**SESC - ADM. REGIONAL NO ESTADO DE
ALAGOAS – CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: LQPD8-XT3F6-SKEVF-UDL6M

Tipo de assinatura: Simples

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

- ✓ MARCELLE MARIZA DA MOTA SOUZA (CPF ***.348.874-**) em 23/01/2026 11:38 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
190.15.103.66	Não disponível
Autenticação	msouza@sescalagoas.com.br (Verificado)
Login	
2/brN4lr7cd/9dnpR0pK4LNFcEsNbk7le8utpkbYwLM=	
SHA-256	

- ✓ JULIANA KETHLEEN APRIGIO PONTES em 23/01/2026 12:58 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
2804:389:81b4:f281:1:0:a509:efda	Não disponível
Autenticação	jpontes@sescalagoas.com.br (Verificado)
Login	
PPwiygIQeYawYO7OpQO5RxWCI3r1XPkgOPbz04Nf5Wc=	
SHA-256	

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

<https://www.dropsigner.com/validate/LQPD8-XT3F6-SKEVF-UDL6M>

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

<https://www.dropsigner.com/validate>