



PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº AL006/2026

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:** 09:00 do dia 16/07/2026

1.4. **Início da Sessão Pública de Disputa de Preços:** às 10:00 do dia 16/07/2026;

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:** 1093092;

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



1.593/2024.

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 fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as Unidades do Sesc Alagoas**, de acordo com as especificações técnicas e demais documentos anexos a este edital.

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 fornecimento do 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 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, credenciar-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 quando expressamente exigidos documentos originais. 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 do ITEM 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) 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\$ 10,00 (dez) 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 (duas) horas 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, e poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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 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. 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.

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 dos bens ofertados, 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.

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, **no prazo de 02 (duas) horas**, conforme solicitação do pregoeiro e poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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 fornecimento de itens equivalentes com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de declaração ou atestado de capacidade técnica da lavra de pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou satisfatoriamente o objeto, devendo ser compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;

10.3.1.1. A declaração deverá 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.

10.3.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pelo SESC/AL, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

10.3.1.3. A declaração ou Atestado de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

10.3.1.4. Os atestados deverão referir-se a bens fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

10.3.1.5. Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente, quando exigível para a atividade econômica exercida pela licitante, compatível com o objeto licitado.

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 estadual, se for o caso, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

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 Estadual, constando de: Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte;

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 estadual 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: $(AC + ARLP) / (PC + PELP)$ (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 (duas) horas** a proposta ajustada e os documentos de habilitação, conforme previsto neste Edital, para a plataforma “Licitações-e” do Banco do Brasil, e poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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 (www.licitacoes-e.com.br) 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 for 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 a entrega dos materiais.

17.3. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de entrega 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 de fornecer os materiais em igualdade de condições.

17.7. As obrigações decorrentes da Ata serão formalizadas mediante contrato, pedido de compra ou instrumento equivalente



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 a entrega dos materiais.

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 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 a entrega dos materiais.

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 a entrega dos materiais 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 pela entrega, 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.



19.11. A contratada deverá, previamente ao início da execução, apresentar documentação que comprove a regularidade sanitária do(s) veículo(s) utilizado(s) no transporte dos alimentos, próprios ou terceirizados, quando exigido pela legislação aplicável.

19.12. A contratada deverá realizar o transporte e a entrega dos alimentos em condições adequadas de higiene, conservação e acondicionamento, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as especificidades dos produtos fornecidos.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/> 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 mediante justificativa técnica e observância da isonomia 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;

20.10.2. ANEXO II - Modelo de Proposta;

20.10.3. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preço

20.10.4. ANEXO IV – Minuta do Contrato.

Maceió/AL, 07 de julho de 2026.

Marcelle Mariza da Mota Souza

Analista de Suporte a Gestão

Christiano Braga de Castro Lopes

Gerente de Aquisições



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA N° 25-06-TR

Departamento Regional Sesc AL

1. DO OBJETO
1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto o registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as Unidades do Sesc Alagoas.
2. DA JUSTIFICATIVA
2.1. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é essencial para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços oferecidos pelo Sesc Alagoas em suas diversas unidades operacionais. Tais itens são indispensáveis para o atendimento das demandas de alimentação decorrentes de projetos, programas socioeducativos, atividades de lazer, cultura, saúde, assistência, bem como do funcionamento regular das estruturas de alimentação da Instituição. 2.2. O Sesc Alagoas mantém restaurantes, cozinhas educativas, unidades de hospedagem, escolas e espaços multiprogramáticos que dependem diretamente do fornecimento contínuo de alimentos para garantir o atendimento ao público trabalhador do comércio, seus dependentes e a comunidade em geral. Entre as principais estruturas que demandam fornecimento regular de gêneros alimentícios, destacam-se: 2.2.1. Restaurantes do Sesc (Restaurantes de Unidades Operacionais e Refeitórios Internos), que oferecem refeições balanceadas e acessíveis, exigindo insumos variados para elaboração dos cardápios diários. 2.2.2. Pousada Sesc Guaxuma, cujo funcionamento inclui café da manhã, refeições e lanches, demandando diversidade e qualidade de alimentos para atender hóspedes e participantes de eventos. 2.2.3. Unidades Educacionais, que realizam atividades pedagógicas, recreativas e de assistência alimentar, incluindo oferta de lanches, educação alimentar e nutricional, oficinas e ações de convivência com crianças, jovens e adultos. 2.2.4. Projetos, Programas e Ações Institucionais, a exemplo de cursos, ações de saúde, atividades esportivas, eventos culturais e ações sociais que necessitam do fornecimento de alimentos como insumo básico para sua execução. 2.2.5. Eventos institucionais, como seminários, reuniões internas, encontros administrativos, capacitações e atividades externas, que frequentemente envolvem fornecimento de coffee breaks, lanches e refeições. 2.3. A contratação visa garantir a regularidade do abastecimento, prevenindo interrupções nas atividades e assegurando a execução plena dos serviços prestados à população. Além disso, a aquisição por meio



de processo licitatório permite alcançar preços mais vantajosos, padronização dos produtos, controle de qualidade, planejamento eficiente e racionalização dos recursos financeiros.

2.4. Os gêneros alimentícios contemplados, tanto perecíveis quanto não perecíveis, devem atender às especificações técnicas e nutricionais adequadas às necessidades das unidades do Sesc Alagoas, contribuindo para a oferta de refeições seguras, nutritivas e de qualidade, em conformidade com normas sanitárias vigentes e com o compromisso institucional de promover bem-estar, saúde e qualidade de vida.

2.5. Diante do exposto, justifica-se a aquisição dos referidos itens, garantindo o atendimento contínuo e eficiente das ações do Sesc Alagoas em todas as suas frentes de atuação.

3. DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

3.1. 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.

3.2. 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.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLEMENTARES

MERCEARIA DIVERSA			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	ARROZ INTEGRAL. Tipo 1, classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente e intacta, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Pacote de 1 kg. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	KG	954



2	ARROZ PARBOILIZADO. Tipo 1, classe longo fino, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente e intacta, contendo identificação do produto, procedência, lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Apresentação: pacote de 1 kg. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	KG	5.573
3	FEIJÃO DE CORDA SECO, leguminosa com grãos pequenos, alongados e coloração creme com manchas escuras. Acondicionado em embalagem adequada, protegido da umidade e contaminantes, garantindo qualidade. A embalagem deve conter registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Quilograma. Validade mínima na entrega: 30 (trinta) dias.	KG	1.070
4	FEIJÃO PRETO, leguminosa, grãos pequenos, arredondados e coloração preta brilhante. Acondicionado em embalagem adequada, protegido da umidade e contaminantes, garantindo qualidade. A embalagem deve conter registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Quilograma. Validade mínima na entrega: 30 (trinta) dias.	KG	907
5	FEIJÃO CARIOCA, seco, novo, com grãos inteiros, limpos, livres de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: embalagem de 1 kg. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	KG	9.378
6	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO, produto em grãos, obtido da extrusão de farinha de soja desengordurada, com aspecto e sabor característicos. Isento de sujidades. Embalagem atóxica, contendo identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e registro no órgão competente.	Embalagem	450



	Apresentação: embalagem de 400 g. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
7	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, refogado ou não, obtido da concentração de tomates maduros, conforme RDC nº 263/2005 e CNNPA nº 12/1978 (ANVISA/MS). Embalado em sacos atóxicos, baldes ou cartonados longa vida, com identificação completa, registro, lote, validade e informações nutricionais. Apresentação: embalagem de 300g Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	424
8	BATATA PALHA: produzida com batatas selecionadas, higienizadas, cortadas finamente e fritas em óleo vegetal de alta qualidade. Produto crocante, livre de aditivos e impurezas, conforme normas do Ministério da Agricultura. Embalagem plástica resistente e lacrada, preservando a integridade do produto. Apresentação: Embalagem com no mínimo 400g Validade mínima na entrega: 6 meses.	Embalagem	3.289
9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, tradicional, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação, validade e apresentando o selo de pureza ABIC. Apresentação: Embalagem com 250G. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	1.330
10	CHÁ SOLÚVEL EM SACHÊ, sabor: Hortelã, produto seco, acondicionado em sachês individuais de papel permeável, com selagem mecânica, contendo aproximadamente de 10 a 20g cada. A embalagem externa deve apresentar identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e validade. Apresentação: Caixa com 10 sachês de 10g. Validade mínima na entrega: 24 meses.	Caixa	987
<u>MASSAS, FARINHAS E INGREDIENTES DE PANIFICAÇÃO</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.



11	MACARRÃO PARA LASANHA, produto não fermentado à base de farinha de trigo e água. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem com 500 g. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	Embalagem	417
12	MACARRÃO TALHARIM, formato talharim, apresentação em ninhos. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem de 500 g. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	Embalagem	1.587
13	MACARRÃO ESPAGUETE, à base de farinha de trigo e água, formato longo e fino, pré-cozido. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem de 500 g. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	Embalagem	3.082
14	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, obtida de grãos de trigoãos, limpos e conservados, desgerminada, com teor máximo de cinzas de 0,65% (base seca), enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem deve conter registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem com 1 kg. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	KG	1.970
15	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para bolo, composto por amido de milho, pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário. Apresentação: Embalagem de 100 g. Validade mínima na entrega: 5 (cinco) meses.	Embalagem	178
16	MACARRÃO PARAFUSO, massa tipo parafuso, isenta de sujidades, bolor, manchas ou fragilidade. Embalagem íntegra, bem vedada, com registro no MAPA e lista de ingredientes. Apresentação: Embalagem de 500 g. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	Embalagem	1.422



17	AÇÚCAR CRISTAL, produto de alta qualidade, acondicionado em embalagem com identificação do tipo, registro no órgão competente, dados do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Apresentação: Quilograma, embalagem de 1 kg. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	KG	7.970
<u>DOCES</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	ITEM
18	BISCOITO DOCE MAISENA TRADICIONAL. produto alimentício à base de farinha de trigo e amido de milho, sem recheio, embalado em filme plástico transparente, atóxico, lacrado, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: embalagem com 400g. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	987
19	DOCE DE AMENDOIM. Doce cremoso em corte tipo barrinha, à base de amendoim e açúcar. Embalado em plástico transparente, atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 300g, contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	9.522
20	FONDANT DE LEITE, Doce cremoso em corte tipo barrinha, à base de leite e açúcar. Embalado em plástico transparente, atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 900g, contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	208
21	DOCE DE GOIABADA EM TABLETE. Doce de goiaba, açúcar e demais ingredientes do tipo em corte. Embalado em plástico atóxico,	Embalagem	2.794

	do tipo caixa, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 400 g, contendo no mínimo 10 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.			
22	NEGO BOM PACOTE. Doce de banana, açúcar refinado e demais ingredientes. Embalado em plástico atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 400 g, contendo no mínimo 40 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	307	
23	PAÇOCA. Doce de amendoim em rola. Embalado em plástico atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 750g contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	389	
24	BOMBOM DE CHOCOLATE (Ao Leite e/ou Branco), embalado individualmente, com informações legíveis sobre data de fabricação, validade e lote, registro do órgão competente, identificação, procedência e informações nutricionais. Recheios permitidos: creme de chocolate, amendoim, castanha de caju, crocante e similares, mantendo qualidade e sabor característicos, com textura cremosa e homogênea, sem sabor residual de gordura vegetal. Com proporção equilibrada entre cobertura e recheio Apresentação: Embalagem com no mínimo 1KG contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	Embalagem	233	
25	MEL EM SACHÊ/BLISTER, mel de abelha puro, com cor e aroma característicos, sem cristalização. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade.	Embalagem	4.550	



	Apresentação: Embalagem de 10 a 15 g. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
26	BANANOLA/BANANADA , doce de banana em tabletes, porções individuais, embaladas em papel celofane transparente, atóxico, resistente e hermético. A embalagem deve conter identificação, procedência, lote, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem com no mínimo 800g, contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	Embalagem	8.234
27	PÉ DE MOLEQUE , doce em tablete, composto por amendoim torrado sem pele e açúcar queimado. Embalado individualmente, com identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade e peso. Apresentação: Embalagem com no mínimo 800g, contendo no mínimo 50 unidades individualizadas. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.	Embalagem	144
28	PIPOCA DOCE , produzida à base de milho. A embalagem contém registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação e validade, garantindo qualidade e segurança alimentar. Apresentação: Fardo com no mínimo 10 unidades de 30g. Validade mínima: 6 meses.	Pacote	1.092
29	CASQUINHA DE SORVETE , produto comestível, crocante e de coloração bege clara a dourada, fabricado a partir de uma mistura de farinha de trigo, açúcar e outros ingredientes, moldada em formato cônico, destinada à sustentação e consumo conjunto com sorvetes, gelatos ou sobremesas congeladas. Apresentação: Embalagem com no mínimo 25 unidades Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	402
<u>ÓLEOS, VINAGRES E MOLHOS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
30	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , tipo: extravirgem puro, acidez máxima de 0,5%, Embalado em garrafa de vidro ou plástico em cor escura, contendo dados do produto: identificação, procedência,	Embalagem	784



	ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: garrafa com 500 ml. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.		
31	VINAGRE TIPO TINTO , fermentado acético de vinho, isento de corantes artificiais, ácidos e impurezas. Produto natural, livre de sujidades e detritos. Embalado em PVC com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 750 ml. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	491
32	ÓLEO DE SOJA , tipo refinado. Embalado com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e registro no órgão competente. Apresentação: Unidade, em embalagem de 900 ml. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	7.335
33	MOLHO SHOYO , líquido, elaborado de soja fermentada, usado para temperar e realçar sabores. Embalagem com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Embalagem de 1 a 1,1L Validade mínima: 12 meses.	Embalagem	360
34	MAIONESE TRADICIONAL . Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Apresentação: Embalagem de 1 a 1,1KG Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	803
<u>CONSERVAS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
35	AZEITONA VERDE EM CONSERVA , com caroço, tamanho médio. Embalagem contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.	Embalagem	245



	Apresentação: Embalagem (balde) com 2 kg (drenado). Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.		
<u>ESPECIARIAS E SAL</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
36	SAL REFINADO , adicionado de iodo, produto sem sujidades, umidade ou misturas inadequadas. Embalagem intacta com registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: 1 kg. Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	Quilograma	4.210
37	AMEIXA SECA , fruta desidratada da família Rosaceae, de coloração escura, textura macia e sabor intensamente adocicado. Acondicionada em embalagem adequada, garantindo qualidade e frescor. A embalagem deve conter registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: 1 kg. Validade mínima na entrega: 30 (trinta) dias.	Quilograma	390
<u>PRODUTOS LÁCTEOS E DERIVADOS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
38	LEITE CONDENSADO , tipo tradicional, composição: leite integral, açúcar e lactose. Contendo o registro do órgão competente, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Apresentação: embalagem com 395g. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	4.450
39	LEITE INTEGRAL UHT , tipo: longa vida, contendo o registro do órgão competente, ingredientes e informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Apresentação: embalagem tetra pack de 1L. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	1.745



40	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO. Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Apresentação: embalagem de 700g. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	1.620
41	MARGARINA VEGETAL, Produto alimentício à base de óleos e gorduras vegetais com adição de sal, utilizado para preparo de alimentos, pães, bolos e outros. Características: Cor: Amarela clara, uniforme. Sabor e odor: Característicos de margarina, sem ranço ou fermentação Textura: Cremosa e homogênea Teor de lipídios: Mínimo de 65% Com sal (entre 0,8% e 2,0%) isenta de gordura trans. Condições de armazenamento: Manter em local seco, limpo e arejado, em temperatura entre 1°C e 10°C. A embalagem deve conter, externamente, identificação do produto, número do lote, data de fabricação, quantidade e informações nutricionais. Apresentação: Embalagem com 500g. Validade mínima na entrega: 04 (quatro) meses.	Embalagem	465
42	CREME DE LEITE, tipo UHT, homogeneizado 20% de gordura. Na embalagem deverá conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Apresentação: Embalagem 1 a 1,1kg. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	1.892
43	LEITE DE COCO, natural, concentrado e açucarado. Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Apresentação: embalagem de 500 ml. Validade mínima na entrega: 06 (seis) meses.	Embalagem	824
44	MANTEIGA, TIPO SACHÊ, com sal, de alta qualidade. Acondicionada em sachês que garantem praticidade e conservação. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão	caixa	48



	competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Apresentação: Caixa contendo de 180 a 200 unidades de sachês de 10g. Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses.		
<u>BEBIDAS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
45	VINHO BRANCO ESPUMANTE. Bebida alcoólica produzida a partir da fermentação de uvas verdes que após processo de segunda fermentação, gera borbulhas (espuma) típicas do produto. Embalado em garrafas de vidro, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Apresentação: Garrafa de 750ml. Validade mínima na entrega: -	Garrafa	84
<u>PRODUTOS CONGELADOS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
46	APRESUNTADO, produto cárneo tipo embutido, elaborado com carne suína e temperos selecionados. Acondicionado em embalagem contendo externamente: registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade do produto. Apresentação: Quilograma Validade mínima na entrega: 2 (dois) meses.	Quilograma	570
47	PEITO DE PERU DEFUMADO, produto cárneo tipo embutido, elaborado com carne de peru selecionada, temperado e fatiado finamente. Acondicionado em embalagem contendo externamente: registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	Quilograma	175



	Validade mínima na entrega: 2 (dois) meses.			
48	PÃO DE QUEIJO MINEIRO, tradicional e saboroso, preparado com queijo minas e polvilho, oferecendo textura macia e sabor autêntico. Acondicionado em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Embalagem de 1kg, contendo no mínimo 20 unidades. Validade mínima na entrega: 2 (dois) meses.	Embalagem	495	
49	QUEIJO MUSSARELA, derivado de leite de primeira qualidade, em peças congeladas, à vácuo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Apresentação: Embalagem de 1kg.	Embalagem	576	
50	BEBIDA LACTEA – BADEJA, produto lácteo sabor morango ou ameixa, com adição de polpa de frutas, isento de impurezas e contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno, contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Bandeja de 540g, com 6 unidades.	Bandeja	576	
51	RICOTA, queijo fresco de textura macia e suave, produzido com soro de leite. Acondicionada em embalagem contendo externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	Quilograma	182	
52	MACAXEIRA IN NATURA SEM CASCA, produto obtido a partir da raiz de macaxeira, cuidadosamente descascada para preservar sua polpa macia e sabor característico. Acondicionada em embalagem adequada para preservar sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter, externamente, no que coube, o registro do órgão	KG	4.636	



	competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma. Validade mínima na entrega:		
AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
53	AVE CHESTER , carne de frango selecionada, com sabor suave e textura macia. Proveniente de aves de maior porte, resultando em cortes volumosos e suculentos, indicada para assar, grelhar ou cozinhar. Acondicionada em embalagem adequada, que garante a integridade e conservação do produto. A embalagem deve conter: registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	115
54	CARCAÇA DE FRANGO CONGELADO , peça inteira, congelada, limpa e acondicionada em caixa. A embalagem deverá ser lacrada e identificada com dados de procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: Quilograma (kg).	KG	4.170
55	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO , produto limpo, congelado e padronizado, embalado em sacos plásticos atóxicos e caixas de papelão lacradas. Rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, registro no MAPA e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	13.330
56	FILÉ DE PEITO DE FRANGO , sem osso e sem pele, envelopado e congelado. Embalagem primária em saco plástico transparente e atóxico; embalagem secundária em caixas de papelão lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. As embalagens devem conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF.	KG	2.837



	Apresentação: Quilograma (kg).		
57	PEITO DE FRANGO C/ OSSO , congelado. Embalagem primária em saco plástico transparente e atóxico; embalagem secundária em caixas de papelão lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	7.970
58	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO , carne de frango congelada, limpa, com pele e sem osso, acondicionada em embalagem plástica resistente e vedada. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	1.242
CARNE DE BOI			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
59	ACÉM BOVINO , carne bovina congelada, peça inteira, limpa e embalada individualmente em plástico transparente. Produto com inspeção do MAPA, acondicionado em caixa de papelão lacrada, com identificação, procedência, lote, validade, quantidade, registro e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	7.620
60	CONTRAFILÉ BOVINO , carne bovina de 1ª qualidade, congelada, em peça inteira, limpa e embalada a vácuo. Acondicionada em caixas lacradas, com identificação, procedência, lote, validade, registro no MAPA e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	1.697
61	LAGARTO CONGELADO , carne bovina do corte lagarto, congelada, limpa, sem adição de conservantes artificiais, acondicionada em embalagem plástica resistente e vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF).	KG	1.698



	Apresentação: Quilograma (kg).		
62	CARNE DE CHARQUE TIPO DIANTEIRO. Carne bovina salgada e desidratada, corte tipo dianteiro, sem adição de conservantes artificiais, acondicionada em fardo e caixas de papelão, embalado a vácuo e congelado. A embalagem deverá ser devidamente lacrada e identificada com dados de procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: Quilograma.	KG	3.726
63	BUCHO BOVINO CONGELADO, rúmen ou bucho (estômago) do boi, submetido a processo de higienização e congelamento, apresentando-se limpo e com características próprias do corte. Acondicionado individualmente em embalagem plástica transparente, sem a utilização de grampos, garantindo segurança e integridade. Contendo externamente as informações obrigatórias: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: quilograma. Validade mínima na entrega: 06 meses.	KG	265
64	CARNE MOÍDA BOVINA (ACÉM), com até 10% de sebo e gordura, acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	1000
65	MUSCULO BOVINO, carne bovina em peça inteira, congelada, limpa e embalada individualmente em plástico transparente, sem grampos. Acondicionada em caixas de papelão lacradas e identificadas. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	888
	FILE MIGNON LIMPO E SEM CHICOTE, carne bovina	KG	106



66	acondicionada em embalagem plástica resistente e vedada. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).		
67	CARNE DE SOL DE COXÃO MOLE , produto elaborado a partir do corte bovino coxão mole, submetido a salga e secagem ao sol, conferindo sabor característico. Apresenta textura macia, sabor levemente salgado e coloração variável conforme o tempo de cura. Acondicionado em embalagem fechada, garantindo integridade e conservação. A embalagem deve conter externamente: registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	11.374
SUÍNO			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
68	LOMBO SUÍNO SEM OSSO , carne suína em peça, sem osso, congelada, embalada a vácuo em saco plástico atóxico, isenta de aditivos e impurezas. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem secundária em caixa de papelão lacrada, contendo identificação, procedência, lote, validade, quantidade, registro no MAPA e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	223
69	COSTELA SUÍNA SALGADA , carne suína de 1ª qualidade, congelada, serrada e embalada individualmente em plástico transparente. Acondicionada em caixas lacradas, com identificação, procedência, lote, validade, registro no MAPA e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	266
70	PÉ DE PORCO SALGADO , conservado em sal, congelado, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	309



71	ORELHA DE PORCO SALGADA, origem suína, cortada e submetida a processo tradicional de dessalgue. Acondicionada em embalagem adequada para congelamento, garantindo preservação da qualidade e sabor. A embalagem deve conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: Quilograma (kg).	KG	223
72	BACON EM MANTA DEFUMADO, produto de primeira qualidade, defumado, com baixa gordura, em peças padronizadas, embalado a vácuo e congelado. Isento de aditivos e substâncias impróprias ao consumo. Acondicionado em caixas de papelão lacradas, com identificação completa, procedência, validade, registro no MAPA e carimbo do SIF. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	509
73	LINGUIÇA SUÍNA, produzida com carne suína temperada, com coloração avermelhada, textura firme e sabor levemente picante. Embalada hermeticamente, com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, registro no órgão competente. Apresentação: Quilograma (kg).	KG	2.249
PESCADOS E FRUTO DO MAR			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
74	CAMARÃO CINZA TAMANHO MÉDIO (61/70 por quilo), produto congelado cru, sem cabeça, descascado e eviscerado, apresentando coloração, odor e textura característicos, isento de impurezas e substâncias estranhas. Embalado em caixas padronizadas, contendo externamente, as seguintes informações: identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade, quantidade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: Embalagem de 1kg Validade mínima na entrega: 06 meses.	Embalagem	420



75	PEIXE DOURADO EM POSTA, sem escama e sem espinha, embalado em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos. Acondicionado em caixas de papelão lacradas, limpas, secas, íntegras e resistentes. A embalagem deve conter: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Quilograma (kg)	KG	2.829
76	PEIXE TIPO BACALHAU SAITHE, salgado e seco, acondicionado em embalagem plástica resistente, vedada. Embalagem contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: Quilograma.	KG	230
77	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escamas ou espinhas. Fatiado em bifes padronizados, embalados em plástico primário. Acondicionado em caixas de papelão lacradas, padronizadas e em perfeitas condições estruturais. A embalagem deve conter: nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e carimbo SIF. Apresentação: Embalagem contendo de 800 a 1000g	Embalagem	155
78	MASSUNIM, sem concha, congelado, limpo, sem resíduos de areia, algas ou excesso de calcificações. Garantia de no máximo 10% do peso em água congelada, sem sinais de recongelamento. Embalado a vácuo, em embalagem selada, conforme legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter, no que couber: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF. Apresentação: Embalagem de 1kg.	KG	108
79	SURURU, sem concha, congelado, limpo, sem resíduos de areia, algas ou excesso de calcificações. Garantia de até 10% do peso em água congelada, sem sinais de recongelamento. Embalado a vácuo em embalagem selada, conforme legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter, no que couber: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, quantidade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo SIF.	KG	172



	Apresentação: Embalagem de 1kg.		
80	FILE DE SIRI, carne selecionada, sem casca, com textura macia, congelado. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, garantindo qualidade e integridade do produto. A embalagem deve conter externamente: registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade do produto. Apresentação: Embalagem de 1kg.	KG	192
TUBÉRCULOS E FRUTAS-HORTALIÇAS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
81	BATATA DOCE, tubérculo com casca fina bege ou roxa e polpa creme, alaranjada ou roxa, de sabor adocicado. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo qualidade e frescor. A embalagem deve conter registro do órgão competente, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Quilograma.	KG	3.142
82	BATATA INGLESA, tubérculo de casca fina e clara, polpa branca ou amarelada e textura macia após o cozimento. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	6.514
83	BETERRABA, apresenta raiz arredondada, casca e polpa de coloração roxa intensa, sabor adocicado e textura firme. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	1.702
	PEPINO, hortaliça de formato cilíndrico, casca verde e polpa clara, crocante e refrescante. Acondicionado em embalagem adequada ou	KG	1.446



84	a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.			
85	PIMENTÃO VERDE , hortalixa com coloração verde intensa, casca firme e polpa espessa. Acondicionado em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	1.346	
86	TOMATE , fruta-hortalixa de formato arredondado, casca lisa e coloração vermelha intensa. Possui polpa suculenta e sabor adocicado. Utilizado cru em saladas, em molhos, refogados, sucos e diversas receitas. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	12.978	
87	CENOURA , de primeira, sem rama, isenta de fungos e indícios de germinação, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	870	
88	ALHO IN NATURA SEM CASCA , produto obtido a partir de dentes de alho frescos. Apresenta coloração branca a levemente amarelada. Acondicionado em embalagem que garante a integridade e conservação do produto. A embalagem deve conter, externamente, o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	KG	1.033	



	data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma, em embalagem de 1 kg. Validade mínima na entrega: 30 (trinta) dias.			
89	CEBOLA , hortaliça de coloração que varia entre branca e amarelada. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	6.671	
90	CHUCHU , hortaliça de formato periforme, casca verde e polpa clara, firme e de sabor suave. Acondicionado em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	2.915	
<u>FRUTAS</u>				
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	
91	LIMÃO , fruta cítrica, apresenta casca verde ou verde-amarelada, polpa suculenta e sabor ácido característico. Acondicionado em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	Quilograma	7.630	
92	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL , fruta com casca vermelha brilhante, polpa branca, crocante e sabor adocicado. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto.	KG	4.552	

	Apresentação: Quilograma.			
93	UVA ROXA, fruta com casca roxa escura, polpa suculenta e sabor doce. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	209	
94	ABACAXI, tipo Pérola, de primeira qualidade, unidades de tamanho médio, frutas firmes, Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Unidade	Unidade	12.587	
95	BANANA TIPO PRATA, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médio. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	24.635	
96	LARANJA PERA, fruta in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médio. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A embalagem deve conter externamente o registro do	KG	11.687	



	órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.			
97	MELANCIA, fruta in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médio. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Unidade de fornecimento: Quilograma	KG	17.074	
98	MELÃO AMARELO, fruta in natura semi madura, graúdo, consistência firme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Unidade de fornecimento: Quilograma.	KG	6.212	
<u>HORTALIÇAS FOLHOSAS</u>				
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	
99	ALFACE CRESPA, hortalica da família Asteraceae, com folhas verdes, bordas crespas, textura leve e crocante. Acondicionada em embalagem adequada ou a granel, garantindo qualidade e frescor. A embalagem deve conter registro do órgão competente,	KG	3.239	



	identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade. Apresentação: Quilograma.		
100	REPOLHO BRANCO , hortaliça composta por folhas densas de coloração verde-clara a branca, formando uma cabeça compacta. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	1.989
101	COENTRO , hortaliça composta por folhas verdes recortadas e muito aromáticas. Acondicionado em maços ou embalagem adequada, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	515
102	COUVE-FOLHA , hortaliça com folhas largas, verde-escuras, lisas ou levemente crespas, de sabor levemente amargo. Acondicionada em maços ou embalagem adequada, garantindo a preservação da sua qualidade e frescor. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. Apresentação: Quilograma.	KG	762
<u>POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS</u>			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
103	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI , polpa de fruta congelada natural, sabor abacaxi; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto.	KG	4.671



	O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.			
104	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, polpa de fruta congelada natural, sabor acerola; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	2.504	
105	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, polpa de fruta congelada natural, sabor goiaba; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	4.870	
106	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ, polpa de fruta congelada natural, sabor cajá; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG	KG	2.466	



	Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
107	POLPA DE FRUTA SABOR TANGERINA, polpa de fruta congelada natural, sabor tangerina; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	UND	1.598
108	POLPA DE FRUTA SABOR UVA, polpa de fruta congelada natural, sabor uva; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	1.881
109	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, polpa de fruta congelada natural, sabor maracujá; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	2.536
	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA, polpa de fruta congelada natural, sabor manga; produto deve ser preparado com frutas sãs,	KG	604



110	limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.			
111	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ, polpa de fruta congelada natural, sabor cajú; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	3.254	
112	POLPA DE FRUTA SABOR GRAVIOLA, polpa de fruta congelada natural, sabor graviola; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.	KG	787	
	POLPA DE FRUTA SABOR UMBU CAJÁ, polpa de fruta congelada natural, sabor umbu cajá; produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta,	KG	2.466	



113	sem substâncias estranhas à sua composição normal. A embalagem deve conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, além da quantidade do produto. O produto deverá ter registro do sim, sif ou selo de inspeção estadual. Apresentação: KG Validade mínima na entrega: 12 (doze) meses.		
-----	--	--	--

OVOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
114	OVOS DE GALINHA , tamanho extragrande branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Embalagem deverá conter externamente o registro do órgão competente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Apresentação: Bandeja/Caixa com 30 unidades.	Bandeja	3.000

- 5.1.1.** Todos os produtos deverão ser entregues em condições adequadas para consumo, sob risco de terem sua entrega recusada, conforme descrito no tópico 14.2;
- 5.1.2.** A validade mínima de entrega dos produtos dos grupos de perecíveis como proteínas, hortifruti e lácteos estão descritas no tópico 14.3.
- 5.1.3.** A margem de variação no peso dos itens será considerada exclusivamente para fins de análise e seleção das propostas, de modo a possibilitar a participação do maior número possível de fornecedores e marcas, em razão da diversidade existente no mercado. Contudo, após a adjudicação, a empresa vencedora ficará obrigada a fornecer os produtos exatamente conforme as especificações e condições apresentadas em sua proposta.
- 5.1.4.** O SESC/AL compromete-se a realizar pedidos de compra que resultem em faturamento mínimo de R\$ 300,00 (trezentos reais) por fornecedor, considerado o somatório dos itens registrados e solicitados em cada requisição, facultando-se ao SESC/AL a consolidação de itens e quantidades distintas para o atingimento desse valor.

6. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO



6.1. O Pregão Eletrônico será realizado com a utilização do procedimento auxiliar de Registro de Preços, conforme disposto no art. 44 da Resolução Sesc nº 1.593/2024, tendo em vista que:

- a) Se mostra conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;
- b) Pelas características do bem, 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 por mais de um serviço social autônomo.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. 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 o item sob disputa.

8. DO PRAZO, LOCAL, ENTREGA/EXECUÇÃO

8.1. As entregas deverão ser realizadas conforme a demanda e no local indicado em cada pedido, podendo ocorrer em uma das seguintes Unidades do Sesc Alagoas:

a. **UNIDADE SESC GUAXUMA:** Avenida Coronel Mário Saraiva, S/N – Guaxuma, CEP: 57038-760, Maceió/AL;

b. **UNIDADE SESC POÇO:** Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, CNPJ nº 04.342.459/0001-24, situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 – Poço, CEP 57.025-340, Maceió

8.3. As entregas deverão ser programadas de acordo com as necessidades do SESC, em até 03 (três) dias úteis, a partir da sua solicitação.

8.4. As entregas serão realizadas em dias úteis, em horário administrativo (07h00 às 11h00 e 13h00 às 15h00), ou a depender da necessidade do solicitante.

8.5. O Sesc encaminhará via e-mail, o pedido ao fornecedor, com no mínimo 03 (três) dias úteis de antecedência da data de entrega, em formulário próprio da instituição contendo a descrição detalhada dos itens, bem como data, hora e local para entrega e demais condições indispensáveis a serem observadas, para atendimento da solicitação via e-mail.

8.6. O pagamento de cada pedido será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento do produto e seu devido atesto de recebimento.

8.7. As entregas deverão ser realizadas exclusivamente por funcionários do FORNECEDOR, devidamente capacitados, uniformizados e com crachá de identificação.

9. DO PAGAMENTO E DO LOCAL DO FATURAMENTO

9.1. Os pagamentos pelos itens fornecidos serão através de depósito ou boleto bancário, de acordo com as condições e preços pactuados, sendo o pagamento efetuado em 30 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.

9.2.A Nota Fiscal deverá conter a descrição completa dos materiais entregues, bem como os seus preços unitários e totais, e deverá ser emitida quando da entrega realizada, com o respectivo CNPJ da Unidade do Sesc -AL onde será entregue o objeto licitado.

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

9.2.2. 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.

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

9.2.4. Nos preços informados deverão estar inclusas todas as despesas relativas a satisfação do objeto deste contrato.

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

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

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

9.3.3. 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.

9.3.4. 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.

9.3.5. 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.



9.3.6. 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.

9.3.7. 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.

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

9.3.9. 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.

9.4. A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com os dados do local do fornecimento, a saber:

a. SESC GUAXUMA: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Guaxuma, inscrito no CNPJ sob o Nº 04.342.459/0002-05, situada na Avenida Coronel Mário Saraiva, S/N – Guaxuma, CEP: 57038-760, Maceió/AL.

b. SESC POÇO: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, CNPJ nº 04.342.459/0001-24, situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 – Poço, CEP 57.025-340, Maceió/ AL.

9.5. Os pagamentos decorrentes da execução do objeto do Contrato, somente serão efetuados em nome da CONTRATADA.

9.6. Qualquer cobrança (boleto) deverá constar os dados do Sesc Alagoas sede (unidade Poço), de CNPJ nº 04.342.459/0001-24, situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 – Poço, CEP 57.025-340, Maceió/ AL.

10. DA GARANTIA, PRAZOS E CONDIÇÕES

10.1 A entrega dos produtos será parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc, em até 03 (três) dias úteis, após a emissão do Pedido ao Fornecedor. A falta de cumprimento deste prazo dará direito à instituição de proceder a devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista.

10.2 As entregas dos produtos deverão ser realizadas utilizando veículo adequado ao tipo de carga, garantindo que esteja fechado, limpo, em boas condições de uso, visando preservar a integridade, a higiene e a qualidade dos produtos durante o transporte, atendendo às normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

10.3 Os produtos perecíveis que exigem refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e entregues em veículos adequados, devidamente fechados, equipados com sistemas de refrigeração ou congelamento em funcionamento, mantendo a temperatura adequada à conservação do produto. Os



veículos devem estar limpos, em boas condições de uso e devidamente higienizados para garantir a integridade e segurança alimentar dos produtos durante todo o processo de entrega.

10.4 A CONTRATADA deverá garantir que os produtos alimentícios sejam armazenados e conservados de acordo com as normas de segurança alimentar, mantendo as condições adequadas de temperatura, umidade e ambiente para garantir sua integridade e evitar a contaminação.

10.5 A CONTRATADA deverá entregar os produtos rigorosamente dentro do prazo estipulado em perfeitas condições para o consumo, de acordo com as especificações constantes no Contrato.

10.6 Os produtos deverão ser entregues no prazo de validade mínimo, conforme estabelecido no tópico 5 das especificações técnicas complementares do presente documento.

10.7 É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos itens conforme as especificações detalhadas no contrato, assegurando que estejam em perfeitas condições de uso e acondicionados em embalagens adequadas para a preservação de sua integridade. A análise e verificação do cumprimento dos critérios estabelecidos no contrato ficam a cargo do CONTRATANTE, que deverá observar atentamente as condições dos itens no ato da entrega.

10.8 No ato da entrega dos produtos, será verificado se os rótulos estão devidamente identificados com:

- a) Nome do produto, marca do fabricante e origem, no que couber;
- b) Data de fabricação e validade, no que couber;
- c) Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber;
- d) Apresentar características organolépticas de acordo com as descrições individualizadas a cada produto, conforme contrato.
- e) O CONTRATANTE se reserva o direito de realizar inspeções nos produtos entregues, podendo verificar a conformidade com as especificações contratuais e as condições de higiene e armazenamento. Caso os produtos apresentem alguma não conformidade, será de responsabilidade da CONTRATADA o recolhimento e substituição, sem ônus para o CONTRATANTE.
- f) A CONTRATADA deverá apresentar, no momento da entrega dos produtos, a nota fiscal correspondente a cada item fornecido, contendo todas as informações necessárias para a conferência. A entrega dos produtos somente será considerada completa após a apresentação da nota fiscal, que deverá refletir corretamente os gêneros alimentícios entregues, conforme as especificações e quantidades contratadas.
- g) Caso a CONTRATADA não consiga entregar os produtos conforme as especificações solicitadas, deverá comunicar ao Sesc, com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência da data prevista para entrega, para reprogramação do pedido. A CONTRATADA também deverá apresentar uma justificativa



documentada, detalhando as razões pelas quais não será possível realizar a entrega do produto solicitado, a fim de garantir a transparência e permitir a análise adequada por parte do Sesc.

11. GESTOR/FISCAL DO CONTRATO

11.1. GESTORES TÉCNICOS:

- I. Gerência de Saúde: (82) 2123-2439 / jlima@sescalagoas.com.br
- II. Gerência de Assistência: (82) 3201-2504/2548 / cbarbosa@sescalagoas.com.br
- III. Gerência de Educação: (82) 3201-2592 / cmaia@sescalagoas.com.br

11.2. FISCAIS TÉCNICOS:

- I. Gerência de Saúde: (82) 2123-2772 e e-mail: mcorreia@sescalagoas.com.br e plins@sescalagoas.com.br.
- II. Programa Mesa Brasil: (82) 3201-2548 / e-mail: lbarros@sescalagoas.com.br.
- III. Sesc Ler Arapiraca: (82) 3482-2426 / e-mail: tlira@sescalagoas.com.br;
- IV. Sesc Ler Teotônio Vilela: (82) 3482-2430 / e-mail: mbatista@sescalagoas.com.br
- V. Sesc Ler Palmeira dos Índios: (82) 3482-2441 e-mail mfonseca@sescalagoas.com.br
- VI. Almoxarifado Sesc Guaxuma: (82) 2123-2768 e e-mail: fguillou@sescalagoas.com.br

11.3. FISCAL ADMINISTRATIVO:

- I. Gerência de Aquisições: **TELEFONE:** (82) 2123-2407 / clopes@sescalagoas.com.br

12. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1. A CONTRATADA deverá apresentar documentos que comprovem sua capacidade técnica, experiência e conformidade com as normas sanitárias e legais exigidas para o fornecimento dos produtos, tais como:

- a) Documento que comprove o registro da empresa, como o CNPJ, razão social, e atividade econômica exercida.
- b) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a CONTRATADA executa ou executou o objeto semelhante a este objeto e obteve desempenho satisfatório, seguindo os critérios de relevância:
 - b.1) Quantidade fornecida;
 - b.2) Período de fornecimento;
 - b.3) Frequência de fornecimento.
- c) Alvará Sanitário atualizado expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou



Municipal, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios;

d) Declaração que o transporte do objeto será realizado em veículo com certificado de vistoria, conforme a legislação municipal vigente, adequado ao transporte de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Bem como o compromisso de garantir as condições adequadas de higiene e conservação, em conformidade com a RDC nº 216 da ANVISA. O Certificado deverá ser entregue à Contratante no ato de assinatura do Contrato.

12.1 Deverá atender quanto às normas e documentos de referência:

12.1.1 Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

12.1.2 Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Ministério da Justiça (Código de Proteção e Defesa do Consumidor).

13.DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será permitida a subcontratação de terceiros para o fornecimento dos itens solicitados, sendo vedada a dependência de outros fornecedores ou empresas que possam comprometer a qualidade, o prazo e a conformidade do fornecimento.

13.2 A CONTRATADA deverá realizar a entrega dos produtos com sua própria infraestrutura e equipe, assumindo total responsabilidade pelo cumprimento das condições contratuais.

13.3 Caso seja constatada a subcontratação, a CONTRATADA poderá ser penalizada, incluindo a desclassificação da proposta ou rescisão contratual, caso haja impacto no fornecimento ou na qualidade dos produtos entregues.

14.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

14.1. DA CONTRATANTE

14.1.1. Prestar informações e esclarecimentos necessário ao bom desenvolvimento do processo sempre que necessário.

14.1.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato ou documento equivalente, bem como atestar na nota fiscal/fatura da efetivação do fornecimento.

14.1.3. Promover os pagamentos, conforme contrato ou documento equivalente.



14.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desconformidade com este instrumento de contrato e os documentos que subsidiaram o seu processo licitatório.

14.1.5. Permitir o acesso dos funcionários da Contratada às dependências da unidade, quando no ato da entrega dos itens, desde que estejam devidamente identificados.

14.1.6. Expedir Autorização de fornecimento.

14.2. DA CONTRATADA

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

14.2.2. Designar um profissional da CONTRATADA que seja responsável pelo relacionamento com o CONTRATANTE, com autonomia para tomar decisões que impactem na entrega dos produtos

14.2.3. Entregar os produtos nos prazos estipulados neste instrumento, considerando as especificações e/ou condições constantes da proposta da CONTRATADA, nas quantidades solicitadas e de acordo com a necessidade do Sesc Alagoas.

14.2.4. 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, lhe forem repassadas pela fiscalização do CONTRATANTE.

14.2.5. No preço final deverão estar inclusos todos os impostos, seguros, taxas, transporte e quaisquer outras despesas relacionadas a entrega do objeto.

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

14.2.7. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos.

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

14.2.9. O fornecedor 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.

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

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



14.2.12. A contratada se responsabilizará por todos e quaisquer danos e prejuízos que, a qualquer título, venham causar ao Sesc AL e terceiros, em decorrência de mora, vício ou defeito no objeto deste contrato.

14.2.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

14.2.14. A CONTRATADA, além do objeto deste Contrato, para a perfeita execução, obriga-se a assumir integralmente a responsabilidade pelos aspectos legais, trabalhistas e patrimoniais decorrentes da execução do contrato, incluindo acidentes de trabalho, demandas trabalhistas, danos patrimoniais e obrigações fiscais. Além disso, deve garantir o pagamento de encargos, impostos e demais obrigações necessárias, conforme a legislação vigente, e manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.2.15. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá ser obrigatoriamente justificado, com a apresentação de uma justificativa formal, a ser protocolada na Secretaria Geral do SESC Alagoas e direcionada ao fiscal do contrato.

15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1 Fica sob critérios da equipe da nutrição, a solicitação de amostragem dos materiais comercializados pela contratada, sempre que se necessário, para análises organolépticas e dos demais critérios estabelecidos em contrato. Fica sob responsabilidade da CONTRATANTE atestar o cumprimento integral das especificações do objeto conforme especificações citadas neste Termo de Referência.

15.2 Em hipótese alguma serão aceitos produtos em desconformidade de suas características organolépticas típicas como cor, textura, odor e qualquer sinal de deterioração, assim como, fora de recipientes adequados, intactos, sem rasgos, furos ou qualquer tipo de dano que possa comprometer a segurança dos alimentos.

15.3. Quanto a validade mínima no ato do recebimento dos produtos perecíveis, para aqueles que não foram especificados nas características do produto, devem ser observados os seguintes prazos:

15.3.1 Hortifrúti (Frutas, Legumes e Verduras)

- a) Estado de maturação adequado ao consumo (nem verdes demais, nem excessivamente maduros);
- b) Ausência de danos mecânicos, bolores, manchas ou odor alterado;
- c) Recomenda-se que os produtos tenham, no mínimo, 3 dias de validade útil restante, dependendo da natureza do item.
- d) Referência técnica: FNDE – Resoluções nº 6/2020 e nº 26/2013, Boas Práticas da Anvisa.

15.3.2 Proteínas Congeladas (Carnes, Aves, Pescados)

- a) No mínimo 6 (seis) meses de validade restante, desde que o produto tenha sido mantido em congelamento adequado (-18 °C ou mais frio);



- b) Embalagem íntegra, sem sinais de recongelamento ou queimadura por frio.
- c) Rótulo com data de fabricação, validade, lote, SIF/SISP.
- d) Referência técnica: Instrução Normativa MAPA nº 20/2000, RDC ANVISA nº 275/2002.

15.3.3 Lácteos (Leite, Queijos, Iogurtes, Manteiga etc.)

- a) No mínimo 45 (quarenta e cinco) dias de validade restante, salvo os itens com validade total inferior (como iogurtes, queijos frescos);
- b) Para produtos com validade menor (ex: iogurte de 30 dias), exige-se mínimo de 2/3 da validade útil restante;
- c) Conservação refrigerada adequada (entre 1 °C e 10 °C);
- d) Embalagem íntegra, sem sinais de violação;
- e) Rotulagem conforme RDC nº 429/2020 (Anvisa);

Referência técnica: PNAE, ANVISA, MAPA.

15.4. As empresas interessadas em fornecer os serviços constantes deste Termo de Referência deverão considerar todas as especificações dos itens, informando expressamente em sua proposta, que conhecem os critérios para o fornecimento dos produtos solicitados;

15.5. Fica a critério da CONTRATANTE solicitar visita técnica ao local da CONTRATADA, por meio da área técnica responsável do Sesc/AL, após a declaração do arrematante ou sempre que houver necessidade de verificação das condições de fornecimento, processos ou qualquer outro aspecto relevante para a execução do contrato, com o objetivo de garantir a qualidade técnica e a segurança alimentar.

15.6. A visita poderá ser agendada conforme a conveniência da CONTRATANTE, a fim de assegurar que as condições acordadas estejam sendo plenamente atendidas, bem como para identificar e corrigir eventuais não conformidades ou comportamentos que possam impactar a qualidade dos produtos fornecidos. A CONTRATADA deverá permitir o acesso à sua instalação, cooperando com a realização da visita técnica.

Maceió/AL, 17 de junho de 2026.

Gerência de Saúde – Sesc Alagoas

Gerência de Assistência – Sesc Alagoas

Gerência de Educação – Sesc Alagoas



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Ao Sesc – Administração Regional no Estado de Alagoas

CPL – Comissão Permanente de Licitação

A empresa inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXX propõe ao Sesc Alagoas o abaixo referenciado:

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis para as Unidades do Sesc Alagoas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	MARCA	VALOR UNITARIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

OBSERVAÇÕES:

- I- No preço da Proposta deverão estar inclusas todas as despesas necessárias ao cumprimento do objeto da Licitação, de acordo com as especificações técnicas tais como: materiais, instalação (se for o caso), ferramentas, transportes, frete, seguros, tributos, taxas, despesas com entidades de classe, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, lucros e demais despesas diretas e indiretas necessárias à perfeita execução do objeto;
- II- Os itens deverão atender às especificações constantes no Termo de Referência (incluir eventuais padronizações ou normas sanitárias, a depender do objeto)
- III- Informar eventuais prazos de entrega.
- IV-A presente proposta deverá conter a indicação do local e da data de sua emissão, bem como o nome completo e a assinatura do responsável pela sua elaboração, devidamente identificado.



ANEXO III

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 AL006/2026-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.

CLÁSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as Unidades do Sesc Alagoas**, estando vinculada a ela todas as regras, condições e demais Anexos que compõem o Edital do Pregão Eletrônico n.º **AL006/2026**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas vencedoras, independente de transcrição e o Pedido nº XXX.

CLÁSULA 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 XX- DESCRIÇÃO DO ITEM						
Item	Descrição	Marca	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total



1						
2						
VALOR TOTAL:						

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 fornecedor. Entretanto, ficará assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS

4.1. A critério do SESC/AL, a presente ata de registro de preços poderá ser aditada com vistas à complementação, para acréscimos de seu objeto, observada a Resolução SESC nº 1593/2024 e suas alterações.

CLÁSULA QUINTA - DO REAJUSTE DOS PREÇOS E REEQUILÍBRIO

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

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

5.2. 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.



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

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

5.3. 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.

5.4. 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:

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

5.4.2. atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas na Ata de Registro de Preço;

5.4.3. alterações na razão ou na denominação social do fornecedor;

5.4.4. alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

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

5.4.6. adequações derivadas de erro material.

5.5. Para apostilamento deverá haver manifestação das partes, exceto quanto aos subitens 5.4.1, 5.4.4 e 5.4.6.

CLÁUSULA SEXTA - DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. 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.

6.2. Caso o fornecedor não cumpra as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº ALXX/2026**.

6.3. 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:



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

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

6.4. 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.

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

6.5. 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.

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

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

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

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

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

6.11. O fornecimento do objeto 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.

6.11.1. O fornecedor poderá escolher não estabelecer compromisso com o Aderente.

CLÁSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR

7.1. 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.

7.2. O Fornecedor deixará de ter o seu preço registrado quando:

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



- 7.2.2.** descumprir as condições assumidas na Ata de Registro de Preços;
- 7.2.3.** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- 7.2.4.** quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AL.
- 7.3.** Ficará a Ata cancelada de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos: por inadimplência de qualquer das partes;
- 7.3.1.** falência ou liquidação do fornecedor;
- 7.3.2.** fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do Sesc/AL; e
- 7.3.3.** incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé do fornecedor, devidamente comprovada.
- 7.4.** 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 Fornecedor Beneficiário e aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES.

- 8.1.** Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto do Registro de Preços, o Fornecedor fica sujeita às seguintes penalidades:
- 8.1.1.** Advertência;
- 8.1.2.** Multa;
- 8.1.3.** 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.
- 8.1.4.** 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:
- 8.1.4.1.** 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;
- 8.1.4.2.** fraudar ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços;
- 8.1.4.3.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e
- 8.1.4.4.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 8.2.** A aplicação das penalidades fixadas acima é da competência exclusiva do GERENCIADOR.
- 8.3.** 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.

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

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

8.5.1. Multa por atraso: atraso injustificado ou inexecução parcial do objeto deste Instrumento, o Fornecedor 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;

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

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

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

8.7. A aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não afasta o dever do Fornecedor 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 FORNECEDOR.

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

8.8.1. Constatados indícios de prática de infrações previstas neste instrumento, O FORNECEDOR 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;

8.8.2. 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;

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

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

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



8.9. 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.

8.10. 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.

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

8.12. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento não afasta o dever do fornecedor 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 FORNECEDOR.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Se o Fornecedor 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.

9.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1. 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.



SESC - ADM. REGIONAL NO ESTADO DE
ALAGOAS
GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____



ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram registrar os preços de acordo com os itens adjudicados:

1º CLASSIFICADA					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)...					
ITEM XX- DESCRIÇÃO DO ITEM					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1.					
2.					

2º CLASSIFICADA					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)...					
ITEM 02- SESC POÇO					
Saúde bucal, Nutrição, Lazer/recreação e Escola Jaraguá					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1.					
2.					



ANEXO IV – 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 no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as Unidades do Sesc Alagoas, de acordo com Processo Licitatório ALXX/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, até o limite previsto no 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 XX- DESCRIÇÃO DO ITEM					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1.					
2.					



--	--	--	--	--	--

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;

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 1.593/2024 e suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA – DA AUTORIZAÇÃO E DAS CONDIÇÕES PARA ENTREGA

5.1. As entregas deverão ser realizadas conforme a demanda e no local indicado em cada pedido, podendo ocorrer em uma das seguintes Unidades do Sesc Alagoas:

- a) **UNIDADE SESC GUAXUMA:** Avenida Coronel Mário Saraiva, S/N – Guaxuma, CEP: 57038-760, Maceió/AL;
- b) **UNIDADE SESC POÇO:** Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, CNPJ nº 04.342.459/0001-24, situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 – Poço, CEP 57.025-340, Maceió/AL.

5.2. A entrega dos produtos será parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc, devendo ocorrer em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do Pedido ao Fornecedor. O descumprimento do prazo poderá ensejar a recusa do recebimento ou a determinação de substituição dos itens que não possam mais ser utilizados na data prevista, sem ônus para o CONTRATANTE.

5.3. As entregas serão realizadas em dias úteis, em horário administrativo (07h00 às 11h00 e 13h00 às 15h00), ou conforme necessidade previamente ajustada entre as partes.

5.4. O Sesc encaminhará ao fornecedor, por meio de e-mail, o Pedido ao Fornecedor em formulário próprio da instituição, contendo a descrição detalhada dos itens, bem como data, horário e local de entrega, além das demais condições necessárias ao atendimento da solicitação.

5.5. O pagamento de cada pedido será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento do produto e do seu devido atesto de recebimento.

5.6. As entregas deverão ser realizadas exclusivamente por funcionários do FORNECEDOR ou por terceiros por ele formalmente contratados, sob sua inteira responsabilidade.

5.7. As entregas dos produtos deverão ser realizadas em veículo adequado ao tipo de carga, devendo este permanecer fechado, limpo e em boas condições de uso, de modo a preservar a integridade, higiene e qualidade dos produtos durante o transporte, observadas as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.



5.8. Os produtos perecíveis que exigem refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e entregues em veículos adequados, devidamente fechados, equipados com sistema de refrigeração ou congelamento em funcionamento, mantendo a temperatura apropriada à conservação dos produtos. Os veículos deverão estar limpos, higienizados e em boas condições de uso, garantindo a integridade e segurança alimentar durante todo o processo de entrega.

5.9. A CONTRATADA deverá garantir que os produtos alimentícios sejam armazenados e conservados de acordo com as normas de segurança alimentar, mantendo condições adequadas de temperatura, umidade e ambiente, de forma a preservar sua integridade e evitar contaminação.

5.10. A CONTRATADA deverá entregar os produtos rigorosamente dentro do prazo estipulado, em perfeitas condições para o consumo, conforme as especificações constantes no Contrato.

5.11. Os produtos deverão ser entregues observando-se o prazo de validade mínimo estabelecido no tópico 5 das especificações técnicas complementares deste instrumento.

5.12. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos itens conforme as especificações detalhadas no Contrato, assegurando que estejam em perfeitas condições de uso e devidamente acondicionados em embalagens adequadas à preservação de sua integridade. A análise e verificação do cumprimento dos critérios estabelecidos caberão ao CONTRATANTE, no ato da entrega.

5.13. No ato da entrega dos produtos, será verificado se os rótulos estão devidamente identificados com:

- a) Nome do produto, marca do fabricante e origem, quando aplicável;
- b) Data de fabricação e validade, quando aplicável;
- c) Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE ou SIF), quando aplicável;
- d) Características organolépticas compatíveis com as descrições individualizadas de cada produto, conforme o Contrato.

5.14. O CONTRATANTE se reserva o direito de realizar inspeções nos produtos entregues, podendo verificar sua conformidade com as especificações contratuais, bem como as condições de higiene e armazenamento. Caso sejam identificadas não conformidades, caberá à CONTRATADA proceder ao recolhimento e substituição dos produtos, sem ônus para o CONTRATANTE.

5.15. A CONTRATADA deverá apresentar, no ato da entrega ou até o recebimento definitivo, a respectiva nota fiscal correspondente a cada fornecimento, contendo todas as informações necessárias à conferência.

5.16. O recebimento definitivo do objeto ficará condicionado à apresentação da nota fiscal correspondente, que deverá refletir corretamente os gêneros alimentícios entregues, conforme as quantidades e especificações contratadas.



5.17. Caso a CONTRATADA não consiga entregar os produtos conforme as especificações solicitadas, deverá comunicar ao Sesc com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da data prevista para entrega, para fins de reprogramação do pedido. Deverá, ainda, apresentar justificativa formal e documentada, contendo as razões da impossibilidade de entrega, para análise do CONTRATANTE.

5.18. Quanto à validade mínima no ato do recebimento dos produtos perecíveis, para aqueles não especificados nas características técnicas, deverão ser observados os seguintes critérios:

5.18.1. Hortifrúti (Frutas, Legumes e Verduras)

- a) Estado de maturação adequado ao consumo;
- b) Ausência de danos mecânicos, bolores, manchas ou odor alterado;
- c) Vida útil mínima estimada de 3 (três) dias em condições adequadas de conservação (Referência técnica: FNDE – Resoluções nº 6/2020 e nº 26/2013; Boas Práticas da ANVISA).

5.18.2. Proteínas Congeladas (Carnes, Aves, Pescados)

- a) Mínimo de 6 (seis) meses de validade restante, desde que mantidas em congelamento adequado (-18 °C ou mais frio);
- b) Embalagem íntegra, sem sinais de recongelamento ou queimadura por frio;
- c) Rótulo contendo data de fabricação, validade, lote e registro SIF/SISP;
- d) Referência técnica: Instrução Normativa MAPA nº 20/2000 e RDC ANVISA nº 275/2002.

5.18.3. Lácteos (Leite, Queijos, Iogurtes, Manteiga etc.)

- a) Mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias de validade restante, salvo produtos com validade total inferior;
- b) Para produtos com validade reduzida (ex: iogurtes de 30 dias), exige-se mínimo de 2/3 da validade total restante;
- c) Conservação refrigerada adequada (entre 1 °C e 10 °C);
- d) Embalagem íntegra, sem sinais de violação;
- e) Rotulagem conforme RDC nº 429/2020 (ANVISA) e demais normas sanitárias aplicáveis.

5.19. Fica a critério da CONTRATANTE realizar visita técnica ao endereço da CONTRATADA, por meio da área técnica responsável do Sesc/AL, sempre que necessário, para verificação das condições de fornecimento, processos ou demais aspectos relevantes à execução contratual, visando garantir a qualidade técnica e a segurança alimentar.

5.20. A visita poderá ser agendada conforme conveniência da CONTRATANTE, com o objetivo de assegurar o cumprimento das condições pactuadas, bem como identificar e corrigir eventuais não conformidades que possam impactar a qualidade dos produtos fornecidos.

5.21. A CONTRATADA deverá permitir o acesso às suas instalações, colaborando integralmente com a realização da visita técnica, resguardados os aspectos de segurança, sigilo e organização interna da empresa.



CLÁUSULA SEXTA – DA NOTA FISCAL

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

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

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

6.1.3. 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.

6.1.4. 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.

6.1.5. 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.

6.1.6. 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.

6.1.7. 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.

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

6.1.9. 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.

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

I - SESC GUAXUMA: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Guaxuma, inscrito no CNPJ sob o nº 04.342.459/0002-05, situada na Rua Coronel Saraiva, S/N, Guaxuma, Maceió-AL – Cep.: 57.038-760.



II - SESC POÇO: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Poço, inscrito no CNPJ nº 04.342.459/0001-24, situada na Rua Pedro Paulino, nº 40, Poço, Maceió, Alagoas, CEP 57.025-340.

6.1.11. 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.

6.1.12. A CONTRATADA deverá descrever no campo da nota fiscal/fatura todas as informações sobre o fornecimento, incluindo tipo, quantidade, valor unitário e total de cada item, local, data, dados bancários e o período de execução.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos pelos itens fornecidos serão através de depósito ou boleto bancário, de acordo com as condições e preços pactuados, sendo o pagamento efetuado em 30 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.

7.2. A Nota Fiscal deverá conter a descrição completa dos materiais entregues, bem como os seus preços unitários e totais, e deverá ser emitida quando da entrega realizada, com o respectivo CNPJ da Unidade do Sesc -AL onde será entregue o objeto licitado.

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

7.2.2. 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.

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

7.2.4. Nos preços informados deverão estar inclusas todas as despesas relativas a satisfação do objeto deste contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

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

a) Advertência;

b) Multa;



c) 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.

d) 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:

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

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

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

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

8.2. A aplicação das penalidades fixadas acima é da competência exclusiva do CONTRATANTE.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. A penalidade de multa, será aplicada pelo CONTRATANTE da seguinte forma:

a) 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;

b) 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.

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

8.6. A critério do CONTRATANTE, os casos de penalidades previstos nesta Cláusula poderão suscitar a rescisão contratual.

8.7. 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.

8.8. 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:

a) 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;

b) 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;

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

d) 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;

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

8.9. 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.

8.10. 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.

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

8.12. 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 NONA – DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

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

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

9.3. Os contratos 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.

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

9.3.2. Para realização do reequilíbrio de preço será necessário que seja realizada pesquisa de



mercado pela CONTRATANTE.

9.4. 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.

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

9.5.1. variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato;

9.5.2. atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

9.5.3. alterações na razão ou na denominação social do contratado;

9.5.4. alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

9.5.5. prorrogações de vigência previstas nos contratos; e

9.5.6. adequações derivadas de erro material.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1. DA CONTRATANTE

10.1.1. Prestar informações e esclarecimentos necessário ao bom desenvolvimento do processo sempre que necessário.

10.1.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato ou documento equivalente, bem como atestar na nota fiscal/fatura da efetivação do fornecimento.

10.1.3. Promover os pagamentos, conforme contrato ou documento equivalente.

10.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desconformidade com este instrumento de contrato e os documentos que subsidiaram o seu processo licitatório.

10.1.5. Permitir o acesso dos funcionários da Contratada às dependências da unidade, quando no ato da entrega dos itens, desde que estejam devidamente identificados.

10.1.6. Expedir Autorização de fornecimento.

10.2. DA CONTRATADA



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

10.2.2. Designar um profissional da CONTRATADA que seja responsável pelo relacionamento com o CONTRATANTE, com autonomia para tomar decisões que impactem na entrega dos produtos

10.2.3. entregar os produtos nos prazos estipulados neste instrumento, considerando as especificações e/ou condições constantes da proposta da CONTRATADA, nas quantidades solicitadas e de acordo com a necessidade do Sesc Alagoas.

10.2.4. 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, lhe forem repassadas pela fiscalização do CONTRATANTE.

10.2.5. No preço final deverão estar inclusos todos os impostos, seguros, taxas, transporte e quaisquer outras despesas relacionadas a entrega do objeto.

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

10.2.7. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos.

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

10.2.9. O fornecedor 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.

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

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

10.2.12. A contratada se responsabilizará por todos e quaisquer danos e prejuízos que, a qualquer título, venham causar ao Sesc AL e terceiros, em decorrência de mora, vício ou defeito no objeto deste contrato.

10.2.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.2.14. A CONTRATADA, além do objeto deste Contrato, para a perfeita execução, obriga-se a



assumir integralmente a responsabilidade pelos aspectos legais, trabalhistas e patrimoniais decorrentes da execução do contrato, incluindo acidentes de trabalho, demandas trabalhistas, danos patrimoniais e obrigações fiscais. Além disso, deve garantir o pagamento de encargos, impostos e demais obrigações necessárias, conforme a legislação vigente, e manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.2.15. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá ser obrigatoriamente justificado, com a apresentação de uma justificativa formal, a ser protocolada na Secretaria Geral do SESC Alagoas e direcionada ao fiscal do contrato.

10.2.16. A contratada deverá, previamente ao início da execução, apresentar documentação que comprove a regularidade sanitária do(s) veículo(s) utilizado(s) no transporte dos alimentos, próprios ou terceirizados, quando exigido pela legislação aplicável.

10.2.17. A contratada deverá realizar o transporte e a entrega dos alimentos em condições adequadas de higiene, conservação e acondicionamento, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as especificidades dos produtos fornecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Fica designada a Coordenação de Nutrição de como **UNIDADE GESTORA** e **UNIDADE FISCAL TÉCNICA DO CONTRATO**, assim como a Gerência de Aquisições como **UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA** do presente contrato, cabendo-lhes:

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA COMUNICAÇÃO DAS PARTES

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

FISCAL ADMINISTRATIVO	GESTOR TÉCNICO	FISCAL TÉCNICO
Dialogar com as áreas técnicas, apoiando e orientando quanto à fiscalização e gestão contratual.	Promover reunião inicial com o Contratado e apresentar o objeto contratual, conforme o caso.	Prestar apoio técnico e operacional aos gestores com informações pertinentes às suas competências.
Coordenar os atos preparatórios à instrução de dossiê e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos	Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.	Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, e encaminhar ao Gestor Técnico.
Analisar as alterações	Encaminhar os documentos	Emitir notificações para a



contratuais decorrentes de pedidos de repactuação, reajuste, reequilíbrios, acréscimos ou reduções de quantitativos.	necessários para a instrução da contratação ao setor de contratos.	correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada na execução do contrato, com a definição de prazo para a correção.
Revisar e analisar alterações/inclusões de cláusulas solicitadas pelo Contratado, Gestor Técnico e Fiscal Técnico, no que for de sua competência.	Efetivar e provisionar os pagamentos, bem como registrar o acompanhamento dos pagamentos realizados com os valores provisionados.	Informar ao gestor técnico, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
Realizar tarefas relacionadas ao controle dos prazos no tocante a vigência do instrumento e à formalização de apostilamentos e aditivos diversos.	Elaborar e manter atualizado registro das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, inclusive com as informações de competência do fiscal técnico.	Realizar a conferência das notas fiscais emitidas confrontando com os serviços executados, e em caso positivo, atestar a sua conformidade.
Acompanhar as ações relativas à aplicação de penalidades, apresentando parecer sobre as disposições contratuais.	Exigir o cumprimento de todas as suas obrigações, atuando tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor administrativo para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.	Elaborar relatório detalhando a execução do objeto para juntada da Nota Fiscal e seu pagamento, e enviar ao Gestor Técnico para ratificação, em caso de conformidade.
Manter a integração com o controle legal encaminhando os instrumentos à Assessoria Jurídica.	Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.	Realizar o recebimento provisório do objeto, quando for o caso, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, e encaminhar ao Gestor Técnico para ratificação, em caso de conformidade.



12.1.1. DA CONTRATANTE:

- a) Gestor do Contrato: Gerência xxx (82) xxxx-xxxx e no e-mail: xxx@sescalagoas.com.br;
- b) Fiscal do contrato: xxxx - (82) xxxx-xxxx e no e-mail: xxxx@sescalagoas.com.br; e
- c) Fiscal Administrativo: Gerência de Aquisições, (82) 2123-2407 e no e-mail: clopes@sescalagoas.com.br.

12.1.2. DA CONTRATADA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA NOVAÇÃO E TOLERÂNCIA

13.1. 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 QUARTA – DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. 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:

15.1.1. 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;

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

15.1.3. 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;

15.1.4. Inexecução, paralisação ou abandono das atividades;



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

15.1.6. 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;

15.1.7. 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

15.1.8. 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 bens 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 da 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.

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.

19.10. 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.

19.11. 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.

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

19.13. 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.

19.14. 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 ALXX/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 aos bens, 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**

**XXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

Protocolo de assinaturas

Documento

Nome do envelope: Edital PE AL006-2026 - RP Gêneros alimentícios

Autor: Marcelle Mariza da Mota Souza - msouza@sescalagoas.com.br

Status: Finalizado

HASH TOTVS: 2C-D4-9F-13-72-1D-65-77-2F-58-43-15-B6-9E-CD-72-76-AA-E4-A9

SHA256: c1fcaffc423a8f276d8abab767b3c07cf06148c3626c50e2d7af8f6b28f567b8

Assinaturas

Nome: Marcelle Mariza da Mota Souza - **CPF/CNPJ:** ***.348.874-** - **Cargo:** Analista de Suporte e a Gestão

E-mail: msouza@sescalagoas.com.br - **Data:** 07/07/2026 09:57:51

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

Visualizado em: 07/07/2026 09:57:44 - **Leitura completa em:** 07/07/2026 09:57:50

IP: 179.97.40.226

Geolocalização: Indisponível ou compartilhamento não autorizado pelo assinante

Nome: CHRISTIANO BRAGA DE CASTRO LOPES - **CPF/CNPJ:** ***.976.924-** - **Cargo:** GERENCIA DE AQUISICOES

E-mail: clopes@sescalagoas.com.br - **Data:** 07/07/2026 10:18:55

Status: Assinado eletronicamente como gestor

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

Visualizado em: 07/07/2026 10:18:43 - **Leitura completa em:** 07/07/2026 10:18:52

IP: 179.97.40.226

Geolocalização: Indisponível ou compartilhamento não autorizado pelo assinante

Autenticidade

Para verificar a autenticidade do documento, escaneie o QR Code ou acesse o link abaixo:

<http://totvssign.totvs.app/webapp/totvssign//verify/search?codigo=2C-D4-9F-13-72-1D-65-77-2F-58-43-15-B6-9E-CD-72-76-AA-E4-A9>

HASH TOTVS: 2C-D4-9F-13-72-1D-65-77-2F-58-43-15-B6-9E-CD-72-76-AA-E4-A9

