

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº 006/2025

EDITAL DE LICITAÇÃO

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

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS:

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

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

1.3. **Abertura das propostas (data e hora):** às 9:00h do dia 18/07/2025;

1.4. **Início da Sessão Pública de Disputa de Preços (data e hora):** às 10:00h do dia 18/07/2025;

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:** 1074176;

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

1.8. **Acesso ao Instrumento Convocatório:** a) Site do Sesc Alagoas – <https://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

1/114

aceitas como razões válidas para justificar quaisquer eventuais erros ou divergências porventura encontradas em seus DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e/ou PROPOSTA DE PREÇOS.

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

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

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

2. OBJETO:

2.1. A presente licitação destina-se ao registro de preço de empresa (s) para o **FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA, sob demanda, para atender a necessidade 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 na prestação dos serviços 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, credenciarem-se no provedor do sistema “Licitações-e”, do Banco do Brasil S/A, na página <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico>.

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

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

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

3.6.5. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema

eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.7. DA CONEXÃO COM O SISTEMA:

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

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

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

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

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

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

4. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

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

4.2. A documentação poderá ser apresentada em cópias, exceto termo sensitivas. Se julgar necessário, a Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar aos licitantes a

4/114

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 omissivo 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.

5/114

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

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

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

6. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

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

7/114

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\$ 1,00 (um real)**.

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

8/114

sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.4. DA NEGOCIAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

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

8.2. Será desclassificada a proposta que:

8.2.1. Contiver vícios insanáveis;

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

8.2.3. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou

seus anexos, desde que insanável;

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

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

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

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

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

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

8.5. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

8.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do

11/114

objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DA PROPOSTA AJUSTADA:

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

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

12/114

apresentação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DA HABILITAÇÃO:

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

10.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

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

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

14/114

da matriz.

10.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.3.1. 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:

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. Na impossibilidade de apresentação de uma única declaração ou Atestado de Capacidade Técnica que comprove todo o serviço descrito, será admitida a apresentação de número irrestrito de declarações para o devido somatório dos mesmos, contanto que haja registros claros de que a prestação de serviço tenha sido concomitante;

10.3.1.3. 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;

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

10.4.3. 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.

10.4.4. 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);

10.4.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, constando de: Certidão Negativa

15/114

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

10.4.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte;

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

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

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

10.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

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

AC – Ativo Circulante

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo

PC – Passivo Circulante

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo

10.5.2. O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão vir acompanhadas

16/114

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. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA DECLARAÇÃO DE LICITANTE VENCEDOR:

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

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

12. DOS RECURSOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

12.6. A decisão/julgamento em relação aos recursos eventualmente interposto(s) será disponibilizada para consulta a todos os interessados no site do Banco do Brasil S/A (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.

19/114

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 ou lote 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.

20/114

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/ prestar os serviços 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 ou lote, 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.

21/114

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 prestação do serviço.

17.3. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de prestação de serviço 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 prestação de serviço em igualdade de condições.

22/114

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

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

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

24/114

legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize a prestação do serviço.

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 prestação do serviço 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 prestação do serviço, não respondendo o Sesc – Regional perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico <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.

25/114

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

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

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

20.7. A seu critério, o Sesc – Regional Alagoas poderá efetuar visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado.

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

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

20.10. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

20.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.10.2. 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.

Assinado eletronicamente por:
ELANIA KARLA DELMIRO
CPF: ***.760.744.**
Data: 07/07/2025 16:44 -03:00



Assinado eletronicamente por:
MARCELA VASCONCELOS ROCHA TEIXEIRA
CPF: ***.078.054-**
Data: 07/07/2025 16:06 -03:00



Gerência de Aquisições Interina

Analista

26/114

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº 006/2025

EDITAL DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 23-01-TR
Departamento Regional - Sesc Alagoas

1. OBJETO
1.1. O presente termo de referência tem por objeto registro de preço para futura e eventual fornecimento de equipamentos de cozinha.
2. JUSTIFICATIVA
2.1. Para atender os serviços de alimentação das Unidades Sesc Guaxuma, Sesc Poço, Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler Teotônio Vilela, Sesc Ler Palmeira dos Índios e Mesa Brasil; tendo em vista a necessidade de substituição dos equipamentos atuais, que se encontram danificados ou em condições inadequadas para o uso, haja vista a rotina de trabalho nas áreas de Nutrição e Educação, aja vista a produção diária de alimentos, para atender a clientela voltada aos trabalhadores do comércio, conveniados, público geral e instituições assistidas pelo Mesa Brasil. Considera-se também a possibilidade de melhoria das condições de trabalho e, conseqüentemente, uma melhor entrega aos clientes.
3. VIGÊNCIA
3.1. O prazo de vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, através de termo aditivo, mediante acordo entre as partes, conforme art. 45. Resolução Sesc nº1.593/2024.
4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

27/114

4.1. Dotação Orçamentária

Nutrição 2023/ 2024

Centros de Custo:0052.0002.0253 – Alimentação e Nutrição, Hosp., Desjejum, Refeição, Guaxuma.

Projeto: 00010

Centros de Custo: 0052.0002.0254 - – Alimentação e Nutrição, Hosp., Almoço, Refeição, Guaxuma.

Projeto: 00010

Centros de Custo: 0052.0002.0255 - Alimento e Nutrição, Hosp., Jantar, Refeição – Guaxuma.

Projeto: 00010

Centros de Custo: 0052.0002.0252 - Alimentação e Nutrição, Coz., Industrial, Refeição – Guaxuma

Projeto: 00010

Centros de Custo: 005000020252 - Alimentação e Nutrição, Refeição, Poço.

Projeto: 00010

Previsão de despesas Total: R\$ 557.760,00

Educação 2024

Centro de Custo: 0054.0002.0152 – Alimentação e Nutrição, Lanche, Arapiraca

Projeto: 00008

Centro de Custo: 0056.0002.0152 – Alimentação e Nutrição, Lanche – Teotônio Vilela.

Projeto: 00008

Centro de Custo: 0055.0002.0152 – Alimentação e Nutrição, Lanche – Palmeira dos Índios.

Projeto: 00008

Centro de Custo: 0053.0002.0152 – Alimentação e Nutrição, Lanche, Jaraguá

Projeto: 00008

Previsão de despesas: R\$ 699.374,36 (PNI EDUCAÇÃO 2024)

Assistência 2024

Centro de custo nº 0057.0001.1170 – Equipamento e Material Permanente -ABS
Maceió.

Projeto: 99999

Previsão de despesas: R\$101.752,79 (PNI ASSISTÊNCIA 2024)

VALOR GLOBAL: R\$ 1.358.887,15 (um milhão, trezentos e cinquenta e oito mil, oitocentos e oitenta e sete reais e quinze centavos).

5. Especificações Técnicas Complementares

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTI- DADE	DESCRIÇÃO DO ITEM	PNI-SIM OU NÃO / CÓDIGO / GER/COORD
1	Fritadeira a Gás	02	Guaxuma e Poço: Tipo de gás: GLP, com sistema “zona fria”, estrutura em aço inox, com 2 cestos niquelados inclusos, com capacidade total de 15 a 20L, termostato para controle de temperatura, com dimensões aproximadas (a partir) de: 90 x 40 x 70 cm (A x L x P). (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
2	Fogão 10 Queimadores	01	Guaxuma: Fogão industrial de centro, em aço inox, com 10 queimadores. Tipo de gás: GLP. Dimensões aproximadas (larg. 1,78x1,25 x alt. 85cm). (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
3	Forno Combinado 20 GN's	01	Guaxuma: Forno combinado a gás (Suporta GLP). Com carro suporte para GNs. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura de 30°C a 260°C; Capacidade: Um carro para 20 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V monofásico. (Conforme tópico 10.6)	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição

29/114

4	Chapa a Gás	02	Guaxuma e Poço: Chapa a Gás GLP; Queimadores: 4 a 8; Potência: à partir de 86.000 btu/h; Dimensões: à partir de (A x L x P) 33 x 121,5 x 80 cm; Peso: à partir de 90 kg; Espessura da chapa: à partir de 18 mm. Estrutura interna e externa em aço inox; Chapa superior em aço carbono polido; Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável; Pés ajustáveis. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
5	Forno Combinado 10 GN's	01	Poço: Forno combinado a gás, (Suporta GN/natural). Com cavalete/base. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura mínima de 50°C até 260°C. Capacidade aproximada de 10 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V. (Conforme tópico 10.6)	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
6	Fogão 8 Queimadores	01	Poço: Fogão industrial a gás GN (natural), sem forno com 08 bocas. Dimensões aproximadas (larg. x prof. x alt.): 190 cm x 115 cm x 80 cm. Em aço inox. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
7	Moedor de Carne	01	Guaxuma: Moedor de carne em aço inox, capacidade até 300kg/h; Tensão: 220V Dimensões aproximadas (L x A x P): 31,5 x 41 x 72 cm. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
8	Liquidificador Industrial	08	Guaxuma (4), Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Liquidificador industrial, basculante, capacidade de 25L, com vedação do copo. Em aço inox. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição AL.24.5.1.017 Educação
		02	Poço e Guaxuma: Em aço	SIM/

9	Lavadora de Louças		inoxidável, com porta frontal, capacidade mínima de 18 pratos a cada lavagem, acompanhada dos acessórios para acomodar pratos e talheres. Tensão: 220 V (Conforme tópico 10.6).	AL.23.5.2.006 Nutrição
10	Descascador Industrial de Legumes	02	Poço e Guaxuma: Descascador elétrico, Tensão: Bivolt 220v. Capacidade: 10 Kg. Produção estimada (kg/h): no mínimo 200. Corpo em aço inox. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.23.5.2.006 Nutrição
11	Freezer Industrial Vertical	04	Guaxuma (2) e Poço (2): Freezer industrial tipo vertical, na cor branco, Dimensões aproximadas: Largura 667 mm x Profundidade 800 mm x Altura 1980 mm. Capacidade em volume: 569 L, Funções Dupla; Faixa de temperatura - 18°C - 8°C, 2°C - 8°C. Degelo Manual. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição AL.23.5.2.006 Nutrição
12	Lavatório de Assepsia Automático	04	Poço (2) e Guaxuma (2): Lavatório para assepsia de mãos completo em aço inoxidável, torneira com sistema de acionamento por pedal ou por sensor. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
13	Cafeteira Industrial (3 torneiras)	05	Guaxuma (2), Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Cafeteira industrial com 3 torneiras, capacidade de 16 L (2 bojos de 8 L cada), bojos em aço inoxidável, com torneiras horizontais, termostato para controle de temperatura, com visor de nível para reservatório de água. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição AL.24.5.1.017 Educação
		01	Mesa Brasil: Cafeteira industrial com 2 torneiras, Capacidade 4 litros. Torneiras	SIM/ AL.24.5.5.023 Assistência

14	Cafeteira Industrial (2 Torneiras)		para saída da água e torneira para saída do café com visor de nível. Pés e Estrutura em aço inox; Resistência em inox blindada Termostato regulável Tensão: 220v (monofásico). (Conforme tópico 10.6).	
15	Refresqueira Industrial 30 L Refrigerada	03	Poço (1) e Guaxuma (2): Refresqueira industrial, capacidade total de 30 L, sendo 15 L em cada cubas, com tampas, estrutura em aço inoxidável e cubas em policarbonato, com torneiras desmontáveis para higienização, temperatura de resfriamento 10° C. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
16	Balança Digital Plataforma 300 kg	03	Poço, Guaxuma e Mesa Brasil Maceió: Balança digital móvel, tipo plataforma, em aço carbono, capacidade de 300 kg, com rodízios para deslocamento, com indicador de bateria e bateria recarregável. Alimentação: 220V. Alcance da tara: até 50% da capacidade.	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição AL.24.5.5.023 Assistência
17	Freezer Industrial Horizontal	04	Poço, Guaxuma, Mesa Brasil Maceió e Arapiraca: Freezer industrial horizontal, com duas portas, com rodízios, controle de temperatura e com modo refrigerador (2 a 8°C) e freezer (-18 e -22°C). Degelo manual. Capacidade de 540 a 550 litros. Alimentação: 220V. Cor branca. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição AL.23.5.2.006 Nutrição AL.24.5.5.023 Assistência
18	Batedeira Industrial Planetária Profissional	06	Poço, Guaxuma, Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Batedeira industrial planetária de bancada, Três batedores de alumínio, Cuba em aço inox removível, capacidade	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição AL.24.5.1.017 Educação

			aproximada para 12L. Com parte para proteção da cuba durante o uso. Estrutura em aço carbono com pintura epóxi. Velocidades: mínimo de 4. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).	
19	Microondas em Inox	02	Poço e Guaxuma: Microondas de mesa, cor e acabamento em aço inox. Capacidade: 38L a 40L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
20	Microondas 34 litros em Inox	01	Mesa Brasil: Microondas com acabamento em aço inox e vidro espelhado. Capacidade: 34 L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.5.023 Assistência
21	Refrigerador Inox 2 Portas Cegas	02	Poço e Guaxuma : Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável com 2 portas cegas de fechamento automático, sistema de trava. Controlador eletrônico de temperatura: 0°C - 7°C. Degelo automático. Revestimento Interno: Aço Inox. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Revestido com Película Tipo Inox. Parte Frontal: sem resistência no quadro de portas. Prateleiras: 4 níveis, reguláveis, em arame com pintura eletrostática. Construção do Gabinete: Monobloco, com rodízios e travas. Estrado em PVC na Base. Capacidade líquida: 1421L. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
		02	Poço e Guaxuma: Expositor vertical com 1 porta em vidro duplo temperado. Fechamento	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição

22	Refrigerador/ Expositor Inox Vertical 1 porta de vidro		automático. Refrigeração em ar forçado. Temperatura entre 0°C a 7°C. Controlador de temperatura. Revestimento externo: cor inox. Revestimento interno: chapa branca. capacidade (a partir de): 400L. Prateleiras reguláveis. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).	
23	Refrigerador Inox 1 Porta Cega	02	Poço e Guaxuma: Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável, com rodízios. Controle de temperatura entre +2°C e +10°C com controlador de temperatura eletrônico e indicador de temperatura digital. Tensão: 220v (monofásico); Capacidade: 24 a 29 GN'S 1/1 (gn's não inclusas); prateleiras aramadas bipartidas, reguláveis. Estrutura interna e externa em aço inox. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
24	Cozedor de Massas Industrial Elétrico Pedestal 16 litros	02	Poço e Guaxuma: Cozedor de Massas Industrial elétrico com capacidade de 16 litros e 4 cestos em inox inclusos. Cestos com capacidade para 2 porções. Com reservatório de água removível e válvula para drenar a água. Com alças ergonômicas e com isolante térmico. Chave geral e pés em borracha. Capacidade de água: 16 litros. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
25	Ultracongelador p/ 14 GNS	01	Guaxuma: Ultracongelador profissional para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Chaparia em aço inoxidável. Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano.	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição

			Sem orifícios laterais. Congelamento a -18°C. Dreno para facilitar a higienização. Rodízios giratórios. Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V (monofásico). (Conforme tópico 10.6).	
26	Pass Through Aquecido Inox Porta Frontal	02	Poço e Guaxuma: Pass Through aquecido com porta frontal, com controlador de temperatura digital. Revestimento interno e externo em aço inox 430. Rodízios com travas. Capacidade: 24 Gn's 1/1. Temperatura: 30° C à 75° C. Dimensões aproximadas (AxLxP): 205 x 71 x 80 cm. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
27	Fatiador de Frios Automático	01	Guaxuma: Fatiador de frios automático em aço inoxidável. Com dispositivo de segurança NR 12. Espessura de corte 2mm. Voltagem: 220v (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
28	Rechaud Inox Basculante com Fogareiro	08	Guaxuma: Rechaud redondo em aço inox, com tampa giratória basculante com abertura de 180°. Capacidade: 6 a 7L. Com 2 cubas: uma para os alimentos e outra para água. Sistema de fogareiro. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.2.018 Nutrição
29	Processador de Alimentos Cortador Industrial	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Processador de alimentos cortador industrial, inox, 4Lt. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.1.017 Educação
30	Sanducheira Elétrica Profissional	01	Guaxuma: Capacidade mínima para 4 Sanduíches; com Chapa Estriada Tensão: 220V. Peso: até 10 kg.	NÃO/ Nutrição

31	Sanducheira Estriada Conjugada	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Sanducheira elétrica, com capacidade mínima para 15 Sanduíches; chapa estriada conjugada, Tensão: 220w.	SIM/ AL.24.5.1.017 Educação
32	Geladeira	01	Mesa Brasil Maceió - Geladeira refrigerador, 02 portas, Frost Free. Cor: inox, com capacidade para frutas e verduras, Capacidade total (Aproximadamente) 334 litros. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.5.023 Assistência
33	Fogão Industrial (4 queimadores)	03	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca e Sesc Ler T. Vilela: Fogão industrial 4 bocas com forno, com capacidade mínima de 100L, 02 queimadores duplos e 02 simples, grelhas ferro fundido com mínimo de 30x30 cm, gás/GLP. Altura aproximada: 88cm.	SIM/ AL.24.5.1.017 Educação
34	Liquidificador Industrial	01	Mesa Brasil Maceió Copo monobloco; Gabinete e copo em aço inox escovado; Sistema de encaixe sextavado do eixo. Capacidade: 4 litros. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.5.023 Assistência
35	Forno Microondas Inox Semi Industrial	04	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Forno microondas, cor inox, capacidade de 30L a 34L, com função grill. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).	SIM/ AL.24.5.1.017 Educação
		01	Mesa Brasil Maceió - Capacidade de 55 litros. Acabamento interno em aço inoxidável e externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou	SIM/ AL.24.5.5.023 Assistência

36	Forno Convector Elétrico 4 Esteiras	<p>opcionalmente, em aço inoxidável; Isolamento térmico em lã de rocha; Iluminação interna; Com 4 esteiras de 35x35 cm em alumínio perfurado; Com termostato, temperatura até 250°C. Sistema de segurança para superaquecimento; com temporizador de até 120 minutos; Puxador em aço inoxidável escovado. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).</p>
<p>Observações: Foram descritas as especificações mínimas para os itens. As medidas são aproximadas. As entregas deverão ser realizadas conforme a Unidade informada na descrição de cada item.</p>		
6. MODALIDADE DE LICITAÇÃO		
6.1. Pregão Eletrônico, por registro de preço.		
7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO		
7.1. Menor Preço Por Item.		
8. PRAZO, LOCAL, ENTREGA/EXECUÇÃO		
<p>8.1 O prazo máximo para entrega será de 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do primeiro dia útil subsequente ao recebimento do pedido ao fornecedor.</p> <p>8.2 Os equipamentos deverão ser entregues em horário citados, nos endereços mencionados abaixo:</p> <p>I. Sesc Guaxuma - Rua Coronel Mário Saraiva, s/n – Guaxuma, 57038-701, Maceió/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;</p> <p>II. Sesc Poço - Rua Pedro Paulino, s/n – Poço, 57025-340, Maceió/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;</p> <p>III. Mesa Brasil - Rua Costa Leite, 42 Centro - Maceió/Alagoas CEP.: 57.020-540, 08h às 12h e 13h às 16h;</p>		

IV. Sesc Ler Arapiraca - Rua Manoel Francisco Cazuzza, S/n, – Santa Edwiges, 57.310-260, Arapiraca/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

V. Sesc Ler Teotônio Vilela - Rua Professor Joel Ferreira, nº 141, Loteamento Parque do Futuro I, QD "J" – São Jorge, 57.265-000, Teotônio Vilela/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

VI. Sesc Ler Palmeira dos Índios - Rua Genésio Moreira, nº 1181 – São Francisco, 57.602-270, Palmeira dos Índios/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

VII. SESC Jaraguá - Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, inscrito no CNPJ sob o N° 04.342.459/0001-24, situada na Rua do Uruguai, nº 267, bairro Jaraguá, Maceió AL, CEP: 57025-120.

8.3. Sem qualquer ônus para a contratante referente a encargos sobre frete e/ou seguro, de acordo com a descrição dos itens, conforme anexo.

8.4. A empresa deverá comunicar, com 48 horas de antecedência, a data e o horário previstos para entrega dos produtos, por e-mail aos gestores do contrato com cópia ao fiscal ou pelo telefone xxxxxx para Maceió e xxxxxxxx para demais unidades.

8.5. O recebimento dos equipamentos estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação ao representante da contratante.

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

8.7. A entrega dos equipamentos deverá ocorrer de forma integral, conforme especificação do pedido de compra ou documento equivalente.

9. LOCAL DE FATURAMENTO

Sesc Guaxuma

CNPJ: 04.342.459/0002-05

R. Cel. Mário Saraiva, s/n - Guaxuma, Maceió - AL, 57038-701, Maceió/Alagoas

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal: 0900088480

Inscrição estadual: isento

Sesc Poço

38/114

CNPJ: 04.342.459/0001-24

R. Pedro Paulino, 40 - Poço, Maceió - AL, 57025-340, Maceió/Alagoas

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal: 0900088510

Inscrição estadual: isento

Sesc Ler Arapiraca

CNPJ: 04.342.459/0006-39

Rua Manoel Francisco Cazuzza, S/n, – Santa Edwiges, 57.310-260, Arapiraca/ Alagoas

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal: 110626

Inscrição estadual: isento

Sesc Ler Teotônio Vilela

CNPJ: 04.342.459/0005-58

Loteamento Parque do Futuro I, QD "J" – São Jorge, 57.265-000, Teotônio Vilela/
Alagoas

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal: 8252023

Inscrição estadual: isento

Sesc Ler Palmeira dos Índios

CNPJ: 04.342.459/0004-77

Rua Genésio Moreira, nº 1181 – São Francisco, 57.602-270, Palmeira dos Índios/
Alagoas

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal: 2227

Inscrição estadual: isento

Mesa Brasil Maceió

CNPJ: 04.342.459-0008-09

Rua Costa Leite, 42 Centro - Maceió/Alagoas CEP.: 57.020-540

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal:

Inscrição estadual: isento

Sesc Jaraguá

CNPJ: 04.342.459/0001-24

Rua do Uruguai, nº 267, bairro Jaraguá, Maceió AL, CEP: 57025-120

Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas

Inscrição Municipal:

Inscrição estadual: isento

10. GARANTIA, PRAZOS E CONDIÇÕES

10.1 Os produtos deverão ser novos, assim considerados de primeiro uso e deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e manuseio, acompanhado das respectivas notas fiscais.

10.2 O objeto do contrato será recebido mediante verificação da qualidade e quantidade do equipamento. A contratante terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para as observações e vistoria que verifique o exato cumprimento das obrigações contratuais.

10.3 A garantia dos equipamentos fornecidos deverá ocorrer de acordo com o que define o Código de Defesa do Consumidor (CDC), e respeitando a Garantia de Fábrica, conforme especificidade de cada equipamento.

10.4 A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios ou anotações impressas ou carimbadas nas notas fiscais respectivas.

10.5 O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo, e o lugar em que poderá ser executado o Ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instrução e uso do produto.

10.6 A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 norteadora de serviços de alimentação estabelece que os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Assim como, as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

10.7 A contratada deve possuir canal de comunicação para abertura de chamados. O prazo para atendimento deve ocorrer em até 7 (sete) dias.

11. GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ORDEM DE COMPRA

GESTOR ADMINISTRATIVO: xxxxxxxxxxxxxx

TELEFONE: (82) xxxxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxx

GESTOR CONTRATO: xxxxxxxxx

TELEFONE: xxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxxxxxxx

GESTOR CONTRATO: xxxxxxxx

TELEFONE: xxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxxxx

GESTOR CONTRATO: xxxxxxxxxxxxxx

TELEFONE: xxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxxxx

UNIDADE FISCAL TÉCNICO – NUTRIÇÃO

TELEFONE: xxxxxxxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxxxx

UNIDADE FISCAL TÉCNICO – EDUCAÇÃO

TELEFONE: xxxxxxxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxx

UNIDADE FISCAL TÉCNICO – ASSISTÊNCIA

TELEFONE: xxxxxxxxxxxxxx

E-MAIL: xxxxxxxxxxxx
12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
12.1. As empresas licitantes devem apresentar declaração ou atestado, que comprovem sua capacidade técnica para realização do fornecimento dos equipamentos.
13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
13.1 Notificar a empresa por escrito a ocorrência de eventuais não conformidades quanto à aquisição dos equipamentos e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados. 13.2 Supervisionar e fiscalizar o fornecimento 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. 13.3 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa, de acordo com as cláusulas contratuais do contrato.
14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
14.1 Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as requisições e reclamações. 14.2 Acatar as orientações da contratante que poderá determinar o fornecimento ou sustá-los, total ou parcialmente, a qualquer tempo, sempre que considerar medida necessária. 14.3 A contratada deverá manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. 14.4 Dar ciência à contratante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar no fornecimento. 14.5 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 deste contrato.

14.6 Incluir no valor proposto para fornecimento todas as possíveis despesas com tributos, seguros e encargos sociais, seja a que título for, bem como despesas com transporte, carga e descarga e quaisquer outras relacionadas ao objetivo do presente contrato, visando o atendimento da obrigação em sua plenitude.

15. MODELO DE PROPOSTA

15.1 A Contratada, deverá apresentar em sua Proposta de Preços a “Planilha de Formação de Preços”, devidamente preenchida, conforme o modelo apresentado em anexo.

15.2 A proposta deverá ser apresentada em planilha discriminada, que deverá conter:

- Detalhamento do objeto, inclusive a marca;
- As quantidades;
- Valores unitários e totais por item, em algarismo e por extenso;

Prazo de vencimento da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias. Na composição dos preços já deverão estar considerados todos os custos, tais como tributos, fretes, transportes, seguros, recursos humanos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente nos preços para fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

16. CONDIÇÕES GERAIS

16.1 O detalhamento dos equipamentos a serem adquiridos encontra-se descrito no ANEXO.

16.2 Em hipótese alguma serão aceitos equipamentos usados, reconicionados ou fora das exigências técnicas.

16.3 As empresas interessadas em fornecer os equipamentos constantes deste Termo de Referência deverão considerar todas as especificações dos itens informando, expressamente em sua proposta, que conhecem os dados para o fornecimento dos equipamentos especificados.

16.4 Para cada item oferecido na proposta da licitante deverá constar, além das especificações: catálogos ou prospectos com foto, indicação do fabricante, marca, modelo e referência, obedecidas às especificações deste Termo de Referência.

16.5 A entrega dos produtos será fiscalizada pelos fiscais integrantes da Atividade Nutrição, os quais deverão atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega para fins de pagamento.

16.6 A presença da fiscalização descrita no item anterior, não diminui a responsabilidade da empresa contratada.

16.7 Caberá aos empregados designados rejeitar totalmente, ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências ou aquele que não seja comprovadamente original e/ou novo, assim considerado de primeiro uso, bem como produtos com defeitos de fabricação ou vício de funcionamento.

16.8 No caso de ser necessária a troca do equipamento fornecido, os custos serão suportados exclusivamente pela contratada, sendo de sua responsabilidade recolher o equipamento defeituoso e entregar o substituto em até 10 (dez) dias corridos, devendo a substituição ser feita por material de especificação igual à do substituído.

16.9 O pagamento se dará mediante aceite da nota fiscal e atesto, realizado por funcionário da equipe fiscalizadora do contrato, na nota fiscal eletrônica, relativo ao material efetivamente entregue.

16.10 O pagamento será creditado em favor da contratada, por meio de boleto ou depósito bancário contra qualquer entidade bancária, indicada na proposta, devendo para isto, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e demais dados bancários para que seja efetivado o crédito.

16.11 Ao Sesc Alagoas reserva-se o direito de suspender o pagamento se os fornecimentos estiverem em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência.

17. DATA, NOME, SETOR/GERÊNCIA E ASSINATURA DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELO TR

Gerência de Saúde – Sesc Alagoas

Gerência de Educação – Sesc Alagoas

Coordenação de Nutrição – Sesc Alagoas

Gerência de Assistência – Sesc Alagoas

Maceió/AL, 03 de junho de 2025.

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº 006/2025

EDITAL DE LICITAÇÃO

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:

1. OBJETO

1.1. Registro de preço para fornecimento de equipamentos de cozinha, sob demanda, para atender a demanda do Sesc Alagoas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANTIDADE DA UNIDADE	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, 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.

46/114

III- Informar eventuais prazos de entrega dos equipamentos.

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.

Local, ____ de ____ de 2025.

Assinatura do Responsável

(Carimbo / Assinatura)

47/114

EDITAL DE LICITAÇÃO

ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº AL-2025-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. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do documento nº **XXXXX** expedido pelo **XXXXX**, doravante denominado **GERENCIADOR**, **RESOLVE** registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede em **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, classificada em primeiro lugar, conforme a classificação por ela alcançada em conformidade com o julgamento do **Processo nº 006/2025-PE**, doravante denominada **FORNECEDOR REGISTRADO**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, 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 futura e eventual fornecimento de equipamentos de cozinha, sob demanda, para atender as Unidades do **Sesc/AL**, estando vinculado a ela todas as regras e condições, bem como ao Edital do Pregão Eletrônico n.º ____/2025 e todos os seus anexos, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independente de transcrição

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	DESCRIÇÃO	QUANTI- DADE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO EM REAL	VALOR TOTAL EM REAL

1	Fritadeira a Gás	02	Guaxuma e Poço: Tipo de gás: GLP, com sistema “zona fria”, estrutura em aço inox, com 2 cestos niquelados inclusos, com capacidade total de 15 a 20L, termostato para controle de temperatura, com dimensões aproximadas (a partir de: 90 x 40 x 70 cm (A x L x P). (Conforme tópico 10.6).		
2	Fogão 10 Queimadores	01	Guaxuma: Fogão industrial de centro, em aço inox, com 10 queimadores. Tipo de gás: GLP. Dimensões aproximadas (larg. 1,78x1,25 x alt. 85cm). (Conforme tópico 10.6).		
3	Forno Combinado 20 GN's	01	Guaxuma: Forno combinado a gás (Suporta GLP). Com carro suporte para GNs. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura de 30°C a 260°C; Capacidade: Um carro para 20 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V monofásico. (Conforme tópico 10.6)		
	Chapa a Gás	02	Guaxuma e Poço: Chapa a Gás GLP; Queimadores: 4 a 8; Potência: à partir de 86.000 btu/h; Dimensões: à partir de (A x L x P) 33 x 121,5 x 80 cm; Peso: à partir de 90 kg; Espessura		

4			da chapa: à partir de 18 mm. Estrutura interna e externa em aço inox; Chapa superior em aço carbono polido; Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável; Pés ajustáveis. (Conforme tópico 10.6).		
5	Forno Combinado 10 GN's	01	Poço: Forno combinado a gás, (Suporta GN/natural). Com cavalete/base. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura mínima de 50°C até 260°C. Capacidade aproximada de 10 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V. (Conforme tópico 10.6)		
6	Fogão 8 Queimadores	01	Poço: Fogão industrial a gás GN (natural), sem forno com 08 bocas. Dimensões aproximadas (larg. x prof. x alt.): 190 cm x 115 cm x 80 cm. Em aço inox. (Conforme tópico 10.6).		
7	Moedor de Carne	01	Guaxuma: Moedor de carne em aço inox, capacidade até 300kg/h; Tensão: 220V Dimensões aproximadas (L x A x P): 31,5 x 41 x 72 cm. (Conforme tópico 10.6).		
	Liquidificador Industrial	08	Guaxuma (4), Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Liquidificador		

8			industrial, basculante, capacidade de 25L, com vedação do copo. Em aço inox. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			
9	Lavadora de Louças	02	Poço e Guaxuma: Em aço inoxidável, com porta frontal, capacidade mínima de 18 pratos a cada lavagem, acompanhada dos acessórios para acomodar pratos e talheres. Tensão: 220 V (Conforme tópico 10.6).			
10	Descascador Industrial de Legumes	02	Poço e Guaxuma: Descascador elétrico, Tensão: Bivolt 220v. Capacidade: 10 Kg. Produção estimada (kg/h): no mínimo 200. Corpo em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
11	Freezer Industrial Vertical	04	Guaxuma (2) e Poço (2): Freezer industrial tipo vertical, na cor branco, Dimensões aproximadas: Largura 667 mm x Profundidade 800 mm x Altura 1980 mm. Capacidade em volume: 569 L, Funções Dupla; Faixa de temperatura - 18°C - 8°C, 2°C - 8°C. Degelo Manual. (Conforme tópico 10.6).			
12	Lavatório de Assepsia Automático	04	Poço (2) e Guaxuma (2): Lavatório para assepsia de mãos completo em aço inoxidável, torneira com sistema de			

			acionamento por pedal ou por sensor. (Conforme tópico 10.6).			
13	Cafeteira Industrial (3 torneiras)	05	Guaxuma (2), Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Cafeteira industrial com 3 torneiras, capacidade de 16 L (2 bojos de 8 L cada), bojos em aço inoxidável, com torneiras horizontais, termostato para controle de temperatura, com visor de nível para reservatório de água. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
14	Cafeteira Industrial (2 Torneiras)	01	Mesa Brasil: Cafeteira industrial com 2 torneiras, Capacidade 4 litros. Torneiras para saída da água e torneira para saída do café com visor de nível. Pés e Estrutura em aço inox; Resistência em inox blindada Termostato regulável Tensão: 220v (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
15	Refresqueira Industrial 30 L Refrigerada	03	Poço (1) e Guaxuma (2): Refresqueira industrial, capacidade total de 30 L, sendo 15 L em cada cubas, com tampas, estrutura em aço inoxidável e cubas em policarbonato, com torneiras desmontáveis para higienização, temperatura de resfriamento 10° C.			

			Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).		
16	Balança Digital Plataforma 300 kg	03	Poço, Guaxuma e Mesa Brasil Maceió: Balança digital móvel, tipo plataforma, em aço carbono, capacidade de 300 kg, com rodízios para deslocamento, com indicador de bateria e bateria recarregável. Alimentação: 220V. Alcance da tara: até 50% da capacidade.		
17	Freezer Industrial Horizontal	04	Poço, Guaxuma, Mesa Brasil Maceió e Arapiraca: Freezer industrial horizontal, com duas portas, com rodízios, controle de temperatura e com modo refrigerador (2 a 8°C) e freezer (-18 e -22°C). Degelo manual. Capacidade de 540 a 550 litros. Alimentação: 220V. Cor branca. (Conforme tópico 10.6).		
18	Batedeira Industrial Planetária Profissional	06	Poço, Guaxuma, Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Batedeira industrial planetária de bancada, Três batedores de alumínio, Cuba em aço inox removível, capacidade aproximada para 12L. Com parte para proteção da cuba durante o uso. Estrutura em aço carbono com pintura epóxi. Velocidades:		

			mínimo de 4. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).		
19	Microondas em Inox	02	Poço e Guaxuma: Microondas de mesa, cor e acabamento em aço inox. Capacidade: 38L a 40L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).		
20	Microondas 34 litros em Inox	01	Mesa Brasil: Microondas com acabamento em aço inox e vidro espelhado. Capacidade: 34 L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).		
21	Refrigerador Inox 2 Portas Cegas	02	Poço e Guaxuma : Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável com 2 portas cegas de fechamento automático, sistema de trava. Controlador eletrônico de temperatura: 0°C - 7°C. Degelo automático. Revestimento Interno: Aço Inox. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Revestido com Película Tipo Inox. Parte Frontal: sem resistência no quadro de portas. Prateleiras: 4 níveis, reguláveis, em arame com pintura eletrostática. Construção do Gabinete: Monobloco, com rodízios e travas. Estrado em PVC na Base. Capacidade líquida:		

			1421L. (Conforme tópico 10.6).			
22	Refrigerador/ Expositor Inox Vertical 1 porta de vidro	02	Poço e Guaxuma: Expositor vertical com 1 porta em vidro duplo temperado. Fechamento automático. Refrigeração em ar forçado. Temperatura entre 0°C a 7°C. Controlador de temperatura. Revestimento externo: cor inox. Revestimento interno: chapa branca. capacidade (a partir de): 400L. Prateleiras reguláveis. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
23	Refrigerador Inox 1 Porta Cega	02	Poço e Guaxuma: Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável, com rodízios. Controle de temperatura entre +2°C e +10°C com controlador de temperatura eletrônico e indicador de temperatura digital. Tensão: 220v (monofásico); Capacidade: 24 a 29 GN'S 1/1 (gn's não inclusas); prateleiras aramadas bipartidas, reguláveis. Estrutura interna e externa em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
	Cozedor de Massas Industrial	02	Poço e Guaxuma: Cozedor de Massas Industrial elétrico com capacidade de 16 litros e 4 cestos em inox inclusos. Cestos com capacidade			

24	Elétrico Pedestal 16 litros		para 2 porções. Com reservatório de água removível e válvula para drenar a água. Com alças ergonômicas e com isolante térmico. Chave geral e pés em borracha. Capacidade de água: 16 litros. (Conforme tópico 10.6).			
25	Ultracongelador p/ 14 GNS	01	Guaxuma: Ultracongelador profissional para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Chaparia em aço inoxidável. Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano. Sem orifícios laterais. Congelamento a -18°C. Dreno para facilitar a higienização. Rodízios giratórios. Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
26	Pass Through Aquecido Inox Porta Frontal	02	Poço e Guaxuma: Pass Through aquecido com porta frontal, com controlador de temperatura digital. Revestimento interno e externo em aço inox 430. Rodízios com travas. Capacidade: 24 Gn's 1/1. Temperatura: 30° C à 75° C. Dimensões			

			aproximadas (AxLxP): 205 x 71 x 80 cm. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
27	Fatiador de Frios Automático	01	Guaxuma: Fatiador de frios automático em aço inoxidável. Com dispositivo de segurança NR 12. Espessura de corte 2mm. Voltagem: 220v (Conforme tópico 10.6).			
28	Rechaud Inox Basculante com Fogareiro	08	Guaxuma: Rechaud redondo em aço inox, com tampa giratória basculante com abertura de 180°. Capacidade: 6 a 7L. Com 2 cubas: uma para os alimentos e outra para água. Sistema de fogareiro. (Conforme tópico 10.6).			
29	Processador de Alimentos Cortador Industrial	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Processador de alimentos cortador industrial, inox, 4Lt. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			
30	Sanducheira Elétrica Profissional	01	Guaxuma: Capacidade mínima para 4 Sanduíches; com Chapa Estriada Tensão: 220V. Peso: até 10 kg.			
31	Sanducheira Estriada Conjugada	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Sanducheira elétrica, com capacidade mínima para 15 Sanduíches;			

57/114

			chapa estriada conjugada, Tensão: 220w.			
32	Geladeira	01	Mesa Brasil Maceió - Geladeira refrigerador, 02 portas, Frost Free. Cor: inox, com capacidade para frutas e verduras, Capacidade total (Aproximadamente) 334 litros. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
33	Fogão Industrial (4 queimadores)	03	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca e Sesc Ler T. Vilela: Fogão industrial 4 bocas com forno, com capacidade mínima de 100L, 02 queimadores duplos e 02 simples, grelhas ferro fundido com mínimo de 30x30 cm, gás/GLP. Altura aproximada: 88cm.			
34	Liquidificador Industrial	01	Mesa Brasil Maceió Copo monobloco; Gabinete e copo em aço inox escovado; Sistema de encaixe sextavado do eixo. Capacidade: 4 litros. (Conforme tópico 10.6).			
35	Forno Microondas Inox Semi Industrial	04	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Forno microondas, cor inox, capacidade de 30L a 34L, com função grill. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
		01	Mesa Brasil Maceió - Capacidade de 55 litros. Acabamento interno em			

36	Forno Convector Elétrico 4 Esteiras	aço inoxidável e externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou opcionalmente, em aço inoxidável; Isolamento térmico em lã de rocha; Iluminação interna; Com 4 esteiras de 35x35 cm em alumínio perfurado; Com termostato, temperatura até 250°C. Sistema de segurança para superaquecimento; com temporizador de até 120 minutos; Puxador em aço inoxidável escovado. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
VALOR GLOBAL (R\$):					
Observação: As entregas deverão ser realizadas conforme a Unidade informada na descrição/especificação de cada item.					

CLÁUSULA 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.

CLÁSULA QUARTA - DO ACRÉSCIMO E DO REAJUSTE DOS PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.4. alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

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

4.4.6. adequações derivadas de erro material.

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

CLÁSULA QUINTA - DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5.2. Caso o 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 006/2025**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR

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

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

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

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

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

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

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

6.3.1. por inadimplência de qualquer das partes;

6.3.2. falência ou liquidação do fornecedor;

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

6.3.4. incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé do fornecedor, devidamente comprovada.

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

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

7.1.1. Advertência;

7.1.2. Multa;

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

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

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

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

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

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

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

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

63/114

total da Ata de Registro de Preços.

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

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

7.5.1. 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;

7.5.2. 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.

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

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

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

7.8. 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.12. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento não afasta o dever do 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 OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. As quantidades dos produtos previstas neste Termo são decorrentes de estimativa da necessidade atual, mesmo assim, não haverá garantia de que o consumo real a ser praticado ocorra.

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

8.3. Se o 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.

65/114

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

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

CLÁUSULA NONA – DO FORO

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

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

Maceió/AL.

_____	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SESC - ADM. REGIONAL NO ESTADO DE ALAGOAS	FORNECEDOR
GERENCIADOR	

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	DESCRIÇÃO	QUANTI-DADE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Fritadeira a Gás	02	Guaxuma e Poço: Tipo de gás: GLP, com sistema "zona fria", estrutura em aço inox, com 2 cestos niquelados inclusos, com capacidade total de 15 a 20L, termostato para controle de temperatura, com dimensões aproximadas (a partir) de: 90 x 40 x 70 cm (A x L x P). (Conforme tópico 10.6).			
2	Fogão 10 Queimadores	01	Guaxuma: Fogão industrial de centro, em aço inox, com 10 queimadores. Tipo de gás: GLP. Dimensões aproximadas (larg. 1,78x1,25 x alt. 85cm). (Conforme tópico 10.6).			

67/114

3	Forno Combinado 20 GN's	01	<p>Guaxuma: Forno combinado a gás (Suporta GLP). Com carro suporte para GNs. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura de 30°C a 260°C; Capacidade: Um carro para 20 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V monofásico. (Conforme tópico 10.6)</p>			
4	Chapa a Gás	02	<p>Guaxuma e Poço: Chapa a Gás GLP; Queimadores: 4 a 8; Potência: à partir de 86.000 btu/h; Dimensões: à partir de (A x L x P) 33 x 121,5 x 80 cm; Peso: à partir de 90 kg; Espessura da chapa: à partir de 18 mm. Estrutura interna e externa em aço inox; Chapa superior em aço carbono polido; Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável; Pés ajustáveis. (Conforme tópico 10.6).</p>			
5	Forno Combinado 10 GN's	01	<p>Poço: Forno combinado a gás, (Suporta GN/natural). Com cavalete/base. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura</p>			

			mínima de 50°C até 260°C. Capacidade aproximada de 10 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V. (Conforme tópico 10.6)			
6	Fogão 8 Queimadores	01	Poço: Fogão industrial a gás GN (natural), sem forno com 08 bocas. Dimensões aproximadas (larg. x prof. x alt.): 190 cm x 115 cm x 80 cm. Em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
7	Moedor de Carne	01	Guaxuma: Moedor de carne em aço inox, capacidade até 300kg/h; Tensão: 220V Dimensões aproximadas (L x A x P): 31,5 x 41 x 72 cm. (Conforme tópico 10.6).			
8	Liquidificador Industrial	08	Guaxuma (4), Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Liquidificador industrial, basculante, capacidade de 25L, com vedação do copo. Em aço inox. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			
	Lavadora de Louças	02	Poço e Guaxuma: Em aço inoxidável, com porta frontal, capacidade mínima de 18 pratos a cada lavagem,			

9			acompanhada dos acessórios para acomodar pratos e talheres. Tensão: 220 V (Conforme tópico 10.6).		
10	Descascador Industrial de Legumes	02	Poço e Guaxuma: Descascador elétrico, Tensão: Bivolt 220v. Capacidade: 10 Kg. Produção estimada (kg/h): no mínimo 200. Corpo em aço inox. (Conforme tópico 10.6).		
11	Freezer Industrial Vertical	04	Guaxuma (2) e Poço (2): Freezer industrial tipo vertical, na cor branco, Dimensões aproximadas: Largura 667 mm x Profundidade 800 mm x Altura 1980 mm. Capacidade em volume: 569 L, Funções Dupla; Faixa de temperatura -18°C - 8°C, 2°C - 8°C. Degelo Manual. (Conforme tópico 10.6).		
12	Lavatório de Assepsia Automático	04	Poço (2) e Guaxuma (2): Lavatório para assepsia de mãos completo em aço inoxidável, torneira com sistema de acionamento por pedal ou por sensor. (Conforme tópico 10.6).		
		05	Guaxuma (2), Sesc Ler Arapiraca, Sesc		

13	Cafeteira Industrial (3 torneiras)		Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Cafeteira industrial com 3 torneiras, capacidade de 16 L (2 bojos de 8 L cada), bojos em aço inoxidável, com torneiras horizontais, termostato para controle de temperatura, com visor de nível para reservatório de água. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
14	Cafeteira Industrial (2 Torneiras)	01	Mesa Brasil: Cafeteira industrial com 2 torneiras, Capacidade 4 litros. Torneiras para saída da água e torneira para saída do café com visor de nível. Pés e Estrutura em aço inox; Resistência em inox blindada Termostato regulável Tensão: 220v (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
15	Refresqueira Industrial 30 L Refrigerada	03	Poço (1) e Guaxuma (2): Refresqueira industrial, capacidade total de 30 L, sendo 15 L em cada cubas, com tampas, estrutura em aço inoxidável e cubas em policarbonato, com torneiras desmontáveis para higienização, temperatura de			

71/114

			resfriamento 10° C. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
16	Balança Digital Plataforma 300 kg	03	Poço, Guaxuma e Mesa Brasil Maceió: Balança digital móvel, tipo plataforma, em aço carbono, capacidade de 300 kg, com rodízios para deslocamento, com indicador de bateria e bateria recarregável. Alimentação: 220V. Alcance da tara: até 50% da capacidade.			
17	Freezer Industrial Horizontal	04	Poço, Guaxuma, Mesa Brasil Maceió e Arapiraca: Freezer industrial horizontal, com duas portas, com rodízios, controle de temperatura e com modo refrigerador (2 a 8°C) e freezer (-18 e - 22°C). Degelo manual. Capacidade de 540 a 550 litros. Alimentação: 220V. Cor branca. (Conforme tópico 10.6).			
18	Batedeira Industrial Planetária Profissional	06	Poço, Guaxuma, Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Batedeira industrial planetária de bancada, Três batedores de alumínio, Cuba em aço inox removível, capacidade aproximada para 12L.			

			Com parte para proteção da cuba durante o uso. Estrutura em aço carbono com pintura epóxi. Velocidades: mínimo de 4. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).		
19	Microondas em Inox	02	Poço e Guaxuma: Microondas de mesa, cor e acabamento em aço inox. Capacidade: 38L a 40L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).		
20	Microondas 34 litros em Inox	01	Mesa Brasil: Microondas com acabamento em aço inox e vidro espelhado. Capacidade: 34 L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).		
	Refrigerador Inox 2 Portas	02	Poço e Guaxuma : Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável com 2 portas cegas de fechamento automático, sistema de trava. Controlador eletrônico de temperatura: 0°C - 7°C. Degelo		

21	Cegas		<p>automático.</p> <p>Revestimento Interno: Aço Inox.</p> <p>Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Revestido com Película Tipo Inox.</p> <p>Parte Frontal: sem resistência no quadro de portas. Prateleiras: 4 níveis, reguláveis, em arame com pintura eletrostática.</p> <p>Construção do Gabinete: Monobloco, com rodízios e travas.</p> <p>Estrado em PVC na Base. Capacidade líquida: 1421L. (Conforme tópico 10.6).</p>			
22	Refrigerador/ Expositor Inox Vertical 1 porta de vidro	02	<p>Poço e Guaxuma:</p> <p>Expositor vertical com 1 porta em vidro duplo temperado.</p> <p>Fechamento automático.</p> <p>Refrigeração em ar forçado. Temperatura entre 0°C a 7°C.</p> <p>Controlador de temperatura.</p> <p>Revestimento externo: cor inox.</p> <p>Revestimento interno: chapa branca.</p> <p>capacidade (a partir de): 400L. Prateleiras reguláveis. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).</p>			
	Refrigerador		<p>Poço e Guaxuma:</p> <p>Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável, com</p>			

23	Inox 1 Porta Cega	02	rodízios. Controle de temperatura entre +2°C e +10°C com controlador de temperatura eletrônico e indicador de temperatura digital. Tensão: 220v (monofásico); Capacidade: 24 a 29 GN'S 1/1 (gn's não inclusas); prateleiras aramadas bipartidas, reguláveis. Estrutura interna e externa em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
24	Cozedor de Massas Industrial Elétrico Pedestal 16 litros	02	Poço e Guaxuma: Cozedor de Massas Industrial elétrico com capacidade de 16 litros e 4 cestos em inox inclusos. Cestos com capacidade para 2 porções. Com reservatório de água removível e válvula para drenar a água. Com alças ergonômicas e com isolante térmico. Chave geral e pés em borracha. Capacidade de água: 16 litros. (Conforme tópico 10.6).			
	Ultracongelador p/ 14 GNS	01	Guaxuma: Ultracongelador profissional para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Chaparia			

75/114

25			em aço inoxidável. Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano. Sem orifícios laterais. Congelamento a - 18°C. Dreno para facilitar a higienização. Rodízios giratórios. Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
26	Pass Through Aquecido Inox Porta Frontal	02	Poço e Guaxuma: Pass Through aquecido com porta frontal, com controlador de temperatura digital. Revestimento interno e externo em aço inox 430. Rodízios com travas. Capacidade: 24 Gn's 1/1. Temperatura: 30° C à 75° C. Dimensões aproximadas (AxLxP): 205 x 71 x 80 cm. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
27	Fatiador de Frios Automático	01	Guaxuma: Fatiador de frios automático em aço inoxidável. Com dispositivo de segurança NR 12. Espessura de corte 2mm. Voltagem: 220v (Conforme tópico			

			10.6).			
28	Rechaud Inox Basculante com Fogareiro	08	Guaxuma: Rechaud redondo em aço inox, com tampa giratória basculante com abertura de 180°. Capacidade: 6 a 7L. Com 2 cubas: uma para os alimentos e outra para água. Sistema de fogareiro. (Conforme tópico 10.6).			
29	Processador de Alimentos Cortador Industrial	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Processador de alimentos cortador industrial, inox, 4Lt. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			
30	Sanducheira Elétrica Profissional	01	Guaxuma: Capacidade mínima para 4 Sanduíches; com Chapa Estriada Tensão: 220V. Peso: até 10 kg.			
31	Sanducheira Estriada Conjugada	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Sanducheira elétrica, com capacidade mínima para 15 Sanduíches; chapa estriada conjugada, Tensão:			

			220w.			
32	Geladeira	01	Mesa Brasil Maceió - Geladeira refrigerador, 02 portas, Frost Free. Cor: inox, com capacidade para frutas e verduras, Capacidade total (Aproximadamente) 334 litros. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
33	Fogão Industrial (4 queimadores)	03	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca e Sesc Ler T. Vilela: Fogão industrial 4 bocas com forno, com capacidade mínima de 100L, 02 queimadores duplos e 02 simples, grelhas ferro fundido com mínimo de 30x30 cm, gás/GLP. Altura aproximada: 88cm.			
34	Liquidificador Industrial	01	Mesa Brasil Maceió Copo monobloco; Gabinete e copo em aço inox escovado; Sistema de encaixe sextavado do eixo. Capacidade: 4 litros. (Conforme tópico 10.6).			
35	Forno Microondas Inox Semi Industrial	04	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Forno microondas, cor inox, capacidade de 30L a 34L, com função grill. Voltagem: 220V. (Conforme tópico			

			10.6).			
36	Forno Convector Elétrico 4 Esteiras	01	<p>Mesa Brasil Maceió - Capacidade de 55 litros. Acabamento interno em aço inoxidável e externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou opcionalmente, em aço inoxidável; Isolamento térmico em lã de rocha; Iluminação interna; Com 4 esteiras de 35x35 cm em alumínio perfurado; Com termostato, temperatura até 250°C. Sistema de segurança para superaquecimento; com temporizador de até 120 minutos; Puxador em aço inoxidável escovado. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).</p>			
<p>Observação: As entregas deverão ser realizadas conforme a Unidade informada na descrição/especificação de cada item.</p>						

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1	Fritadeira a Gás	02	Guaxuma e Poço: Tipo de gás: GLP, com sistema “zona fria”, estrutura em aço inox, com 2 cestos niquelados inclusos, com capacidade total de 15 a 20L, termostato para controle de temperatura, com dimensões aproximadas (a partir) de: 90 x 40 x 70 cm (A x L x P). (Conforme tópico 10.6).			
2	Fogão 10 Queimadores	01	Guaxuma: Fogão industrial de centro, em aço inox, com 10 queimadores. Tipo de gás: GLP. Dimensões aproximadas (larg. 1,78x1,25 x alt. 85cm). (Conforme tópico 10.6).			
3	Forno Combinado 20 GN's	01	Guaxuma: Forno combinado a gás (Suporta GLP). Com carro suporte para GNs. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura de 30°C a 260°C; Capacidade: Um carro para 20 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V monofásico. (Conforme tópico			

			10.6)			
4	Chapa a Gás	02	Guaxuma e Poço: Chapa a Gás GLP; Queimadores: 4 a 8; Potência: à partir de 86.000 btu/h; Dimensões: à partir de (A x L x P) 33 x 121,5 x 80 cm; Peso: à partir de 90 kg; Espessura da chapa: à partir de 18 mm. Estrutura interna e externa em aço inox; Chapa superior em aço carbono polido; Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável; Pés ajustáveis. (Conforme tópico 10.6).			
5	Forno Combinado 10 GN's	01	Poço: Forno combinado a gás, (Suporta GN/natural). Com cavalete/base. Estrutura 100% em aço inoxidável; Porta com vidro duplo temperado; Controle de temperatura mínima de 50°C até 260°C. Capacidade aproximada de 10 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V. (Conforme tópico 10.6)			
	Fogão 8	01	Poço: Fogão industrial a gás GN (natural), sem forno com 08 bocas.			

6	Queimadores		Dimensões aproximadas (larg. x prof. x alt.): 190 cm x 115 cm x 80 cm. Em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
7	Moedor de Carne	01	Guaxuma: Moedor de carne em aço inox, capacidade até 300kg/h; Tensão: 220V Dimensões aproximadas (L x A x P): 31,5 x 41 x 72 cm. (Conforme tópico 10.6).			
8	Liquidificador Industrial	08	Guaxuma (4), Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Liquidificador industrial, basculante, capacidade de 25L, com vedação do copo. Em aço inox. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			
9	Lavadora de Louças	02	Poço e Guaxuma: Em aço inoxidável, com porta frontal, capacidade mínima de 18 pratos a cada lavagem, acompanhada dos acessórios para acomodar pratos e talheres. Tensão: 220 V (Conforme tópico 10.6).			

10	Descascador Industrial de Legumes	02	Poço e Guaxuma: Descascador elétrico, Tensão: Bivolt 220v. Capacidade: 10 Kg. Produção estimada (kg/h): no mínimo 200. Corpo em aço inox. (Conforme tópico 10.6).			
11	Freezer Industrial Vertical	04	Guaxuma (2) e Poço (2): Freezer industrial tipo vertical, na cor branco, Dimensões aproximadas: Largura 667 mm x Profundidade 800 mm x Altura 1980 mm. Capacidade em volume: 569 L, Funções Dupla; Faixa de temperatura -18°C - 8°C, 2°C - 8°C. Degelo Manual. (Conforme tópico 10.6).			
12	Lavatório de Assepsia Automático	04	Poço (2) e Guaxuma (2): Lavatório para assepsia de mãos completo em aço inoxidável, torneira com sistema de acionamento por pedal ou por sensor. (Conforme tópico 10.6).			
	Cafeteira Industrial (3)	05	Guaxuma (2), Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Cafeteira industrial			

13	torneiras)		com 3 torneiras, capacidade de 16 L (2 bojos de 8 L cada), bojos em aço inoxidável, com torneiras horizontais, termostato para controle de temperatura, com visor de nível para reservatório de água. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
14	Cafeteira Industrial (2 Torneiras)	01	Mesa Brasil: Cafeteira industrial com 2 torneiras, Capacidade 4 litros. Torneiras para saída da água e torneira para saída do café com visor de nível. Pés e Estrutura em aço inox; Resistência em inox blindada Termostato regulável Tensão: 220v (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
15	Refresqueira Industrial 30 L Refrigerada	03	Poço (1) e Guaxuma (2): Refresqueira industrial, capacidade total de 30 L, sendo 15 L em cada cubas, com tampas, estrutura em aço inoxidável e cubas em policarbonato, com torneiras desmontáveis para higienização,			

			temperatura de resfriamento 10° C. Alimentação: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
16	Balança Digital Plataforma 300 kg	03	Poço, Guaxuma e Mesa Brasil Maceió: Balança digital móvel, tipo plataforma, em aço carbono, capacidade de 300 kg, com rodízios para deslocamento, com indicador de bateria e bateria recarregável. Alimentação: 220V. Alcance da tara: até 50% da capacidade.			
17	Freezer Industrial Horizontal	04	Poço, Guaxuma, Mesa Brasil Maceió e Arapiraca: Freezer industrial horizontal, com duas portas, com rodízios, controle de temperatura e com modo refrigerador (2 a 8°C) e freezer (-18 e -22°C). Degelo manual. Capacidade de 540 a 550 litros. Alimentação: 220V. Cor branca. (Conforme tópico 10.6).			
	Batedeira Industrial Planetária	06	Poço, Guaxuma, Sesc Jaraguá, Sesc Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Batedeira industrial			

18	Profissional		planetária de bancada, Três batedores de alumínio, Cuba em aço inox removível, capacidade aproximada para 12L. Com parte para proteção da cuba durante o uso. Estrutura em aço carbono com pintura epóxi. Velocidades: mínimo de 4. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
19	Microondas em Inox	02	Poço e Guaxuma: Microondas de mesa, cor e acabamento em aço inox. Capacidade: 38L a 40L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
20	Microondas 34 litros em Inox	01	Mesa Brasil: Microondas com acabamento em aço inox e vidro espelhado. Capacidade: 34 L. Tecla descongelar. Classificação energética: A ou B. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
		02	Poço e Guaxuma : Refrigerador			

21	Refrigerador Inox 2 Portas Cegas		<p>industrial vertical em aço inoxidável com 2 portas cegas de fechamento automático, sistema de trava. Controlador eletrônico de temperatura: 0°C - 7°C. Degelo automático. Revestimento Interno: Aço Inox. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Revestido com Película Tipo Inox. Parte Frontal: sem resistência no quadro de portas. Prateleiras: 4 níveis, reguláveis, em arame com pintura eletrostática. Construção do Gabinete: Monobloco, com rodízios e travas. Estrado em PVC na Base. Capacidade líquida: 1421L. (Conforme tópico 10.6).</p>			
22	Refrigerador/ Expositor Inox Vertical 1 porta de vidro	02	<p>Poço e Guaxuma: Expositor vertical com 1 porta em vidro duplo temperado. Fechamento automático. Refrigeração em ar forçado. Temperatura entre 0°C a 7°C. Controlador de temperatura.</p>			

			Revestimento externo: cor inox. Revestimento interno: chapa branca. capacidade (a partir de): 400L. Prateleiras reguláveis. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).		
23	Refrigerador Inox 1 Porta Cega	02	Poço e Guaxuma: Refrigerador industrial vertical em aço inoxidável, com rodízios. Controle de temperatura entre +2°C e +10°C com controlador de temperatura eletrônico e indicador de temperatura digital. Tensão: 220v (monofásico); Capacidade: 24 a 29 GN'S 1/1 (gn's não inclusas); prateleiras aramadas bipartidas, reguláveis. Estrutura interna e externa em aço inox. (Conforme tópico 10.6).		
24	Cozedor de Massas Industrial Elétrico Pedestal 16 litros	02	Poço e Guaxuma: Cozedor de Massas Industrial elétrico com capacidade de 16 litros e 4 cestos em inox inclusos. Cestos com capacidade para 2 porções. Com reservatório de água removível e válvula para drenar a água.		

			Com alças ergonômicas e com isolante térmico. Chave geral e pés em borracha. Capacidade de água: 16 litros. (Conforme tópico 10.6).			
25	Ultracongelador p/ 14 GNS	01	Guaxuma: Ultracongelador profissional para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Chaparia em aço inoxidável. Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano. Sem orifícios laterais. Congelamento a -18°C. Dreno para facilitar a higienização. Rodízios giratórios. Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V (monofásico). (Conforme tópico 10.6).			
	Pass Through Aquecido Inox Porta Frontal	02	Poço e Guaxuma: Pass Through aquecido com porta frontal, com controlador de temperatura digital. Revestimento interno e externo em aço			

26			inox 430. Rodízios com travas. Capacidade: 24 Gn's 1/1. Temperatura: 30° C à 75° C. Dimensões aproximadas (AxLxP): 205 x 71 x 80 cm. Voltagem: 220v. (Conforme tópico 10.6).			
27	Fatiador de Frios Automático	01	Guaxuma: Fatiador de frios automático em aço inoxidável. Com dispositivo de segurança NR 12. Espessura de corte 2mm. Voltagem: 220v (Conforme tópico 10.6).			
28	Rechaud Inox Basculante com Fogareiro	08	Guaxuma: Rechaud redondo em aço inox, com tampa giratória basculante com abertura de 180°. Capacidade: 6 a 7L. Com 2 cubas: uma para os alimentos e outra para água. Sistema de fogareiro. (Conforme tópico 10.6).			
29	Processador de Alimentos Cortador Industrial	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Processador de alimentos cortador industrial, inox, 4Lt. Tensão: 220V (Conforme tópico 10.6).			

30	Sanducheira Elétrica Profissional	01	Guaxuma: Capacidade mínima para 4 Sanduíches; com Chapa Estriada Tensão: 220V. Peso: até 10 kg.			
31	Sanducheira Estriada Conjugada	03	Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Sanducheira elétrica, com capacidade mínima para 15 Sanduíches; chapa estriada conjugada, Tensão: 220w.			
32	Geladeira	01	Mesa Brasil Maceió - Geladeira refrigerador, 02 portas, Frost Free. Cor: inox, com capacidade para frutas e verduras, Capacidade total (Aproximadamente) 334 litros. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
33	Fogão Industrial (4 queimadores)	03	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca e Sesc Ler T. Vilela: Fogão industrial 4 bocas com forno, com capacidade mínima de 100L, 02 queimadores duplos e 02 simples, grelhas ferro fundido com mínimo de 30x30 cm, gás/GLP. Altura aproximada: 88cm.			

34	Liquidificador Industrial	01	Mesa Brasil Maceió Copo monobloco; Gabinete e copo em aço inox escovado; Sistema de encaixe sextavado do eixo. Capacidade: 4 litros. (Conforme tópico 10.6).		
35	Forno Microondas Inox Semi Industrial	04	Sesc Jaraguá, Sesc Ler Arapiraca, Sesc Ler T. Vilela e Sesc Ler P. dos Índios: Forno microondas, cor inox, capacidade de 30L a 34L, com função grill. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).		
36	Forno Convector Elétrico 4 Esteiras	01	Mesa Brasil Maceió - Capacidade de 55 litros. Acabamento interno em aço inoxidável e externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou opcionalmente, em aço inoxidável; Isolamento térmico em lã de rocha; Iluminação interna; Com 4 esteiras de 35x35 cm em alumínio perfurado; Com termostato, temperatura até 250°C. Sistema de segurança para superaquecimento; com temporizador de até 120 minutos; Puxador em aço		

			inoxidável escovado. Voltagem: 220V. (Conforme tópico 10.6).			
Observação: As entregas deverão ser realizadas conforme a Unidade informada na descrição/especificação de cada item.						



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2025–PE

EDITAL DE LICITAÇÃO

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 **XXXXXXXXXXXX**, 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 1.593/2024** editada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, e as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto consiste o registro de preços para futura e eventual **fornecimento de equipamentos de cozinha, sob demanda, para atender as Unidades do Sesc Alagoas**, em conformidade ao Processo Licitatório xx/2025-PE e ao Pedido nº XXX.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR UNITÁRIO E TOTAL

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

94/114

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTI- DADE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

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 1593/2024 e suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES, LOCAL, PRAZO, ENTREGA E GARANTIA

5.1. O prazo máximo para entrega será de 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do primeiro dia útil subsequente ao recebimento do pedido ao fornecedor.

5.2. Os equipamentos deverão ser entregues em horário citados, nos endereços mencionados abaixo:

I. **Sesc Guaxuma** - Rua Coronel Mário Saraiva, s/n – Guaxuma, 57038-701, Maceió/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

II. **Sesc Poço** - Rua Pedro Paulino, s/n – Poço, 57025-340, Maceió/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

III. IV. **Sesc Ler Arapiraca** - Rua Manoel Francisco Cazuzza, S/n, – Santa Edwiges, 57.310-260, Arapiraca/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

V. **Sesc Ler Teotônio Vilela** - Rua Professor Joel Ferreira, nº 141, Loteamento Parque do Futuro I, QD "J" – São Jorge, 57.265-000, Teotônio Vilela/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

VI. **Sesc Ler Palmeira dos Índios** - Rua Genésio Moreira, nº 1181 – São Francisco, 57.602-270, Palmeira dos Índios/ Alagoas, 08h às 12h e 13h às 16h;

95/114

VII. **Mesa Brasil** - Rua Costa Leite, 42 Centro - Maceió/Alagoas CEP.: 57.020-540, 08h às 12h e 13h às 16h;

VIII. **Sesc Jaraguá** - Rua do Uruguai, nº 267, bairro Jaraguá, Maceió AL, CEP: 57025-120, 08h às 12h e 13h às 16h.

5.3. Sem qualquer ônus para a contratante referente a encargos sobre frete e/ou seguro, de acordo com a descrição dos itens, conforme anexo.

5.4. A empresa deverá comunicar, com 48 horas de antecedência, a data e o horário previstos para entrega dos produtos, por e-mail aos gestores do contrato com cópia ao fiscal ou pelo telefone xxxxxxxxxxxxxx para Maceió e xxxxxxxxxxxxxx para demais unidades.

5.5. O recebimento dos equipamentos estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação ao representante da contratante.

5.6. O não cumprimento dos prazos poderá ensejar a instauração de procedimento administrativo com vistas à punição da empresa pelo descumprimento contratual.

5.7. A entrega dos equipamentos deverá ocorrer de forma integral, conforme especificação do pedido de compra ou documento equivalente.

5.8. Os produtos deverão ser novos, assim considerados de primeiro uso e deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e manuseio, acompanhado das respectivas notas fiscais.

5.9. O objeto do contrato será recebido mediante verificação da qualidade e quantidade do equipamento. A contratante terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para as observações e vistoria que verifique o exato cumprimento das obrigações contratuais.

5.10. A garantia dos equipamentos fornecidos deverá ocorrer de acordo com o que define o Código de Defesa do Consumidor (CDC), e respeitando a Garantia de Fábrica, conforme especificidade de cada equipamento.

5.11. A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios ou anotações impressas ou carimbadas nas notas fiscais respectivas.

5.12. O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo, e o lugar em que poderá ser executado o Ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no

96/114

ato do fornecimento, acompanhado de manual de instrução e uso do produto.

5.13. A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 norteadora de serviços de alimentação estabelece que os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Assim como, as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

5.14. A contratada deve possuir canal de comunicação para abertura de chamados. O prazo para atendimento deve ocorrer em até 7 dias.

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.

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

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

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

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

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

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

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

7.1.10.1. 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.

7.1.10.2. 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.

7.1.10.3. SESC LER ARAPIRACA: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Poço, inscrito no CNPJ nº 04.342.459/0006-39, situada na Rua Manoel Francisco Cazuza, S/n, – Santa Edwiges, 57.310-260, Arapiraca/ Alagoas.

7.1.10.4. SESC LER TEOTÔNIO VILELA: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Poço, inscrito no CNPJ nº CNPJ: 04.342.459/0005-58, situada no Loteamento Parque do Futuro I, QD "J" – São Jorge, 57.265-000, Teotônio

Vilela/ Alagoas.

7.1.10.5. SESC LER PALMEIRA DOS ÍNDIOS: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Poço, inscrito no CNPJ nº 04.342.459/0004-77, situada na Rua Genésio Moreira, nº 1181 – São Francisco, 57.602-270, Palmeira dos Índios/ Alagoas.

7.1.10.6. MESA BRASIL MACEIÓ: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas, com nome de fantasia Sesc Poço, inscrito no CNPJ nº 04.342.459-0008-09, situada na Rua Costa Leite, 42 Centro - Maceió/Alagoas CEP.: 57.020-540.

7.1.10.7. SESC LER JARAGUÁ: 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 do Uruguai, nº 267, bairro Jaraguá, Maceió AL, CEP: 57025-120.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA– DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos pelas prestações de serviço serão efetuados, 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 Contratada deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura única, discriminando o quantitativo dos serviços de coletas realizadas para os Resíduos Classe II A e o quantitativo de Contêiner Estacionário fornecidos para os Resíduos Classe II B, bem como discriminar essas informações no relatório mensal anexo até o quinto dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços.

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 à prestação de serviços, emitidos em nome de

99/114

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. Deverão estar inclusas todas as despesas relativas à prestação de serviço.

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:

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 CONTRATANTE.

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 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

100/114

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:

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

8.1.2. Após a apresentação da defesa, o gestor técnico deverá apresentar relatório pormenorizado dos fatos e provas apresentados pela CONTRATANTE, que será encaminhado ao Gestor Administrativo do contrato para apresentação de parecer opinativo;

101/114

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

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

8.1.5. 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 nexos 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. Estar disponível para o recebimento e estabelecer local apropriado para descarga do material/serviço, assegurando o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, devidamente identificados em suas dependências.

103/114

10.1.3. Acompanhar os prazos de entrega estabelecidos, mantendo contato permanente com o vencedor do processo e conferência da(s) nota(s) fiscal(ais) conforme especificado pelo Sesc Alagoas.

10.1.4. Caso o CONTRATANTE constate a existência de quaisquer irregularidades no que tange às especificações dos itens, a mesma poderá recusar sua aceitação quando da entrega dos respectivos itens e efetuar sua devolução à CONTRATADA, para que estas os substituam sem quaisquer ônus ao CONTRATANTE.

10.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato ou documento equivalente, bem como atestar na nota fiscal/fatura da efetivação dos serviços realizados.

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

10.1.7. Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo CONTRATANTE ou com as especificações constantes do Contrato, bem como solicitar que seja refeito o serviço recusado, sem ônus para o CONTRATANTE.

10.1.8. Cumprir as obrigações do Termo de Referência vinculado à contratação.

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 serviços 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 no bom andamento dos serviços.

10.2.3. Efetuar a prestação de serviços dentro de 10 (dez) dias após assinatura do contrato, 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 dos serviços, que lhe forem repassadas pela fiscalização do CONTRATANTE.

10.2.5. Entregar os serviço, dentro dos prazos determinados no pedido de Compras emitida pelo Sesc Alagoas, nas quantidades solicitadas e especificações previstas neste contrato.

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

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

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

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

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

10.2.11. O fornecedor do processo 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.

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

10.2.13. Cumprir as obrigações presente no Termo de Referência vinculado à contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Fica designada as Gerências de Educação, Saúde e Assistência como **UNIDADE GESTORA** e **UNIDADE FISCAL TÉCNICA DO CONTRATO**, assim como a Gerência de Aquisições como **UNIDADE GESTORA ADMINISTRATIVA** do presente contrato, cabendo-lhes:

UNIDADE GESTORA	UNIDADE FISCAL TÉCNICA	UNIDADE FISCAL ADMINISTRATIVA
------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

105/114

Promover reunião inicial com o fornecedor de modo a esclarecer o objeto contratual e apresentar, formalmente, o fiscal do Contrato.	<u>Participar da reunião inicial</u> para ajuste de procedimentos de execução com o fornecedor.	Redigir/revisar/propor o Contratos (algumas cláusulas).
Exigir o cumprimento do Contrato, buscando qualidade, economia e minimização de riscos relativos acarretados por abordagens diferentes ao objeto contratado.	Avaliar os resultados/objetos entregues atestando o recebimento ou informando ao gestor do Contrato sobre infrações ou necessidades de ajustes no pacto.	Manter a integração da relação contratual com o controle legal (Assessoria Jurídica).
Tomar providências para aditivos, penalizações e rescisões do Contrato.	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.
Realizar consultas periódicas sobre o equilíbrio do valor contratual, para fins de garantir a sua economicidade.		Controlar prazos contratuais, prorrogações, encaminhamentos das ações relativas à aplicação de penalidades etc.
Provisionar os pagamentos e registrar o acompanhamento <u>PREVISTO X REALIZADO</u> .		Dialogar com as áreas administrativas, apoiando e orientando quanto à fiscalização exercida pelo Gestor do Contrato e Fiscal Técnico.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA COMUNICAÇÃO DAS PARTES

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

12.1.1. DA CONTRATANTE:

12.1.1.1. Unidade Gestora: xxxxxxxxxx

12.1.1.2. Unidade Fiscal Técnica: xxxxxxxxxxxx

12.1.1.3. Unidade Gestora Administrativa: xxxxxxxxxxxx

12.1.2. DA CONTRATADA:

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

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

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

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

107/114

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

15.2.4. Inexecução, paralisação ou abandono das atividades;

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

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

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

15.2.8. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal.

15.3. As Partes acordam desde já que, em qualquer caso de extinção do contrato, a CONTRATADA terá direito exclusivamente ao pagamento dos serviços efetivamente prestados até o momento da rescisão, sem cobrança posterior de ressarcimento, compensação ulterior, indenizações de qualquer tipo ou reembolso das despesas havidas.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DELEGAÇÃO DE RESPONSABILIDADES

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RENÚNCIA DOS DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

18.1. Nenhuma das disposições deste Contrato poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Instrumento Aditivo. O fato

de uma das partes tolerarem qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração deste Instrumento e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

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

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

19.3. 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 serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e conseqüentemente valores devidos correspondentes.

19.4. 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.

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. 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.

19.9. 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.

19.10. 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 Contrato.

19.11. 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.

19.12. 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.

110/114

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

19.14. 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.

19.15. 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 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 006/2025**, 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 serviços, 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

112/114

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

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

22.9. Este Contrato contém o compromisso integral entre as partes com relação ao seu objeto e substitui todo e qualquer Contrato anterior, escrito ou oral, com relação a todas as questões cobertas neste Contrato ou nele mencionadas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

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

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

Maceió/AL.

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

**XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: R34AH-68WUS-AS9WG-CLAEZ

Tipo de assinatura: Simples

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

- ✓ MARCELA VASCONCELOS ROCHA TEIXEIRA (CPF ***.078.054-**) em 07/07/2025 16:06 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
190.15.103.66	Lat: -9,666900 Long: -35,724100
	Precisão: 11858 (metros)
Autenticação	mteixeira@sescalagoas.com.br
Email verificado	
8HWdqbkdEscohaxSJceiKyWbwiEk6MRPRHDU87/NvNM=	
SHA-256	

- ✓ ELANIA KARLA DELMIRO (CPF ***.760.744-**) em 07/07/2025 16:44 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
190.15.103.66	Lat: -9,670471 Long: -35,729757
	Precisão: 14525 (metros)
Autenticação	edelmiro@sescalagoas.com.br
Email verificado	
3hzeedlo9u+5nHurgKhe9wol6xcBxe9iWTVqHWAHyHA=	
SHA-256	

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

<https://www.dropsigner.com/validate/R34AH-68WUS-AS9WG-CLAEZ>

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

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