

EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE PERMISSIONÁRIOS PARA USO DE ESPAÇO PÚBLICO - CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

O **SESC – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS**, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, comunica a realização de **CHAMAMENTO PÚBLICO** para exploração comercial de lanchonete e bar na Unidade SESC GUAXUMA, do tipo **MAIOR VALOR PARA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, regida nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos consolidado pela Resolução do Conselho Nacional do Sesc n.º **1.593/2024**, de **02/05/2024** e pelas disposições deste instrumento convocatório e seus anexos.

A Sessão Pública ocorrerá **presencialmente** e será realizada **às 10H00 do dia 08/10/2024**, no **edifício sede do Sesc Alagoas**, localizado na Rua Pedro Paulino, nº 40 - Poço, Maceió/AL.

JUSTIFICATIVA

O Chamamento justifica-se pelo intuito de viabilizar a ocupação do espaço destinado a produção e comercialização de alimentos para complementar o serviço ofertado pela atividade Nutrição à clientela frequentadora da Unidades Sesc Guaxuma, tendo por finalidade oferecer opções de acesso à alimentação de acordo com a especificação da Unidade que se configura como espaço de lazer, incluindo hospedagem, tendo como propósito fortalecer as atividades finalísticas realizadas pelo Sesc.

1. DO OBJETO

Constitui objeto do presente Chamamento Público a permissão de uso dos espaços para exploração comercial de lanchonete e bar na Unidade Sesc Guaxuma, considerando as programações específicas e atividades desenvolvidas na Unidade.

1.1. As especificações detalhadas do objeto se encontram no Anexo I do presente Edital.

1.2. A permissão de uso terá a duração de 12 (doze) meses contados da assinatura do Termo, podendo ser prorrogado, conforme o estabelecido na Resolução Sesc nº 1.593/2024 e suas alterações, mediante celebração de Termo Aditivo ao Contrato.

2. DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

2.1. As instruções estabelecidas neste Edital determinam os procedimentos que orientarão o presente Chamamento Público até a assinatura do respectivo instrumento contratual ou documento equivalente. Alegações de desconhecimento destas instruções por parte dos interessados 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.

2.2. A documentação necessária à HABILITAÇÃO e à PROPOSTA DE PREÇOS deverá atender a todas as exigências contidas no Edital. Qualquer descumprimento por parte do interessado nesse sentido implicará a sua imediata inabilitação e/ou desclassificação.

2.3. Este Edital de Chamamento Público estará disponível, gratuitamente, no site do Sesc Alagoas – www.sescalagoas.com.br/licitacoes-abertas/.

2.4. O Início do acolhimento da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO e das PROPOSTAS será **as 10H00 do dia 08/10/2024 em Maceió/AL**.

2.5. Cronograma do Certame:

2.5.1. Publicação: 20/09/2024.

2.5.2. Manifestação de Interesse (envio do requerimento por e-mail): 23/10/2024 a 25/10/2024.

2.5.3. Visita Técnica: 01/10/2024.

2.5.4. Sessão Pública em Maceió/AL: 08/10/2024 às 10h.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E SELEÇÃO

3.1. Respeitadas todas as condições legais e as constantes deste Edital, somente poderão participar do presente certame pessoas jurídicas que atuem em ramos de atividades compatíveis com o objeto do Chamamento Público e domiciliadas ou estabelecidas em qualquer localidade do estado de Alagoas.

3.2. Não poderão participar do Chamamento:

3.2.1. Empresas que estiverem sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

3.2.2. Empresas que estejam reunidas em consórcio;

3.2.3. Empresas declaradas inidôneas, ou cujo direito de licitar ou contratar estejam suspensas temporariamente pelo Sesc; e

3.2.4. A participação no presente chamamento importa total, irrestrita e irretratável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

4. DA PROPOSTA E DA DOCUMENTAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO PARA O CHAMAMENTO

4.1. A manifestação de interesse das empresas para participação no processo de habilitação será feita no prazo de **até 3 (três) dias úteis após a publicação deste Edital**, com apresentação do requerimento em anexo.

4.2. O interessado, deverá acessar o site oficial do Sesc Alagoas (área de licitações) para visualizar o Edital, e caso haja interesse, enviar o requerimento exigido para o e-mail cpl.pregoeiros@sescalagoas.com.br informando no assunto: “**CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024**”.

4.3. A PROPOSTA DE PREÇOS, deverá ser elaborada e entregue concomitantemente, com a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, na data da sessão pública, observando-se, para tal, os prazos, condições, especificações, além das datas e horários limites estabelecidos no respectivo Edital.

4.4. O valor da proposta, a ser encaminhado, deverá ser aquele decorrente do somatório do item, onde estarão inclusos todos os custos de eventuais despesas decorrentes de encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento, ou quaisquer outros ônus, seja a que título for.

4.5. A proposta deverá limitar-se ao objeto do Chamamento Público, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou condição não previstas neste Edital, e deverão estar em consonância com a realidade apresentada pelo mercado.

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso em fornecer o objeto contratual 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.

4.7. Os preços ofertados deverão ser no valor total do item, considerando-se somente 02 (duas) casas decimais.

4.8. Para fins de HABILITAÇÃO os interessados deverão apresentar os documentos abaixo relacionados:

- 4.8.1. Documento “Requerimento de Participação” devidamente preenchido, conforme modelo constante no Anexo I deste Edital;
 - 4.8.2. Prova de registro no órgão competente e alterações (se houver), no caso de empresa individual;
 - 4.8.3. Ato Constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) e suas alterações posteriores ou a última alteração contratual consolidada e alterações posteriores (se houver), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedade comercial;
 - 4.8.4. Ato de nomeação ou de eleição dos atuais administradores, no caso de sociedade por ações, também devidamente registrado no órgão competente;
 - 4.8.5. Caso o representante legal tenha sido nomeado por procuração, apresentar a cópia do RG e CPF de quem outorga a Procuração.
 - 4.8.6. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - 4.8.7. Provas de inscrição nos cadastros de contribuinte estadual e/ou municipal - “Ficha de Inscrição Cadastral” (FIC) e/ou “Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral” (CIC), de acordo com a atividade econômica do interessado;
 - 4.8.8. Comprovação da atuação da empresa no mercado ou declaração de atuação do mercado para o ramo objeto da exploração (Bar, restaurante e lanchonete);
 - 4.8.9. O teor do documento em questão deve possibilitar à Comissão Permanente de Licitação a análise, interpretação e conclusão sobre o objeto, de forma clara e sem maiores dificuldades, visando apurar se o referido documento atende ou não ao fim a que se destina ou propõe;
 - 4.8.10. Alvará de Vigilância Sanitária expedido pela autoridade sanitária municipal ou estadual da sede da empresa.
- 4.9. Documentos obtidos via Internet, quando não dispuserem de prazo de validade específico (à exceção daqueles com prazos de validade previamente estabelecidos por este Edital), somente serão aceitos para o fim a que se propõem se obtidos dentro do período de 90 (noventa) dias corridos que antecedem a data prevista para a apresentação pela empresa arrematante da PROPOSTA COMERCIAL DE PREÇOS escrita e dos respectivos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.
- 4.10. Os documentos que exigem assinatura somente serão aceitos se assinados pelo representante legal da empresa, de acordo com o disposto no respectivo ato constitutivo, procuração específica ou documento comprobatório da representação da empresa interessada.

4.11. Não serão aceitos protocolos ou requerimentos em substituição a quaisquer documentos exigidos.

4.12. Será inabilitada a empresa interessada que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

4.13. Informamos que o Sesc Alagoas não autêntica os documentos.

4.14. Todas as folhas das documentações exigidas no presente Edital deverão ser apresentadas com autenticação ou certificação digital, exceto os documentos retirados pela INTERNET.

4.15. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a empresa será declarada vencedora.

4.16. As empresas interessadas deverão agendar previamente vistoria com a Comissão Especial de Julgamento em até 05 dias antes da abertura da habilitação e propostas, através do e-mail: cpl.pregoeiros@sescalagoas.com.br.

4.17. A visita consiste na vistoria por parte dos interessados aos locais que farão parte do chamamento público, sendo observada toda infraestrutura dos espaços, tendo em vista não ser possível uma completa descrição dos espaços e condições, devendo assim analisar minuciosamente o atual estado em que se encontra a lanchonete e bar, bem como identificar os equipamentos que poderá utilizar e os que ela irá necessitar para a prestação dos serviços.

4.18. Declarações:

4.18.1. Declaração de Visita Técnica;

4.18.2. Declaração que ateste os equipamentos que possuem no local, para início do serviço após assinatura do Termo;

4.18.3. Declaração de compromisso de número mínimo de empregados suficientes para atendimento/funcionamento no estabelecimento; e

4.18.4. Declaração contendo lista de equipamentos mínimos para cada local.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Declaração (ões) / Atestado de Capacidade Técnica, no mínimo 01 (uma), emitida (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou satisfatoriamente o objeto;

5.2. Na impossibilidade de apresentação de uma única declaração ou Atestado de Capacidade Técnica que comprove todos os serviços descritos, será admitida a apresentação

de número irrestrito de declarações para o devido somatório deles, contanto que haja registros claros de que os serviços tenham sido concomitantes;

5.3. O mesmo deverá ser impresso em papel timbrado da respectiva pessoa jurídica, visando comprovar sua capacidade para atendimento do objeto do certame licitatório, devendo ser compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

AC – Ativo Circulante

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo

PC – Passivo Circulante

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo

6.2. O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão vir acompanhadas dos Termos de Abertura e de Encerramento e o memorial de cálculos. Obs: Com base no que dispõe o artigo 1078 do Código Civil: O prazo limite para apresentação do balanço patrimonial é até o final do mês de abril do exercício subsequente.

6.3. Certidões relativas à Qualificação Econômico-Financeira:

6.3.1. Certidão negativa de falência (conforme a Lei 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior até 180 dias em relação à data da Licitação.

7. DO JULGAMENTO E DO RESULTADO

7.1. Os requerimentos apresentados pelas empresas interessadas serão analisados pela Comissão Especial de Julgamento, a qual convocará os habilitados para, em até 03 dias úteis após o prazo estipulado para visita técnica, apresentar a documentação solicitada no presente Edital.

7.2. O critério de julgamento da proposta vencedora do presente Chamamento Público será o de maior valor para utilização do espaço físico da Unidade Guaxuma, vinculado ao atendimento das exigências contidas neste Edital e seus anexos.

7.3. O **preço mínimo** para utilização do espaço físico para o item (Unidade) será de:

ITEM 1 – SESC GUAXUMA: R\$ 2.030,69 (dois mil e trinta reais e sessenta e nove centavos).

7.4. Servirá como **CRITÉRIO DE DESEMPATE**, respectivamente, o tempo de atuação do PERMITENTE no mercado e Sorteio Manual.

7.4.1. **Tempo de atuação no mercado:**

7.4.1.1. O tempo de atuação no mercado será avaliado com base na documentação comprobatória fornecida pelos participantes, conforme especificado a seguir:

7.4.1.2. Certificado de Registro e Regularidade;

7.4.1.3. Alvará de Funcionamento;

7.4.1.4. Contratos e Notas Fiscais;

7.4.2. **Procedimento do sorteio manual:**

7.4.2.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas que atendam aos requisitos do edital e possuam a mesma pontuação final, o desempate será efetuado por meio de sorteio manual;

7.4.2.2. Todos os participantes cujas propostas estejam empatadas serão identificados por um número ou nome;

7.4.2.3. Será preparado um recipiente opaco, como uma urna, onde serão colocados papéis ou cartões com os números ou nomes dos participantes empatados;

7.4.2.4. O sorteio será conduzido em um ambiente controlado e transparente, com a presença de representantes dos participantes ou testemunhas;

7.4.2.5. Um representante designado pela Comissão de Licitação, que não tenha interesse direto no resultado, realizará o sorteio;

7.4.2.6. Um papel ou cartão será retirado aleatoriamente do recipiente e o participante identificado será declarado o vencedor do desempate;

7.4.2.7. O resultado do sorteio será documentado em ata, que deverá ser assinada pelos membros da Comissão de Licitação e pelas testemunhas presentes.

8. DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO

8.1. Após o julgamento e seleção da empresa, o Sesc Alagoas lavrará o **Termo de**

Permissãode Uso, cujo modelo consta do Anexo VIII deste Edital, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido.

8.2. O Termo de Permissão de Uso terá validade de 12 (doze) meses.

8.3. O Termo de Permissão de Uso poderá ser revogado pelo Sesc Alagoas a qualquer tempo, sem que caiba ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for, nos Termos da legislação vigente.

8.4. Após o resultado do Chamamento Público, a empresa vencedora estando apta, será autorizada a iniciar as atividades para ocupação da área autorizada e deverá ocupar o espaço, sob pena da autorização ser revogada.

8.5. Os demais direitos e obrigações serão objeto do Termo de Permissão de Uso, parte integrante desse Chamamento Público.

8.6. Quaisquer dúvidas e controvérsias decorrentes da realização do presente Chamamento Público serão dirimidas pela Comissão Permanente de Licitação.

8.7. São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I – Modelo de Requerimento de Participação;
- b) Anexo II - Declaração de Visita Técnica;
- c) Anexo III - Declaração que ateste os equipamentos que possuem no local, para início do serviço após assinatura do Termo;
- d) Anexo IV - Declaração de compromisso de número mínimo de empregados suficientes para atendimento/funcionamento no estabelecimento;
- e) Anexo V - Declaração contendo lista de equipamentos mínimos para cada local;
- f) Anexo VI - Termo de Referência (quantitativo e especificações técnicas) e seus Anexos;
- g) Anexo VII – Modelo da Proposta; e
- h) Anexo VIII – Minuta do Termo de Permissão de Uso.

9. Análise e Entendimento do Termo de Referência

9.1. É imprescindível e obrigatório que a empresa licitante analise e compreenda integralmente o conteúdo do Anexo VI – Termo de Referência, que faz parte integrante deste Edital.

Maceió, de de 2024.

GERENTE DE AQUISIÇÕES

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO I

REQUERIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

A empresa **XXXXXXXX**, sediada na XXXXXXXX, nº XXX – XXXX, na cidade de XXXXX, Estado de XXX, CEP XXXXX-XXX, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo sócio Sr. **XXXXXXXX**, portador do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX e RG nº XXXXXXXXXXXX – XXX/XX, com endereço residencial na XXXXXXX, nº XX, XXXXXXXX – XXXXXXX, na cidade de XXXXX, estado de XXXXX, CEP XXXXX-XXX, onde seu endereço eletrônico é xxx@xxxx.com.br e telefone nº (82) xxxx-xxxx, requer participar de seleção referente ao Chamamento Público para permissão de uso dos espaços para exploração comercial de lanchonete e bar na Unidade SESC GUAXUMA, considerando as programações específicas da Unidade, nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos. Afirma ainda que possui toda a infraestrutura e documentação necessária para suprir as necessidades físicas para oferta do serviço.

Nesta oportunidade, aceita todas as exigências do Edital de Chamamento Público nº 001/2024 e se compromete a cumpri-las.

_____, _____ de _____ de 2024.

Assinatura e carimbo
(Representante legal)



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Declaro para os devidos fins que eu, _____, portador da identidade nº _____ e CPF nº _____, realizei a visita ao local que faz parte do chamamento público de nº _____, na Unidade _____, onde pude observar toda infraestrutura do espaço.

Maceió, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do pretendente a Permissionário

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATESTO DOS EQUIPAMENTOS EXISTENTES NO LOCAL

Declaro para os devidos fins que eu,
_____, portador da identidade
nº _____ e CPF nº _____, que os seguintes
equipamentos: _____

_____, foram recebidos
por mim, em estado de conservação adequado para uso no serviço de bar e lanchonete,
previsto no chamamento público de nº _____, na Unidade
_____.

Maceió, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Permissionário

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO nº 001/2024

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE NÚMERO MÍNIMO DE EMPREGADOS
SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO/FUNCIÓNAMENTO NO ESTABELECIMENTO**

Declaro para os devidos fins que eu,
_____, portador da identidade
nº _____ e CPF nº _____, possuo o número mínimo
de empregados suficientes para atender à demanda após início do funcionamento no
estabelecimento do serviço de bar e lanchonete, previsto no chamamento público de nº
_____, na Unidade _____.

Maceió, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do pretendente a Permissionário

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONTENDO LISTA DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA CADA LOCAL

Declaro para os devidos fins que eu, _____, portador da identidade nº _____ e CPF nº _____, possui 1 fogão industrial, 2 freezers vertical/horizontal, 1 geladeira, 1 liquidificador, 1 forno industrial e 1 mini banho maria, os quais são equipamentos mínimos necessários para iniciar o fornecimento do serviço de bar e lanchonete, previsto no chamamento público de nº _____, na Unidade _____.

Maceió, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Permissionário

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS)

1. OBJETO

1.1 Permissão de uso dos espaços para exploração comercial de lanchonete e bar na Unidade Sesc Guaxuma, considerando as programações específicas da Unidade.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO OBJETO

2.1 SESC GUAXUMA:

2.1.1 O chamamento público consiste na exploração do espaço físico, principal, da Lanchonete/bar localizada no Espaço do Restaurante da Unidade Sesc Guaxuma com área bar medindo 18,81m², área copa medindo 32,91m², área da dispensa medindo 16,84m² e duas áreas de serviços, medindo 14,03m² e 10,33m², respectivamente;

2.1.2 O espaço físico da unidade Sesc Guaxuma, poderá ser alterado, mediante aviso prévio, sob necessidades da instituição;

2.1.3 Atendimento e horário de funcionamento do bar e lanchonete ocorrerá no horário das 08h às 20h, de segunda-feira a domingo;

2.1.4 O público médio que frequenta as instalações do Sesc Guaxuma, semanalmente e sistematicamente, é de 1.500 pessoas;

2.1.5 A unidade permite a entrada dos frequentadores com alimentos e bebidas, para consumo próprio.

2.1.6 O Termo de Permissão de Uso terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser renovado, desde que seja de interesse para ambas as partes.

2.1.7 O Termo de Permissão de Uso poderá ser revogado pela Administração Regional do Sesc Alagoas a qualquer tempo, sem que caiba ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for, nos conforme legislação vigente.

2.1.8 O preço mínimo de locação do espaço é de R\$ 2.030,69 (dois mil e trinta reais e sessenta e nove centavos)

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E PADRONIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

- 3.1 Garantir a utilização de matéria-prima adequada. Dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;
- 3.2 Servir os alimentos em condições ideais, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias levando em conta a melhor satisfação e opinião dos usuários frente a alimentação servida;
- 3.3 Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias primas adequadas;
- 3.4 Ser atendidos nos pesos e/ou porções sugeridas, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;
- 3.5 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, definidos pela legislação, cabendo ao Sesc aplicar as penalidades previstas no Termo;
- 3.6 Todos os gêneros alimentícios industrializados deverão ser apresentados em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa;
- 3.7 Todos os gêneros alimentícios in natura deverão ser apresentados sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas;
- 3.8 As preparações produzidas deverão apresentar características organolépticas adequadas conforme legislação vigente;
- 3.9 Na Unidade Sesc Guaxuma, o almoço não poderá ser oferecido na modalidade Self-service.

4. DA COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIO

CARDÁPIO MÍNIMO SUGERIDO PARA ALMOÇO – PRATO EXECUTIVO
SALADAS ALFACE/ TOMATE/ CEBOLA



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

01 TIPO CRUA OU COZIDA
01 TIPO COMPOSTA POR 02 OU MAIS TIPOS DE LEGUMES, LEGUMINOSAS, CEREAIS, VERDURAS E GRÃOS.
CARNE VERMELHA 01 TIPO – BOVINO OU SUÍNO
CARNE BRANCA 01 TIPO – FRANGO OU PEIXE
GUARNIÇÃO 02 TIPOS
TIPOS ARROZ SIMPLES E COMPOSTO
FEIJÃO SIMPLES OU COMPOSTO
SOBREMESA 01 FRUTA OU DOCE

CARDÁPIO MÍNIMO SUGERIDO PARA JANTAR

SOPAS ACOMPANHAMENTO: TORRADA
CARNE VERMELHA 01 TIPO – BOVINO OU SUÍNO
CARNE BRANCA 01 TIPO – FRANGO OU PEIXE
GUARNIÇÃO
03 TIPOS DE RAÍZES
01 CUSCUZ DE MILHO
TAPIOCA RECHEIOS DIVERSOS
CUSCUZ RECHEADO
RECHEIOS DIVERSOS

PETISCOS SUGERIDOS

Item	Porção
ARRUMADINHO	Para 2 pessoas
BATATA FRITA	Para 2 pessoas
BOLINHO (BACALHAU/ CHARQUE/ QUEIJO)	Para 2 pessoas
CALDINHO (FEIJÃO/ CAMARÃO/ SURURU)	Para 1 pessoa
CALABRESA ACEBOLADA	Para 2 pessoas
CAMARÃO ACEBOLADO	Para 2 pessoas
CAMARÃO À MILANESA	Para 2 pessoas



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

CHURRASQUINHO (CARNE/ FRANGO)	Para 1 pessoa
CARNE DE SOL COM FRITAS	Para 2 pessoas
ESCONDIDINHO (CARNE DE SOL/CALABRESA/CHARQUE)	Para 2 pessoas
FRANGO À PASSARINHO	Para 2 pessoas
FRANGO COM FRITAS	Para 2 pessoas
ISCA (PEIXE/FRANGO)	Para 2 pessoas
14 MACAXEIRA FRITA	Para 2 pessoas
MINIPASTEL (FRANGO/ QUEIJO/ MISTO)	Para 2 pessoas
PÃO DE ALHO	Para 2 pessoas
PICANHA/ MAMINHA/FRALDINHA	Para 2 pessoas
QUEIJO COALHO ASSADO/EMPANADO	Para 2 pessoas
TRIPINHA	Para 2 pessoas
BEBIDAS SUGERIDAS	
ÁGUA TÔNICA	Lata de 350 ml
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Garrafa de 500 ml
ÁGUA DE COCO	Copo de 300 ml
ÁGUA SABORIZADA	Garrafa de 500 ml
SUCO (POLPA) COM ÁGUA/LEITE	Copo de 300 ml
SUCO DE LARANJA (FRUTA)	Copo de 300 ml
REFRIGERANTE	Lata de 350 ml
CERVEJA SEM ÁLCOOL	Lata de 350 ml
CERVEJA (LATÃO)	Lata de 473 ml
CAIPIRINHA	Copo de 300 ml
CAIPIROSCA	Copo de 300 ml
CAIPIFRUTA	Copo de 300 ml
CANINHA COM MEL	Dose de 50 ml
CONHAQUE	Dose de 50 ml
CONHAQUE COM MEL	Dose de 50 ml
MARTINNE/ CAMPARI/ RUM MONTILLA	Dose 150 ml
SMIRNOFF ICE	Lata de 275 ml
VODKA ORLOFF	Dose de 50 ml



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

VINHO (LITRO)	Taça de 250 ml
WHISKY JOHNNIE WALKER RED	Dose de 50 ml
WHISKY BLACK & WHITE	Dose de 50 ml
RED BULL	Lata de 250 ml
SALGADOS SUGERIDOS	
COXINHA	Para 1 pessoa
DIPLOMATA	Para 1 pessoa
ESFIRRA (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
EMPADA (QUEIJO/ FRANGO)	Para 1 pessoa
ENROLADINHO DE SALSICHA	Para 1 pessoa
PASTEL DE FORNO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
PASTEL FRITO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
FOLHADO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO)	Para 1 pessoa
PIZZA (MISTA/ QUEIJO/ CALABRESA/ FRANGO) – BROTINHO	Para 1 pessoa
PÃO PIZZA	Para 1 pessoa
TORTA SALGADA	Para 1 pessoa

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO VII

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Ao Sesc – Administração Regional no Estado de Alagoas

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

1. OBJETO

1.1 A presente Proposta tem por objeto a permissão de uso dos espaços para exploração comercial de lanchonete e bar, por meio de permissão de uso da Unidade Sesc Guaxuma, considerando as programações específicas da Unidade, conforme edital e seus anexos.

2. DESCRIÇÕES/QUANTIDADES E PREÇOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DESCRIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR TOTAL
01				R\$

3. VALIDADE DA PROPOSTA

3.1 _____(extenso) dias; mínimo 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da abertura da Sessão Pública.

3.1.1 OBSERVAÇÕES:

3.1.1.1 Deverá inserir as descrições reais do item, contendo: numeração de itens, descrição de cada item e subitem, valor total.

3.1.1.2 Os preços serão analisados quanto à sua compatibilidade com os valores praticados no mercado.

3.1.1.3 No preço cotado deverão estar inclusas todas as despesas necessárias ao cumprimento do objeto do Chamamento, de acordo com as especificações técnicas, tais



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

como: impostos, taxas, descontos eventualmente concedidos e outras despesas incidentes.
As operações realizadas pelo Sesc Alagoas não se submetem à incidência do Imposto sobre Operações Financeiras – IOF e, desta forma, as propostas deverão ser apresentadas sem a retenção do referido imposto.

3.1.1.4 A participação da empresa interessada neste Chamamento Público presume que a mesma leu, concorda e cumprirá com todo o conteúdo disposto neste Edital e seus Anexos.

_____, ____ de _____ de 2024.

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

ANEXO VIII

MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO
Nº AL-2024-USO-XXX

SESC – Administração Regional no Estado de Alagoas, Rua Pedro Paulino, nº 40, Poço, Maceió/ AL, inscrito no CNPJ sob o nº 04.342.459/0001-24, neste ato representado pelo Interventor Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do documento nº **XXXXXXXXXXXX**, expedido pelo **XXXXXX**, doravante denominado **PERMITENTE**, do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, sediada na **XXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXX**, na cidade de **XXXXXXXXXX**, Estado de **XXXXXXXXXX**, CEP **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXX**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXX**, **XXXXXXXXXX**, empresário, portador RG **XXXXXXXXXX XXX/XX** e CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com endereço comercial, doravante denominada **PERMISSIONÁRIA**, com fulcro na Resolução SESC nº 1.593/2024, celebram o presente Termo de Permissão de Uso mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente TERMO é a permissão de uso dos espaços para exploração comercial de lanchonete e bar na Unidade Sesc Guaxuma, considerando as programações específicas da Unidade.

1.2. A composição de cardápio deverá observar o mínimo sugerido na tabela abaixo:

CARDÁPIO MÍNIMO SUGERIDO PARA ALMOÇO – PRATO EXECUTIVO
SALADAS ALFACE/ TOMATE/ CEBOLA 01 TIPO CRUA OU COZIDA



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

01 TIPO COMPOSTA POR 02 OU MAIS TIPOS DE LEGUMES, LEGUMINOSAS, CEREAIS, VERDURAS E GRÃOS.
CARNE VERMELHA 01 TIPO – BOVINO OU SUÍNO
CARNE BRANCA 01 TIPO – FRANGO OU PEIXE
GUARNIÇÃO 02 TIPOS
TIPOS ARROZ SIMPLES E COMPOSTO
FEIJÃO SIMPLES OU COMPOSTO
SOBREMESA 01 FRUTA OU DOCE

CARDÁPIO MÍNIMO SUGERIDO PARA JANTAR

SOPAS
ACOMPANHAMENTO: TORRADA
CARNE VERMELHA 01 TIPO – BOVINO OU SUÍNO
CARNE BRANCA 01 TIPO – FRANGO OU PEIXE
GUARNIÇÃO
03 TIPOS DE RAÍZES
01 CUSCUZ DE MILHO
TAPIOCA
RECHEIOS DIVERSOS
CUSCUZ RECHEADO
RECHEIOS DIVERSOS

PETISCOS SUGERIDOS

Item	Porção
ARRUMADINHO	Para 2 pessoas
BATATA FRITA	Para 2 pessoas
BOLINHO (BACALHAU/ CHARQUE/ QUEIJO)	Para 2 pessoas
CALDINHO (FEIJÃO/ CAMARÃO/ SURURU)	Para 1 pessoa
CALABRESA ACEBOLADA	Para 2 pessoas
CAMARÃO ACEBOLADO	Para 2 pessoas



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

CAMARÃO À MILANESA	Para 2 pessoas
CHURRASQUINHO (CARNE/ FRANGO)	Para 1 pessoa
CARNE DE SOL COM FRITAS	Para 2 pessoas
ESCONDIDINHO (CARNE DE SOL/CALABRESA/CHARQUE)	Para 2 pessoas
FRANGO À PASSARINHO	Para 2 pessoas
FRANGO COM FRITAS	Para 2 pessoas
ISCA (PEIXE/FRANGO)	Para 2 pessoas
14 MACAXEIRA FRITA	Para 2 pessoas
MINIPASTEL (FRANGO/ QUEIJO/ MISTO)	Para 2 pessoas
PÃO DE ALHO	Para 2 pessoas
PICANHA/ MAMINHA/FRALDINHA	Para 2 pessoas
QUEIJO COALHO ASSADO/EMPANADO	Para 2 pessoas
TRIPINHA	Para 2 pessoas
BEBIDAS SUGERIDAS	
ÁGUA TÔNICA	Lata de 350 ml
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Garrafa de 500 ml
ÁGUA DE COCO	Copo de 300 ml
ÁGUA SABORIZADA	Garrafa de 500 ml
SUCO (POLPA) COM ÁGUA/LEITE	Copo de 300 ml
SUCO DE LARANJA (FRUTA)	Copo de 300 ml
REFRIGERANTE	Lata de 350 ml
CERVEJA SEM ÁLCOOL	Lata de 350 ml
CERVEJA (LATÃO)	Lata de 473 ml
CAIPIRINHA	Copo de 300 ml
CAIPIROSCA	Copo de 300 ml
CAIPIFRUTA	Copo de 300 ml
CANINHA COM MEL	Dose de 50 ml
CONHAQUE	Dose de 50 ml
CONHAQUE COM MEL	Dose de 50 ml
MARTINNE/ CAMPARI/ RUM MONTILLA	Dose 150 ml
SMIRNOFF ICE	Lata de 275 ml



Fecomércio

Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

VODKA ORLOFF	Dose de 50 ml
VINHO (LITRO)	Taça de 250 ml
WHISKY JOHNNIE WALKER RED	Dose de 50 ml
WHISKY BLACK & WHITE	Dose de 50 ml
RED BULL	Lata de 250 ml
SALGADOS SUGERIDOS	
COXINHA	Para 1 pessoa
DIPLOMATA	Para 1 pessoa
ESFIRRA (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
EMPADA (QUEIJO/ FRANGO)	Para 1 pessoa
ENROLADINHO DE SALSICHA	Para 1 pessoa
PASTEL DE FORNO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
PASTEL FRITO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO/ CARNE)	Para 1 pessoa
FOLHADO (QUEIJO/ MISTO/ FRANGO)	Para 1 pessoa
PIZZA (MISTA/ QUEIJO/ CALABRESA/ FRANGO) – BROTINHO	Para 1 pessoa
PÃO PIZZA	Para 1 pessoa
TORTA SALGADA	Para 1 pessoa

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O presente Termo terá a duração de 12 (doze) meses, com início a partir de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período mediante acordo entre as partes.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR MENSAL

3.1. O valor mensal para utilização do espaço físico da Unidade Guaxuma, corresponde aos valores abaixo discriminados:

3.2. ITEM 1 – SESC GUAXUMA: R\$ XXXXXXXX

3.2.1.1. Os valores apresentados pela empresa, ora PERMISSIONÁRIA, deverão incluir eventuais despesas que incidam sobre o serviço, tais como: impostos, embalagens, seguro, entrega e encargos sociais, os quais ficarão a cargo da PERMISSIONÁRIA;

3.2.1.2. No valor mensal a ser pago pela PERMISSIONÁRIA já estão inclusas as despesas com água e energia;



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

3.2.1.3. A PERMISSONÁRIA pagará ao PERMITENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de competência, o valor mensal da permissão de uso correspondente aos espaços físicos.

3.2.2. O atraso no cumprimento do pagamento mensal do espaço arrendado acarretará para a PERMISSONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês mais 1% de juros de mora ao dia sobre o valor a ser pago, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

3.2.3. O valor mensal da permissão de uso a ser pago pelo PERMISSONÁRIO ao PERMITENTE, será reajustado de acordo com, IGPM/FGV (Índice geral de preços do mercado, publicado pela Fundação Getúlio Vargas) na época da solicitação, ou outro indicador equivalente para o devido reajuste, após o período de 12 (doze) meses;

3.2.4. O pagamento dar-se-á por meio de depósito ou transferência bancária, onde o favorecido é Sesc – Administração Regional do Estado de Alagoas, nos seguintes dados:

3.2.4.1. Banco do xxxxx, Agência xxxxxx, Conta Corrente xxxx

3.2.4.2. Pix xxxxxxxxx

3.3. Após pagamento realizado, a PERMISSONÁRIA deverá encaminhar o comprovante para o endereço de e-mail xxxxxx@sescalagoas.com.br.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS BENS CEDIDOS EM COMODATO

4.1. Serão cedidos pelo PERMITENTE, em regime de comodato bens no valor de R\$ XXXXXXXXX (XXXXXXXX), os quais ficarão sob a responsabilidade e utilização exclusiva da PERMISSONÁRIA, conforme relação a seguir:

NOME DO BEM	Nº DO BEM	QUANT.	VALOR UNITÁRIO R\$

4.2. O PERMITENTE disponibilizará à PERMISSONÁRIA, no ato da assinatura do TERMO de Permissão de Uso, os equipamentos necessários para a sua produção e fornecimento, que será disponibilizado através de Comodato.

4.3. No ato da assinatura do Termo de Permissão de Uso, a PERMISSONÁRIA, deverá fornecer cópia da nota fiscal dos equipamentos de sua propriedade que ficará dentro das instalações do PERMITENTE.

4.4. A PERMISSONÁRIA deverá cuidar da manutenção das instalações elétricas e hidrossanitárias, bem como ser responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de propriedade do Sesc Alagoas, disponibilizados em regime de comodato,

bem como os equipamentos de sua propriedade, garantindo assim, as boas práticas de higiene, conservação e manipulação dos alimentos.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE

5.1. São responsabilidades do PERMITENTE:

5.1.1. Disponibilizar espaço físico em boas condições de funcionamento;

5.1.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, através da equipe da Nutrição juntamente com o gestor da Unidade, elaborando relatório com detalhamento das falhas detectadas, realizando registros e acompanhamento das ações para regularização por parte da empresa;

5.1.3. Notificar a PERMISSONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados;

5.1.4. Realizar análise da pesquisa de satisfação realizada junto aos clientes da Unidade sobre os serviços da Permissionária, para fins de medições de desempenho;

5.1.5. Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços objeto do Termo de Referência, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer operação que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

5.1.6. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA de acordo com as cláusulas contratuais, edital de chamamento, Termo de Referência e os Termos e Declarações de sua proposta; e

5.1.7. O PERMITENTE poderá dispor de alguns equipamentos, cujos poderão ser utilizados pela PERMISSONÁRIA, em forma de comodato caso tenha interesse, devendo ser devolvidos ao final da permissão em perfeita condição de uso, conforme recebidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA

6.1. São responsabilidades da PERMISSONÁRIA:

6.1.1. A PERMISSONÁRIA deverá possuir alvará de funcionamento expedido pela prefeitura Municipal e alvará sanitário expedido pela vigilância sanitária Municipal, além de outros documentos inerentes ao desempenho da atividade comercial, seja no âmbito estadual ou municipal, sendo de sua inteira responsabilidade a apresentação destes documentos nos casos de fiscalização por parte dos órgãos competentes;

- 6.1.2. A Permissionária deverá responder, em relação aos seus empregados, por toda execução decorrente dos serviços, que possam causar danos à imagem do Sesc;
- 6.1.3. É de inteira responsabilidade da PERMISSONÁRIA todos os encargos trabalhistas e previdenciários e obrigações sociais prevista na legislação em vigor, vez que seus empregados não têm nenhum vínculo empregatício com o Sesc;
- 6.1.4. É de responsabilidade da PERMISSONÁRIA, fazer cumprir o que determina a lei vigente acerca de fornecimento de bebidas, cigarros e seus derivados a menores de idade, podendo responder civil e criminalmente pelo não cumprimento da lei;
- 6.1.5. Os funcionários da PERMISSONÁRIA, devem estar devidamente fardados, aseados conforme estabelece a legislação vigente relativas a atividade comercial;
- 6.1.6. Os serviços que sejam necessários para manutenção das boas condições de uso dos espaços arrendados devem ser informados a área técnica do Sesc sempre que for preciso intervenção por parte da PERMISSONÁRIA;
- 6.1.7. Incluem-se na manutenção predial: substituição de azulejos, pisos e vidros, manutenção da pintura de paredes, substituição de tomadas, lâmpadas, portas, maçanetas, chaves, interruptores e registros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários;
- 6.1.8. A PERMISSONÁRIA deverá cuidar da manutenção, mantendo em perfeitas condições de uso;
- 6.1.9. Ficam sob responsabilidade da PERMISSONÁRIA, mobiliários, equipamentos, utensílios e gás;
- 6.1.10. É vedado à PERMISSONÁRIA a sublocação dos espaços utilizado;
- 6.1.11. A PERMISSONÁRIA deverá acompanhar sistematicamente a programação disponibilizada pelo Sesc, para que todos os atendimentos sejam contemplados dentro dos horários e dias estabelecidos, salvo em situações que em comum acordo com o Sesc, seja dispensada a abertura do espaço lanchonete/bar;
- 6.1.12. Possuir e-mail para facilitar a comunicação ou meio equivalente;
- 6.1.13. Fornecer o pessoal necessário para atendimento ao serviço, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com o Sesc Alagoas, em nenhuma hipótese;
- 6.1.14. Ficará obrigada a sanar qualquer situação em desacordo ao objeto do presente Termo, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis, sem ônus para o Sesc Alagoas;
- 6.1.15. Responder, integralmente, por perdas e danos que porventura venha a causar ao Sesc Alagoas ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus

prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita em decorrência do objeto deste Termo;

6.1.16. Responder por quaisquer possíveis ônus relativos ao fornecimento dos serviços;

6.1.17. Tomar todos os cuidados por ocasião dos procedimentos de produção e comercialização dos alimentos, assim como a conservação dos espaços visando evitar possíveis danos, uma vez que será responsável por eventuais transtornos ou prejuízos daí decorrentes;

6.1.18. Manter durante toda a execução do Termo ou documento equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas do chamamento;

6.1.19. Permanecer devidamente atualizada e regular perante todos os órgãos públicos, privados e/ou entidade afins, bem como em relação às disposições legais vigentes;

6.1.20. Fornecer toda e qualquer explicação relativa aos serviços, objeto do presente Termo, que se fizerem convenientes ou necessárias;

6.1.21. Respeitar a legislação vigente sobre segurança e higiene do trabalho, acatando outras recomendações que nesse sentido, lhes sejam feitas pelo Sesc Alagoas, mantendo os procedimentos para produção/ comercialização adequados;

6.1.22. Responder, por escrito, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a quaisquer esclarecimentos de ordem técnica pertinentes ao Termo, que venham a ser solicitados pelo PERMITENTE;

6.1.23. Não poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe relativo à execução do objeto, responsabilizando-se por qualquer ônus decorrente destes fatos;

6.1.24. Apresentar ao Fiscal do Termo, mensalmente, relatório contendo o número de atendimentos (todos os serviços de alimentação fornecidos) realizados no período. Será realizado pela Equipe de Nutrição o acompanhamento e composição dos dados estatísticos da Atividade;

6.1.25. Deverá atender quanto às normas e documentos de referência:

6.1.25.1. 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; e



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

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

6.1.26. O Permissionário utilizará apenas a localização do restaurante para exploração, ou seja, fica delimitada sua atuação nas dependências do restaurante da Unidade;

6.1.27. Ao Permissionário será devida a limpeza e conservação do restaurante explorado, bem como o recolhimento e o devido acondicionamento de seus materiais, sejam eles os comercializados e/ou os seus mobiliários;

6.1.28. O Permissionário deverá auxiliar o SESC em suas ações de medição e avaliação dos serviços prestados através da entrega e aplicação dos formulários de Pesquisa de Satisfação ou outros disponibilizados pelo Permitente quando lhe for solicitado.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

7.1. As Partes obrigam-se a atuar no presente Termo 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”).

7.2. 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 Termo ou na execução das atividades ligadas a este Termo.

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

7.4. A Permissionária 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.

7.5. A Permissionária, neste ato, garante ao Permitente 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 Termo, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes

aplicáveis, sob pena de indenizar o Permitente 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 Permitente, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

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

7.7. A Permissionária 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.

7.8. A Permissionária deverá notificar o Permitente, imediatamente, por e-mail aos Fiscais indicados neste Termo, 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 Termo.

7.9. A Permissionária deverá notificar o Permitente, por e-mail aos Fiscais do Termo 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 Permissionária.

7.10. 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 Termo.

7.11. 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.

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

7.13. O presente Termo não transfere a propriedade de quaisquer dados do Permitente ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a Permissionária.

7.14. A Permissionária 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 Termo.

7.15. 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 Termo.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. Fica designada a Gerência de Saúde como **UNIDADE GESTORA** e a Coordenação de Nutrição como **FISCAL TÉCNICA**, assim como a Gerência de Aquisições como **UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA**, do presente Termo, cabendo-lhes:

UNIDADE GESTORA DO TERMO	UNIDADE FISCAL TÉCNICA DO TERMO	UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA DO TERMO
Promover reunião inicial com a PERMISSONÁRIA de modo a esclarecer o objeto contratual e apresentar, formalmente, o Fiscal Técnico do Termo.	<u>Participar da reunião inicial</u> para ajuste de procedimentos de execução com a PERMISSONÁRIA.	Redigir/revisar/propor o Termo (algumas cláusulas);
Exigir o cumprimento do Termo, buscando qualidade, economia e minimização de riscos	Avaliar os resultados/objetos entregues atestando o recebimento ou	Manter a integração da relação contratual com o controle legal (Assessoria Jurídica).

relativos acarretados por abordagens diferentes ao objeto contratado.	informando ao gestor do Termo sobre infrações ou necessidades de ajustes no pacto.	
Tomar providências para <u>aditivos</u> , penalizações e rescisões do Termo.	Acompanhar a execução e registrar todas as ocorrências (desenho das evidências).	Analisar alterações contratuais decorrentes de pedidos de reajuste, repactuações, reequilíbrios econômico-financeiros, ampliações ou reduções dos quantitativos contratados, incidentes relativos a pagamentos.
Provisionar os pagamentos e registrar o acompanhamento		Controlar prazos contratuais, prorrogações, encaminhamentos das ações relativas à aplicação de penalidades, etc.
<u>PREVISTO X REALIZADO.</u>		Dialogar com as áreas administrativas, apoiando e orientando quanto à fiscalização exercida pelo Gestor do Termo e Fiscal Técnico

8.2. Supervisões serão realizadas pela equipe da nutrição, ocorrendo em periodicidade mensal para a unidade do Sesc Guaxuma.

8.3. Fica sob critérios da equipe da nutrição, a solicitação de amostragem dos materiais comercializados na Lanchonete/Bar, sempre que necessário, para análises organolépticas e dos demais critérios estabelecidos em Termo;

8.4. O gestor da unidade realizará inspeção no local conforme necessidade.

9. CLÁUSULA NONA – DA COMUNICAÇÃO DAS PARTES

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



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

I- DO PERMITENTE:

- a) **Unidade Gestora**: Gerência de Saúde pelo telefone (82) XXXX-XXXX ou e-mail: xxxxxxxxxxxx@sescalagoas.com.br.
- b) **Unidade Fiscal Técnica**: Coordenação de Nutrição pelo telefone (82) XXXX-XXXX ou e-mail: xxxxxxxxxxxx@sescalagoas.com.br.
- c) **Unidade Fiscal Administrativa**: Gerência de Aquisições, pelo e-mail: xxxxxxxx@sescalagoas.com.br, e pelo telefone (82) xxxx-xxxx.

II- DA PERMISSIONÁRIA:

- a) Sr(a). xxxxxxxxxxxx, (xx) xxxxxxxxxxxxxx, pelo e-mail xxx@xxx.com.br, e pelo telefone (82) xxxx-xxxx.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA NOVAÇÃO E TOLERÂNCIA

10.1. O presente Termo 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 deste Termo.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

11.1. O PERMITENTE não aceitará, sob nenhuma hipótese, subcontratação para execução do objeto do presente instrumento.

Parágrafo único

O PERMITENTE não admitirá que haja envolvimento, seja por qualquer natureza, com estranhos e terceiros junto à PERMISSIONÁRIA.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

12.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto, a Permissionária 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, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos:
 - I) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a Dispensa de Licitação ou a execução do contrato;
 - II) fraudar ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - III) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - IV) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa de licitação; e

Parágrafo Único: As penalidades acima serão aplicadas por meio de notificação por escrito. A critério do Permitente, as penalidades poderão ser cumulativas. O acúmulo de multas aplicadas não poderá ultrapassar o percentual de 10% (dez por cento) do valor total do Termo.

Para a aplicação das penalidades previstas neste Termo será observado o devido processo legal, que assegure à Permissionária o direito ao contraditório e à ampla defesa.

A penalidade de multa, será aplicada pelo Permitente da seguinte forma:

- a) Multa por atraso: na prestação de serviços, objeto deste Instrumento, a Permissionária incorrerá em multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor total do Termo, por dia de atraso, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total do Termo.
- b) Pela inexecução parcial deste Termo e pelo atraso injustificado na prestação de serviços objeto deste Termo por período superior a 30 (trinta) dias corridos ou intercalados, será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor total deste Termo, sem prejuízo da rescisão unilateral do Termo.
- c) Multa por Inadimplemento: pelas consequências do inadimplemento das obrigações contratuais, a Permissionária incorrerá em multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do Termo.

d) A critério do Permitente, os casos de penalidades previstos nesta Cláusula poderão suscitar a rescisão deste Termo.

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

f) Quando a Permissionária for notificada de conduta passível de aplicação de multa, ser-lhe-á garantido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa, a contar da data do recebimento da notificação.

g) O valor da multa poderá ser retido e/ou deduzido de qualquer pagamento devido à Permissionária, nos termos deste Termo.

h) Se o valor das multas não for pago no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados das respectivas notificações, este poderá ser deduzido dos pagamentos a serem realizados pelo Permitente.

i) Na impossibilidade de se proceder ao desconto e decorrido o prazo máximo, sem que a Permissionária tenha realizado o pagamento, o Permitente adotará as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis visando a sua cobrança.

j) O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista neste Termo é considerado inadimplemento.

k) A aplicação das penalidades previstas neste Termo não afasta o dever da Permissionária de cumprir a respectiva obrigação, nem afasta eventual indenização suplementar que poderá vir a ser pleiteada pelo Permitente em razão das perdas e danos causados pela Permissionária.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

13.1. Independentemente da aplicação de qualquer penalidade ou notificação judicial ou extrajudicial, poderá o presente Termo ser rescindido, exemplificativamente, nos seguintes casos, precedido de regular processo administrativo, garantido o contraditório e ampla defesa prévios:

13.1.1. A qualquer tempo, pelo PERMITENTE, sem ônus, mediante comunicação por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data em que se pretender rescindi-lo;

13.1.2. Pela PERMISSONÁRIA descumprir as condições previstas nas Cláusulas presente no Termo;

13.1.3. Em caso de falência, concordata, dissolução ou liquidação societária e em caso de insolvência da PERMISSONÁRIA;

13.1.4. A PERMISSONÁRIA não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado, constatado mediante pesquisa de preço.

13.1.5. A paralisação ou atraso da prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao PERMITENTE;

13.1.6. O cometimento reiterado de faltas na execução deste Termo pela PERMISSONÁRIA;

13.1.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da PERMISSONÁRIA que, a juízo do PERMITENTE, prejudique a execução deste Termo;

13.1.8. Por motivo superveniente que comprometa a perfeita execução contratual;

13.1.9. Irregularidade que denuncie dolo ou má fé da PERMISSONÁRIA;

13.1.10. Superveniente incapacidade técnica da PERMISSONÁRIA, devidamente comprovada;

13.1.11. Não recolher, dentro do prazo determinado, as multas que lhe forem impostas por Órgãos Oficiais;

13.1.12. Transferir o Termo a terceiros no todo, ou em parte, sem prévia e expressa autorização do PERMITENTE;

13.1.13. Negar-se a refazer qualquer trabalho realizado em desacordo com as especificações básicas dos serviços e particulares de natureza contratual, no prazo que, para tanto, determinar a PERMITENTE;

13.1.14. Da falta de cumprimento da PERMISSONÁRIA aos Termos da Lei de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, Lei nº 13.709, 14 de agosto de 2018.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA

14.1. A garantia legal do dano oculto do objeto contratado tem prazo de vigência próprio e desvinculado do fixado no aludido Termo, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual;

14.2. A reparação, conserto, refazimento ou substituição do dano oculto causado pela PERMISSONÁRIA, deverá ser em até 15 (quinze) dias a contar da abertura do chamado, nos contatos informados na cláusula de comunicação das partes;

14.3. A penalidade em caso do descumprimento serão as mesmas descritas na cláusula das sanções e penalidades.

Parágrafo único

A PERMISSONÁRIA deverá manter a **confidencialidade das informações** por si obtidas do objeto contratado seja verbal ou por escrito, por prazo indeterminado, sem a autorização prévia e formal do PERMITENTE que não forem de domínio público.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

16.1. Não se cria, em decorrência do presente Termo, nenhum vínculo empregatício, ou de associação, mandato, agenciamento, consórcio, ou representação entre o PERMITENTE e os funcionários da PERMISSONÁRIA.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

17.1. O índice utilizado como referência para o reajuste de preço será o IPCA, ou índice equivalente

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

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

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

17.3.2. Para realização do reequilíbrio de preço será necessário que seja realizada pesquisa de mercado pela Contratante.

17.4. 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

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

I. variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato;
II. atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

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

IV. alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

V. prorrogações de vigência previstas nos contratos;

VI. adequações derivadas de erro material.

Parágrafo único. Para apostilamento deverá haver manifestação das partes, exceto quanto aos incisos I, IV e V.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

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



Fecomércio
Senac

Serviço Social do Comércio
Regional Alagoas

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

Maceió/AL.

SESC ALAGOAS - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS
PERMITENTE

PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____