

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº AL14/2025

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 LOTE**, 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 Lote;

1.3. Abertura das propostas (data e hora): às 9:00h do dia 13/08/2025;

1.4. Início da Sessão Pública de Disputa de Preços (data e hora): às 10:00h do dia 13/08/2025;

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: 1076141;

1.7. Modo de disputa: aberto;

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

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

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

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

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

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

2. OBJETO:

2.1. A presente licitação destina-se ao registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no **FORNECIMENTO DE LANCHES PRONTOS**, devidamente acondicionados, para atender as demandas de eventos, reuniões, oficinas, cursos, projetos e demais atividades realizadas pelo Serviço Social do Comércio do Sesc de Alagoas, conforme **edital e seus anexos**.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

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

3.2. Não poderá participar da licitação a empresa:

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

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

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

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

3.3. Será permitida, ainda, a participação de licitantes especializadas 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 irretratável dos termos e condições deste instrumento convocatório, incluindo seus anexos, e das normas técnicas gerais ou especiais pertinentes ao objeto desta licitação, quanto a prazo de entrega e de validade das propostas, bem como forma de pagamento.

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

3.6. DO CREDENCIAMENTO:

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

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

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

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

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

3.7. DA CONEXÃO COM O SISTEMA:

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

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

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

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

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

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

4. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

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

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

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

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

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

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

5. DA PROPOSTA COMERCIAL:

5.1. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

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

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

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

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

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

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

6. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

6.1. Quaisquer pedidos de esclarecimentos relativos ao presente Edital e seus Anexos deverão ser devidamente identificados (preferencialmente contendo nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail) e encaminhados à Comissão Permanente de Licitação, para o endereço eletrônico cpl.pregoeiros@sescalagoas.com.br, em até **03 (três) dias úteis** antes da data de abertura da Sessão Pública, no horário limite das 16h, exclui-se da contagem 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 neste subitem, a Comissão Permanente de Licitação, a seu exclusivo critério, poderá optar por realizar a referida análise e desclassificar as propostas que não estejam em consonância com o estabelecido neste Edital e seus anexos. A decisão sobre desclassificação de propostas comerciais será disponibilizada no sistema eletrônico pelo Pregoeiro para acompanhamento em tempo real pelas licitantes.

7.3. DA SESSÃO PÚBLICA DE LANCES:

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

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

7.3.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 10,00 (dez reais)**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.4. DA NEGOCIAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

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

8.2. Será desclassificada a proposta que:

8.2.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DA PROPOSTA AJUSTADA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DA HABILITAÇÃO:

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

10.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

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

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

10.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.3.1. Declaração (ões) / Atestado de Capacidade Técnica, no mínimo 01 (um), emitida (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove que a licitante prestou serviço de forma satisfatória do objeto da mesma natureza do certame.

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;

10.3.2. A contratada deverá apresentar alvará sanitário válido, emitido pela Vigilância Sanitária competente, comprovando sua regularidade e aptidão para exercer as atividades relacionadas ao objeto desta 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 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 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 (<https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>) e, também, no site do Sesc Alagoas (www.sescalagoas.com.br/licitacoes-abertas/).

13. DA HOMOLOGAÇÃO:

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

14. DAS PENALIDADES:

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

14.1.1. Perda do direito à contratação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:

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

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

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

16. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

16.1. Homologado o resultado da licitação, a Comissão Permanente de Licitação convocará a licitante vencedora e, se houver, empresas que manifestem intenção de registro adicional serão inseridas na formação de cadastro de reserva, atendendo a ordem de classificação do certame, nos termos da sua Ata de Registro de Preços, conforme dispõe o art. 48, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

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

16.3. O interesse deve ser manifestado com base na intenção do item 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.

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.

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.

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 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 www.licitacoes-e.com.br e eventuais alterações no Edital e seus anexos, no endereço: www.sescalagoas.com.br – Institucional – Regional Alagoas – Licitações.

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

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

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

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

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

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

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

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

20.10. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

20.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.10.2. 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, 04 de agosto de 2025.

Assinado eletronicamente por:
MARIANA COSTA MORAIS
CPF: ***.285.916-**
Data: 04/08/2025 16:37 -03:00



Gerência de Aquisições

Assinado eletronicamente por:
MARCELA VASCONCELOS ROCHA TEIXEIRA
CPF: ***.078.054-**
Data: 04/08/2025 16:31 -03:00



Analista em Contratos

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº AL14/2025

EDITAL DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO
1.1 O presente Termo de Referência tem como objeto o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches prontos , devidamente acondicionados, para atender as demandas de eventos, reuniões, oficinas, cursos, projetos e demais atividades realizadas pelo Serviço Social do Comércio do Sesc de Alagoas.
2. DA JUSTIFICATIVA
2.1. Para atender ao Sesc Alagoas conforme demanda oriunda das áreas e projetos relacionados às Gerências de Educação, Saúde, Cultura, Lazer e Assistência, bem como as áreas meio, para assegurar a otimização dos processos internos relacionados ao fornecimento de lanches e uma maior eficiência operacional, através do sistema de aquisição e entregas coordenadas, garantindo previsibilidade alinhada à demanda dos projetos citados na cláusula 4ª. Este Termo de Referência tem como critério a estimativa do quantitativo de lanches, levando em consideração a necessidade dos projetos por Unidades e suas previsões de atendimento, bem como suas preferências alimentares e as recomendações nutricionais adequadas. Espera-se que a implementação desses critérios resulte em uma oferta equilibrada de lanches que atenda às necessidades específicas de cada área, promovendo a satisfação dos trabalhadores do comércio, conveniados, público geral e funcionários, contribuindo para a promoção da saúde e bem-estar de nossa clientela, por um período de 12 (doze) meses.
3. DA VIGÊNCIA
3.1. O prazo de vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, através de termo aditivo, mediante acordo entre as partes, conforme art. 45 da Resolução Sesc nº1.593/2024.
4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLEMENTARES

5.1. Os itens serão divididos em lotes conforme localidade: Maceió e Arapiraca.

LOTE I ARAPIRACA (LOTE I)			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	PREVISÃO DO QUANTITATIVO
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	91
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	69
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	500
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	500
5	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	402
6	Sanduíche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) + 15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	1240
7	Sanduíche xburguer + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo + 220 ml refrigerante lata	1150
8	Sanduíche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo e ovo + 220 ml refrigerante lata	1600
9	Cachorro-Quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220 ml refrigerante lata	1000
10	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400 ml de pipoca + 150 ml de suco	52
11	Fruta + salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	50
12	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	579

13	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	69
14	Suco	1 Litro	200
LOTE II ARAPIRACA (LOTE II)			
1	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta pequena + 200 ml suco	1150
2	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	1020
3	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	280
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200ml de suco ou café	60
5	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200ml de suco ou 200ml de suco néctar caixa	820

6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	1580				
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	960				
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	401				
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	210				
LOTE I MACEIÓ (LOTE III)							
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	POÇO	MESA BRASIL	JARAGUÁ	CENTRO	GUAXUMA
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	317	-	-	-	-
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	112	-	-	-	-
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	2170	-	-	-	1300
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	660	-	5135	-	1300
5	Salgado + Suco 2	01 unidade grande (70g) + 150 ml de suco	-	-	5135	-	-
6	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	690	-	1975	-	-

7	Sanduíche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) + 15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	2440	-	-	-	-
8	Sanduíche natural + Suco	Pão de forma integral (50g) + recheio de patê de frango e cenoura + 150 ml de suco	-	-	3160	-	-
9	Sanduíche Xburguer + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo + 220ml refrigerante lata	490	-	-	-	560
10	Sanduíche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo e ovo + 220ml refrigerante lata	2540	-	-	-	-
11	Cachorro-quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220ml refrigerante lata	2555	-	-	-	490
12	Cachorro-quente + Suco	01 unidade de pão 50g + recheio de salsicha com carne moída + 200 ml de suco	-	-	-	-	280
13	Salada de frutas	01 porção em embalagem de 300 ml	3750	-	-	-	1000
14	Frutas + Suco	01 unidade média + 200 ml de suco	30	-	-	-	-

15	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400ml de pipoca + 150 ml de suco	94	-	1580	2000	-
16	Frutas + Pipoca caseira + Suco	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento + 300 ml de pipoca caseira + 150 ml de suco	-	-	12640	-	-
17	Fruta + Biscoito caseiro + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito tipo cookie + 200 ml de suco	-	-	1975	-	-
18	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	100	-	395	-	-
19	Fruta + Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	1 und ou 1 fatia média de fruta + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de achocolatado caseiro	-	-	395	-	-
20	Fruta + Biscoito salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média de fruta + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de suco	-	-	395	-	-
21	Mungunzá + Suco	1 concha de 80g de mungunzá + 200 ml de suco	110	-	395	-	-
22	Fruta + Torrada + Suco	1 und ou 1 fatia média + 5 torradas + 200 ml de suco	-	-	1580	-	-
23	Torrada + Achocolatado caseiro	6 torradas + 200 ml de achocolatado	-	-	790	-	-

24	Fruta + Salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	-	-	1185	-	-
25	Fruta + Bolo + Suco	½ unidade/fatia média de fruta + 01 fatia média de bolo (03 cm espessura) 6x8 cm + 150 ml de suco	100	-	11455	-	-
26	Biscoito doce caseiro + iogurte 1	5 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	-	-	395	-	-
27	Biscoito doce caseiro + iogurte 2	3 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	-	-	395	-	-
28	Biscoito doce caseiro + Achocolatado caseiro	5 unidades de biscoito tipo cookie + 150 ml de achocolatado	-	-	790	-	-
29	Biscoito salgado + Suco	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de suco	-	-	790	-	-
30	Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de achocolatado	-	-	395	-	-
31	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	687	-	-	-	-
32	Café	1 Litro	102	-	-	-	-

LOTE II MACEIÓ (LOTE IV)							
1	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x 10x 03 cm espessura), 1 bombom tipo "sonho de valsa" ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200 ml de suco ou 200 ml de suco néctar caixa	1080	-	-	-	710
2	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta pequena + 200 ml suco	800	-	-	-	420
3	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	650	-	-	-	-

4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200 ml de suco ou café	60	-	300	115	-
5	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	-	-	-	324	-
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	4290	1080	50	-	-
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	670	225	-	-	-
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	680	-	-	720	-
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	450	-	-	-	-

LOTE III MACEIÓ (LOTE V)							
1	Cuscuz recheado com frango + Suco 1	100g de cuscuz, 50g de frango, com verduras + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
2	Cuscuz recheado com frango + Suco 2	100g de cuscuz, 100g de frango, com verduras + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
3	Arroz com frango desfiado + Suco 1	100g de arroz, 50g de frango + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
4	Arroz com frango desfiado + Suco 2	100g de arroz, 100g de frango + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
5	Arroz com charque + Suco 1	100g de arroz, 50g de charque + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
6	Arroz com charque + Suco 2	100g de arroz, 100g de charque + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
7	Escondidinho de carne moída + Suco 1	100g de escondidinho, 50g de carne moída + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
8	Escondidinho de carne moída + Suco 2	100g de escondidinho, 100g de carne moída + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
9	Macarronada mini + Suco 1	70g de macarrão espaguete, 50g de molho, 30g de carne + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-
10	Macarronada mini + Suco 2	80g de macarrão espaguete, 50g de molho, 40g de carne + 150 ml de suco	-	-	1185	-	-

5.2. DESCRIÇÃO DAS COMPOSIÇÕES DOS ITENS

Dentre os tipos de lanches enumerados, apresentamos o cardápio variado dos itens que podem ser solicitados para fornecimento, o qual deve ser observado e ocorrer exatamente de acordo com a descrição recebida no documento de solicitação de lanches, quanto aos sabores de suco/refrigerante/iogurtes, tipos de frutas e seus acompanhamentos, opções tradicionais, zero açúcar, zero lactose, vegana e tipos de salgados/doces/biscoitos/bolos.

a) Frutas: maçã, banana, melancia, abacaxi, melão, goiaba, laranja pera/cravo, manga, uva, mamão. O tamanho das frutas deve seguir a especificação da porção descrita na tabela abaixo, tanto para frutas inteiras como para frutas cortadas (porcionadas). Devem ser servidas em embalagem descartável adequada com tampa.

Fruta	Porção
Maçã	Inteira - pequena aproximadamente 80g / média 130g
Banana	Inteira - pequena aproximadamente 65g / média 100g
Melancia	Porcionada - equivalente a 1 fatia de melancia (200g)
Abacaxi	Porcionado - equivalente a 1 fatia de abacaxi (130g)
Melão	Porcionado - equivalente a 1 fatia de melão (115g)
Goiaba	Porcionado - equivalente a 1 fatia unidade (100g)
Laranja	Inteira - pequena aproximadamente 100g / média 150g
Manga	Porcionada - equivalente a 1 unidade/ fatia (110g)
Uva	Porcionada - equivalente a 1 porção (100g)
Mamão	Porcionado - equivalente a 1 fatia (140g)

b) Sucos: Da polpa de fruta congelada, nos sabores goiaba abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina. Os sucos devem ser servidos em recipientes térmicos isolado projetado para manter a temperatura dos líquidos por um período prolongado e incluso os descartáveis necessários para execução do serviço. Opção com açúcar e sem açúcar – fornecer adoçante.

c) Refrigerantes: Lata de 220 ml, nos sabores cola, guaraná, limão, laranja, uva. Opção tradicional e zero açúcar.

d) Suco néctar caixa 200 ml: Sabores goiaba, abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina.

e) Achocolatado caseiro: Leite integral batido com chocolate 50% cacau. Opção tradicional e zero lactose.

- f)** Iogurte: Sabores mix de frutas, morango, ameixa. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.
- g)** Biscoitos doce e salgado: Leite, Maria/ Maisena tradicional, Maria/ Maisena chocolate, Água e sal, Cream-Cracker. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.
- h)** Biscoito Caseiro: Biscoito caseiro elaborado com ingredientes simples e frescos que caracterizem um biscoito caseiro em sua totalidade. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.
- i)** Pão: Pão assado na chapa com margarina zero gordura trans ou manteiga;
- j)** Torrada: Torrada caseira de margarina zero gordura trans ou manteiga ou azeite com orégano;
- k)** Salgados: Pãozinho de queijo tradicional/patê de frango, Pão Pizza, Esfiha de frango/carne/queijo com orégano, Croissant (massa semi-folhada) queijo/ frango/queijo com orégano, Enroladinho de salsicha/frango/carne/queijo/misto, Pastel de Forno de frango/carne/queijo, Pão-bolo de queijo, Tortinha de queijo/frango, Salgadinho de queijo com chia, Torta salgada de frango/legumes, Empada de frango/carne, Mini pizza de frango/calabresa/queijo/mista. Opção tradicional, zero lactose e vegana.
- l)** Pipoca caseira: Salgada;
- m)** Bolos: Chocolate, Limão, Maracujá, Cenoura, Laranja, Banana, Goiaba, Coco, Mesclado, Formigueiro, Trigo/Simples, Milho, Leite, Macaxeira, Massa puba, Rocambole. Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana. **Recheio:** Chocolate, Doce de leite, Goiabada, Baba de moça, Ameixa, Morango, Crocante. **Cobertura:** Chocolate, Doce de leite, Chantilly. Observação: Decoração conforme escolha do recheio.
- n)** Acompanhamentos das frutas: Aveia em flocos, Chocolate em pó (50% cacau); Leite em pó, Mel, Granola;
- o)** Salada de Frutas: Mínimo de 5 tipos diferentes de frutas.

Observação: Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

• Composição do Coffee Break, Kit Lanche:

Embalagens individuais e deve atender aos tipos de bebidas, salgados e doces, assim como, todos os descartáveis necessários para a execução do serviço, conforme tópicos abaixo:

- a)** Opções de salgados (30g) ou mini sanduiche (40g): coxinha, risole, bolinho de queijo, empadinha, esfiha, pastel de forno, folhado, croissant, pãozinho de queijo, pão pizza, mini sanduiche (queijo, misto, natural de frango, natural de atum). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana;

b) Opções de doces (30g) ou salada de frutas (100g): brigadeiro, beijinho, surpresa de uva, casadinho, folhado (banana e goiabada com queijo), tortelete tradicional, tortinha (limão, maracujá, doce de leite e chocolate). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana.

c) Opções de bebidas: Café e Suco com ou sem açúcar.

Observação: No caso do pedido feito sem açúcar, deve ser enviado açúcar e/ou adoçante stevia/sucralose em sachê. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas. Café será servido em copos térmicos descartáveis.

• Composição do Kit Lanche Regional:

a) Opções de doces: grude, pé de moleque, brasileira, mungunzá (60g), tapioca (coco c/ leite condensado/ Romeu e Julieta).

b) Opções de salgados: tapioca queijo/mista/coco (60g), torradas (30g) e patê de queijo/frango/atum (40g).

Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

• Composição do Kit Camarim:

a) Frios (120g de cada): queijos, presunto, peito de peru, salaminho

b) Patê (200g): queijo/frango/atum

c) Torradas (200g): torrada caseira de margarina/manteiga ou azeite com orégano;

d) Tábua de frutas (400g): uva, banana e maçã ou salada de frutas variadas.

e) Sucos de polpa de frutas ou caixa (1L): ver sabores nas descrições acima.

Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

6. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

6.1. Pregão Eletrônico. Termo de Registro de Preços.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. Menor Preço Por Lote

7.2. Justificativa Por Lote

7.2.1. A adoção do modelo de pregão eletrônico na modalidade por lote, em vez de por item, justifica-se pela necessidade de padronização dos lanches fornecidos, garantindo uniformidade na qualidade, apresentação e composição dos alimentos ofertados.

7.2.2. Ao optar pelo fracionamento por item, pode-se comprometer a homogeneidade do serviço, uma vez que diferentes fornecedores poderiam ser contratados para itens distintos, resultando em variações na qualidade dos produtos, no padrão de embalagem e na logística de entrega. Essa fragmentação poderia gerar dificuldades operacionais, impactando diretamente a experiência dos beneficiários e a efetividade da prestação do serviço.

7.2.3. Além disso, a contratação por lote visa evitar o risco de contaminação cruzada decorrente do fornecimento de alimentos por diferentes empresas. A manipulação, armazenamento e transporte de itens provenientes de fornecedores distintos podem comprometer a segurança alimentar, elevando o risco de contaminação por agentes biológicos, químicos e físicos. Para mitigar esse problema, é essencial que o kit de alimentação seja fornecido montado e lacrado, garantindo que todos os itens atendam aos mesmos padrões sanitários e de qualidade.

7.2.4. A preocupação com a segurança alimentar e a prevenção da contaminação cruzada encontra respaldo em normativas e diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Ministério da Educação e Vigilância Sanitária, além das recomendações contidas na Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (PAS), que orienta sobre os cuidados necessários na produção e distribuição de alimentos. Essas diretrizes reforçam a necessidade de um controle rigoroso em toda a cadeia produtiva, o que se torna mais viável com a contratação por lote, onde um único fornecedor é responsável pelo fornecimento integral do kit de lanches.

7.2.5. Embora a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU) estabeleça como regra geral a adjudicação por item, essa diretriz não impede que, em situações devidamente justificadas, a adjudicação por lote seja adotada quando houver razões técnicas e operacionais que demonstrem sua superioridade em relação à adjudicação por item. No presente caso, a padronização e a segurança alimentar são aspectos fundamentais para garantir a qualidade e a confiabilidade do serviço prestado.

7.2.6. Dessa forma, a contratação por lote se apresenta como a alternativa mais adequada, assegurando a uniformidade dos lanches fornecidos, prevenindo a contaminação cruzada e facilitando a gestão logística, sem prejuízo aos princípios da economicidade, isonomia e competitividade exigidos no processo licitatório.

8. DO PRAZO, LOCAL, ENTREGA/EXECUÇÃO

8.1. Os pedidos de lanches devem ser entregues nas Unidades do Sesc Alagoas em Maceió e Arapiraca conforme endereços expostos na cláusula 9ª.

8.2. Não será estipulado um quantitativo mínimo ou máximo como condição para a entrega dos lanches, o mesmo ocorrerá sob demanda, conforme necessidade do SESC.

8.3. A entrega será fracionada e ocorrerá conforme demanda, sem qualquer ônus para a contratante referente a encargos sobre frete e/ou seguro, de acordo com a descrição dos itens, conforme cláusula 5ª, “Especificações técnicas complementares”, via formulário de “Solicitação de Lanche”.

8.4. O Sesc encaminhará via e-mail, o pedido ao fornecedor através do formulário de “Solicitação de Lanche”, com no mínimo 4 dias de antecedência da data de entrega, em formulário próprio da instituição contendo a descrição detalhada dos itens, bem como data, hora e local para entrega e demais condições indispensáveis a serem observadas, para atendimento da solicitação via e-mail.

8.5. O transporte do objeto contratado deverá ser por meio de veículo fechado, em condições adequadas de higiene para a finalidade. A entrega do objeto deverá ser realizada em recipientes apropriados para a manutenção da temperatura dos alimentos, à exemplo de caixa organizadora plástica, caixa térmica, garrafa ou botijão térmico, entre outros. Todo material necessário ficará sob responsabilidade do FORNECEDOR.

9. DO LOCAL DO FATURAMENTO

9.1. A (O) CONTRATADA (o) a deverá emitir a nota fiscal com os dados da CONTRATANTE, a saber:

I. UNIDADE SESC POÇO: Situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 - Poço, CEP 57.025-340, Maceió/ AL. CNPJ: 04.342.459/0001-24, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

II. UNIDADE BANCO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA MESA BRASIL: Rua Costa Leite, Nº 45, CEP 57020-540, Maceió – AL. CNPJ: 04342459/0008-09, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

III. UNIDADE SESC JARAGUÁ: Situada na Rua Tabelião Luiz Vieira de Barros, nº 267 - Jaraguá, CEP: 57025-120, Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0007-10, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

IV. UNIDADE SESC CENTRO: Situada na Rua Barão de Alagoas, nº 229 - Centro, CEP: 57020-120. Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0003-96, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

V. UNIDADE SESC GUAXUMA: Situada na Avenida Coronel Mário Saraiva, S/N - Guaxuma, CEP: 57038-760, Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0002-05, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

VI. UNIDADE SESC ARAPIRACA: Situada na Rua Francisco Cazuza, S/N-Santa Edwiges, CEP 57.310-260, Arapiraca/ AL. CNPJ: 04.342.459/0006-39, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

10. DA GARANTIA, PRAZOS E CONDIÇÕES

10.1. Os fornecimentos poderão ser executados em dias úteis e em dias não úteis (tais quais sábados, domingos e feriados). O horário de entrega poderá ser comercial ou não, a depender da necessidade do solicitante.

10.2. Poderá haver alterações nos endereços informados, se houver, serão dentro da área urbana do município de Maceió e Arapiraca. A contratante informará a contratada por e-mail com a devida antecedência.

10.3. A entrega do produto deverá ser realizada exclusivamente por funcionários do FORNECEDOR, devidamente capacitados, uniformizados e com crachá de identificação.

O aceite do objeto contratado pelo Sesc Alagoas, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas no Contrato.

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

10.5. Caso o FORNECEDOR não tenha como entregar os produtos com as especificações solicitadas, ele deverá comunicar ao Sesc, com no mínimo 2 (dois) dias de antecedência da data prevista para entrega, para reprogramação do pedido, fazendo as devidas substituições em acordo com o solicitante.

10.6. Serão devolvidos os produtos que divergirem em referência dos pedidos efetuados, independente de outras sanções cabíveis; a Contratada ficará obrigada a substituir o produto no prazo máximo de até 1(uma) hora, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis, sem ônus para o Sesc Alagoas, o produto que vier a ser recusado, podendo ser substituído e ser submetido a exame técnico.

11. DO GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ORDEN DE COMPRA

11.1. GESTOR CONTRATO:

Gerência de Saúde xxxxxx

Gerência de Educação xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Lazer xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Assistência (Mesa Brasil e TSG) xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Cultura xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Recursos Humanos xxxxxxxxxxxxxx

11.2. UNIDADES FISCAIS TÉCNICAS:

Gerência de Saúde xxxxxxxx

Gerência de Educação xxxxxxxx

Gerência de Lazer xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Assistência xxxxxxxx

Gerência de Cultura xxxxxxxxxxxxxx

Unidade Arapiraca xxxxxxxxxxxxxx

Gerência de Recursos Humanos xxxxxxxx

11.3. GESTOR ADMINISTRATIVO: Gerência de Aquisições xxxxxxxxxxxxxx

12. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1. A licitante deverá apresentar no mínimo 01 (uma) DECLARAÇÃO/ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecida (o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, impresso em papel timbrado da pessoa jurídica que expediu o atestado, constando o nome, cargo e telefone de contato do responsável, informando se foi cumprido o prazo de entrega e se o emitente ficou satisfeito com a qualidade do serviço, comprovando que a empresa forneceu produtos da mesma natureza do objeto da presente licitação.

12.2. O licitante deverá apresentar cópia autenticada em cartório do alvará sanitário, atualizado, emitido pela Vigilância Sanitária competente, comprovando sua regularidade e aptidão para exercer as atividades relacionadas ao objeto desta licitação.

13. DA QUALIDADE DOS ITENS FORNECIDOS

13.1. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;

13.2. Servir os alimentos em condições ideais, com boa qualidade e ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, levando em conta a melhor satisfação e opinião dos usuários frente a alimentação servida;

13.3. Assegurar que as bebidas geladas/quentes tenham sua temperatura conservada por meio de recipientes próprios para a manutenção térmica, como caixa térmica, garrafa etc.

14. DA PADRONIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

14.1. Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias primas adequadas, e de primeira qualidade;

14.2. Ser atendidos nos pesos e/ou porções especificadas, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;

14.3. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, cabendo ao Sesc aplicar as penalidades previstas no contrato.

14.4. Todos os gêneros alimentícios industrializados deverão ser apresentados em embalagem individual e original, constando seu rótulo com informações como: nome do produto marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa.

14.5. As frutas deverão ser apresentadas sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas.

14.6. O Fornecedor deverá atender aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de Alimentos e aos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente e poderá receber visita técnica para supervisão do contratante para verificar seu cumprimento, assim como apresentar documentações relacionadas ao seu cumprimento quando solicitadas pelo contratante.

15. DAS AMOSTRAS

15.1. Após a declaração de vencedor, será exigida a apresentação de amostras dos itens licitados, na quantidade mínima de 01 (um) de cada lote, pela (s) empresa (s) vencedora (s). A empresa vencedora deverá entrar em contato com a Comissão de Licitação através do e-mail: cpl@sescalagoas.com.br, para o envio das amostras. As amostras deverão ser entregues conforme orientações emitidas pela Comissão, no endereço da Unidade do Sesc Poço, entre os horários das 08:00 às 16:00 horas.

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

15.2. A comissão, composta pelas áreas participantes, realizará a avaliação técnica das amostras, verificando a conformidade dos produtos com as especificações exigidas no Termo de Referência.

15.3. O parecer emitido pela comissão servirá como critério de validação da conformidade para que a (s) empresa(s) cujas amostras forem aprovadas possam prosseguir no certame licitatório.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 A CONTRATADA poderá subcontratar partes do objeto contratual, conforme o artigo 36 da Resolução 1593/2024.

17. DAS OBRIGAÇÕES

17.1. Ao longo da vigência do contrato, a empresa arrematante deverá manter atualizados o Alvará Sanitário e os outros documentos exigidos, garantindo plena conformidade com as normas vigentes.

17.2. Durante todo o curso do contrato, a empresa deverá manter atualizada a seguinte documentação: Alvará Sanitário e certidões.

17.3. A empresa deve seguir os critérios estabelecidos relacionados à segurança alimentar considerando como base as Resoluções de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a RDC nº 331/2019 e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que dispõe sobre padrões microbiológicos de segurança para alimentos.

18. DAS CONDIÇÕES GERAIS

18.1. O detalhamento dos materiais a serem adquiridos encontra-se descrito na cláusula 5ª.

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

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

18.4. Caberá aos colaboradores designados rejeitar totalmente, ou em parte, qualquer item que não esteja de acordo com as exigências ou aquele que não seja comprovadamente adequado para consumo.

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

18.6. O Sesc, através do Fiscal de Contratos e da equipe técnica da Coordenação de Nutrição, fará acompanhamento do fornecimento dos lanches, após a contratação, para apoio, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações.

18.7. A fiscalização e supervisão serão exercidas pela equipe técnica da Coordenação de Nutrição, no local de produção ou por meio de solicitação de amostras e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade com o Sesc.

18.8. Para a fiscalização pela Contratante dos serviços prestados pela Contratada, não haverá limite de supervisões a serem realizadas. A presença da fiscalização descrita no item anterior, não diminui a responsabilidade da empresa contratada.

18.9. No caso de ser necessária a troca do material fornecido, os custos serão suportados exclusivamente pela contratada, sendo de sua responsabilidade recolher o item indevido e

entregar o substituto em tempo hábil, de acordo com o tempo declarado na solicitação, para que não haja prejuízos ao solicitante, devendo a substituição ser feita por material de especificação igual à do substituído.

18.10. O contratado poderá subcontratar partes do objeto contratual, conforme prevê a resolução vigente, desde que mantida sua responsabilidade perante a contratante, sendo vedada a subcontratação com licitante que tenha participado da licitação.

18.11. O agrupamento será por lote, conforme especificações constantes neste Termo de Referência, distribuídos por Unidades Operacionais da Capital e Interior do Estado e Alagoas.

18.12. O pagamento se dará mediante aceite da nota fiscal e atesto, e de demais documentos que possam comprovar seu recebimento, a ser realizado por funcionário da área solicitante do objeto e por seu gestor imediato, na nota fiscal eletrônica, relativo ao material efetivamente entregue.

18.13. A emissão da nota fiscal deverá estar de acordo com descrições do Termo de Referência, onde deve conter apenas o nome do item fornecido, quantidade e preço devidos.

18.14. A emissão da nota fiscal deverá incluir o CNPJ do destinatário, remetente para o qual o serviço foi prestado.

18.15. 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.

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

Gerência de Saúde – Sesc Alagoas

Gerência de Lazer – Sesc Alagoas

Gerência de Cultura – Sesc Alagoas

Gerência de Assistência – Sesc Alagoas

Gerência de Educação – Sesc Alagoas

Gerência de Recursos Humanos – Sesc Alagoas

Maceió, ____ de _____ de 2025.

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº AL14/2025

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 _____ propõe ao Sesc Alagoas o abaixo referenciado:

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches prontos, devidamente acondicionados, para atender as demandas de eventos, reuniões, oficinas, cursos, projetos e demais atividades realizadas pelo Serviço Social do Comércio do Sesc de Alagoas.

LOTE I ARAPIRACA (LOTE I)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	91			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	69			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	500			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	500			
5	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	402			

6	Sanduiche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) +15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	1240			
7	Sanduiche xburger + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220 ml refrigerante lata	1150			
8	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220 ml refrigerante lata	1600			
9	Cachorro-Quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220 ml refrigerante lata	1000			
10	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400 ml de pipoca + 150 ml de suco	52			
11	Fruta + salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	50			
12	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	579			
13	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	69			
14	Suco	1 Litro	200			

LOTE II ARAPIRACA (LOTE II)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta pequena + 200 ml suco	1150			
2	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	1020			
3	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	280			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200ml de suco ou café	60			
5	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200ml de suco ou 200ml de suco néctar caixa	820			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	1580			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	960			

8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	401			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	210			

LOTE I MACEIÓ (LOTE III)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	317			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	112			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	3470			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	7095			
5	Salgado + Suco 2	01 unidade grande (70g) + 150 ml de suco	5135			
6	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	2665			
7	Sanduíche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) + 15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	2440			
8	Sanduíche natural + Suco	Pão de forma integral (50g) + recheio de patê de frango e cenoura + 150 ml de suco	3160			
9	Sanduíche Xburguer + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo + 220ml refrigerante lata	1050			

10	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220ml refrigerante lata	2540			
11	Cachorro-quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220ml refrigerante lata	3045			
12	Cachorro-quente + Suco	01 unidade de pão 50g + recheio de salsicha com carne moída + 200 ml de suco	280			
13	Salada de frutas	01 porção em embalagem de 300 ml	4750			
14	Frutas + Suco	01 unidade média + 200 ml de suco	30			
15	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400ml de pipoca + 150 ml de suco	3674			
16	Frutas + Pipoca caseira + Suco	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento + 300 ml de pipoca caseira + 150 ml de suco	12640			
17	Fruta + Biscoito caseiro + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito tipo cookie + 200 ml de suco	1975			
18	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	495			
19	Fruta + Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de achocolatado caseiro	395			
20	Fruta + Biscoito salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de suco	395			
21	Mungunzá + Suco	1 concha de 80g de mungunzá + 200 ml de suco	505			

22	Fruta + Torrada + Suco	1 und ou 1 fatia média + 5 torradas + 200 ml de suco	1580			
23	Torrada + Achocolatad o caseiro	6 torradas + 200 ml de achocolatado	790			
24	Fruta + Salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	1185			
25	Fruta + Bolo + Suco	½ unidade/fatia de fruta média + 01 fatia média de bolo (03 cm espessura) 6x8 cm + 150 ml de suco	11555			
26	Biscoito doce caseiro + iogurte 1	5 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			
27	Biscoito doce caseiro + iogurte 2	3 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			
28	Biscoito doce caseiro + Achocolatad o caseiro	5 unidades de biscoito tipo cookie + 150 ml de achocolatado	790			
29	Biscoito salgado + Suco	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de suco	790			
30	Biscoito salgado + Achocolatad o caseiro	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de achocolatado	395			
31	Frutas + Acompanha mento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	687			
32	Café	1 Litro	102			

LOTE II MACEIÓ (LOTE IV)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x 10x 03 cm espessura), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200 ml de suco ou 200 ml de suco néctar caixa	1790			
2	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta pequena + 200 ml suco	1220			
3	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	650			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200 ml de suco ou café	475			

5	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	324			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	5420			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	895			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	1400			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	450			

LOTE III MACEIÓ (LOTE V)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Cuscuz recheado com frango + Suco 1	100g de cuscuz, 50g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
2	Cuscuz recheado com frango + Suco 2	100g de cuscuz, 100g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			

3	Arroz com frango desfiado + Suco 1	100g de arroz, 50g de frango + 150 ml de suco	1185			
4	Arroz com frango desfiado + Suco 2	100g de arroz, 100g de frango + 150 ml de suco	1185			
5	Arroz com charque + Suco 1	100g de arroz, 50g de charque + 150 ml de suco	1185			
6	Arroz com charque + Suco 2	100g de arroz, 100g de charque + 150 ml de suco	1185			
7	Escondidinho de carne moída + Suco 1	100g de escondidinho, 50g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
8	Escondidinho de carne moída + Suco 2	100g de escondidinho, 100g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
9	Macarronada mini + Suco 1	70g de macarrão espaguete, 50g de molho, 30g de carne + 150 ml de suco	1185			
10	Macarronada mini + Suco 2	80g de macarrão espaguete, 50g de molho, 40g de carne + 150 ml de suco	1185			

OBSERVAÇÕES:

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, utensílios, 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;

I- Os itens deverão atender às especificações constantes no Termo de Referência. Deve ser apresentada uma proposta para cada Localidade.

- II-** Deverá conter a descrição da PORÇÃO/GRAMATURA.
- III-** Deverá conter a descrição da MARCA, no caso de produtos industrializados.
- IV-** Deverá conter a descrição da QUANTIDADE de cada item.
- V-** Deverá conter a descrição do VALOR UNITÁRIO por item, em algarismo e por extenso.
- VI-** Prazo de vencimento da proposta não deve ser inferior a 60 (sessenta) dias.
- VII-** 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.

_____, ____ de ____ de 2025.

(local e data)

Assinatura do Responsável

(Carimbo / Assinatura)

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/AL

PE Nº AL14/2025

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 **XXXXXX** expedido pelo **XXXXXX**, doravante denominado **GERENCIADOR**, **RESOLVE** registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, classificada em primeiro lugar, conforme a classificação por ela alcançada em conformidade com o julgamento do **Processo nº AL14/2025-PE**, doravante denominada **FORNECEDOR REGISTRADO**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, 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 contratação de empresa especializada no **fornecimento de lanches prontos**, devidamente acondicionados, para atender as demandas de eventos, reuniões, oficinas, cursos, projetos e demais atividades realizadas pelo Serviço Social do Comércio do Sesc de Alagoas, estando vinculada a ela todas as regras, condições e demais Anexos que compõem o Edital do **Pregão Eletrônico n.º AL14/2025**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

LOTE I ARAPIRACA (LOTE I)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	91			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	69			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	500			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	500			
5	Sanduiche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	402			
6	Sanduiche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) +15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	1240			
7	Sanduiche xburger + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220 ml refrigerante lata	1150			
8	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220 ml refrigerante lata	1600			
9	Cachorro-Quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220 ml refrigerante lata	1000			
10	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400 ml de pipoca + 150 ml de suco	52			

11	Fruta + salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	50			
12	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	579			
13	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	69			
14	Suco	1 Litro	200			

LOTE II ARAPIRACA (LOTE II)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta pequena + 200 ml suco	1150			
2	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	1020			
3	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	280			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200ml de suco ou café	60			

5	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200ml de suco ou 200ml de suco néctar caixa	820			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	1580			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	960			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	401			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	210			

LOTE I MACEIÓ (LOTE III)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	317			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	112			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	3470			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	7095			
5	Salgado + Suco 2	01 unidade grande (70g) + 150 ml de suco	5135			

6	Sanduiche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	2665			
7	Sanduiche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) +15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	2440			
8	Sanduiche natural + Suco	Pão de forma integral (50g) + recheio de patê de frango e cenoura + 150 ml de suco	3160			
9	Sanduiche Xburger + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220ml refrigerante lata	1050			
10	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220ml refrigerante lata	2540			
11	Cachorro- quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220ml refrigerante lata	3045			
12	Cachorro- quente + Suco	01 unidade de pão 50g + recheio de salsicha com carne moída + 200 ml de suco	280			
13	Salada de frutas	01 porção em embalagem de 300 ml	4750			
14	Frutas + Suco	01 unidade média + 200 ml de suco	30			
15	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400ml de pipoca + 150 ml de suco	3674			
16	Frutas + Pipoca caseira + Suco	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento + 300 ml de pipoca caseira + 150 ml de suco	12640			

17	Fruta + Biscoito caseiro + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito tipo cookie + 200 ml de suco	1975			
18	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	495			
19	Fruta + Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de achocolatado caseiro	395			
20	Fruta + Biscoito salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de suco	395			
21	Mungunzá + Suco	1 concha de 80g de mungunzá + 200 ml de suco	505			
22	Fruta + Torrada + Suco	1 und ou 1 fatia média + 5 torradas + 200 ml de suco	1580			
23	Torrada + Achocolatado caseiro	6 torradas + 200 ml de achocolatado	790			
24	Fruta + Salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	1185			
25	Fruta + Bolo + Suco	½ unidade/fatia de fruta média + 01 fatia média de bolo (03 cm espessura) 6x8 cm + 150 ml de suco	11555			
26	Biscoito doce caseiro + iogurte 1	5 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			
27	Biscoito doce caseiro + iogurte 2	3 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			

28	Biscoito doce caseiro + Achocolatado caseiro	5 unidades de biscoito tipo cookie + 150 ml de achocolatado	790			
29	Biscoito salgado + Suco	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de suco	790			
30	Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de achocolatado	395			
31	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	687			
32	Café	1 Litro	102			

LOTE II MACEIÓ (LOTE IV)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x 10x 03 cm espessura), 1 bombom tipo "sonho de valsa" ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200 ml de suco ou 200 ml de suco néctar caixa	1790			
2	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta pequena + 200 ml suco	1220			

3	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	650			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200 ml de suco ou café	475			
5	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	324			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	5420			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	895			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	1400			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	450			

LOTE III MACEIÓ (LOTE V)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Cuscuz recheado com frango + Suco 1	100g de cuscuz, 50g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
2	Cuscuz recheado com frango + Suco 2	100g de cuscuz, 100g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
3	Arroz com frango desfiado + Suco 1	100g de arroz, 50g de frango + 150 ml de suco	1185			
4	Arroz com frango desfiado + Suco 2	100g de arroz, 100g de frango + 150 ml de suco	1185			
5	Arroz com charque + Suco 1	100g de arroz, 50g de charque + 150 ml de suco	1185			
6	Arroz com charque + Suco 2	100g de arroz, 100g de charque + 150 ml de suco	1185			
7	Escondidinho de carne moída + Suco 1	100g de escondidinho, 50g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
8	Escondidinho de carne moída + Suco 2	100g de escondidinho, 100g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
9	Macarronada mini + Suco 1	70g de macarrão espaguete, 50g de molho, 30g de carne + 150 ml de suco	1185			
10	Macarronada mini + Suco 2	80g de macarrão espaguete, 50g de molho, 40g de carne + 150 ml de suco	1185			

2.2. DESCRIÇÃO DAS COMPOSIÇÕES DOS ITENS

2.2.1. Dentre os tipos de lanches enumerados, apresentamos o cardápio variado dos itens que podem ser solicitados para fornecimento, o qual deve ser observado e ocorrer exatamente de acordo com a descrição recebida no documento de solicitação de lanches, quanto aos sabores de suco/refrigerante/iogurtes, tipos de frutas e seus acompanhamentos, opções tradicionais, zero açúcar, zero lactose, vegana e tipos de salgados/doces/biscoitos/bolos.

a) Frutas: maçã, banana, melancia, abacaxi, melão, goiaba, laranja pera/cravo, manga, uva, mamão. O tamanho das frutas deve seguir a especificação da porção descrita na tabela abaixo, tanto para frutas inteiras como para frutas cortadas (porcionadas). Devem ser servidas em embalagem descartável adequada com tampa.

Fruta	Porção
Maçã	Inteira - pequena aproximadamente 80g / média 130g
Banana	Inteira - pequena aproximadamente 65g / média 100g
Melancia	Porcionada - equivalente a 1 fatia de melancia (200g)
Abacaxi	Porcionado - equivalente a 1 fatia de abacaxi (130g)
Melão	Porcionado - equivalente a 1 fatia de melão (115g)
Goiaba	Porcionado - equivalente a 1 fatia unidade (100g)
Laranja	Inteira - pequena aproximadamente 100g / média 150g
Manga	Porcionada - equivalente a 1 unidade/ fatia (110g)
Uva	Porcionada - equivalente a 1 porção (100g)
Mamão	Porcionado - equivalente a 1 fatia (140g)

b) Sucos: Da polpa de fruta congelada, nos sabores goiaba abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina. Os sucos devem ser servidos em recipientes térmicos isolado projetado para manter a temperatura dos líquidos por um período prolongado e incluso os descartáveis necessários para execução do serviço. Opção com açúcar e sem açúcar – fornecer adoçante.

c) Refrigerantes: Lata de 220 ml, nos sabores cola, guaraná, limão, laranja, uva. Opção tradicional e zero açúcar.

d) Suco néctar caixa 200 ml: Sabores goiaba, abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina.

e) Achocolatado caseiro: Leite integral batido com chocolate 50% cacau. Opção tradicional e zero lactose.

f) Iogurte: Sabores mix de frutas, morango, ameixa. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

g) Biscoitos doce e salgado: Leite, Maria/ Maisena tradicional, Maria/ Maisena chocolate, Água e sal, Cream-Cracker. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

h) Biscoito Caseiro: Biscoito caseiro elaborado com ingredientes simples e frescos que caracterizem um biscoito caseiro em sua totalidade. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

i) Pão: Pão assado na chapa com margarina zero gordura trans ou manteiga;

j) Torrada: Torrada caseira de margarina zero gordura trans ou manteiga ou azeite com orégano;

k) Salgados: Pãozinho de queijo tradicional/patê de frango, Pão Pizza, Esfiha de frango/carne/queijo com orégano, Croissant (massa semi-folhada) queijo/ frango/queijo com orégano, Enroladinho de salsicha/frango/carne/queijo/misto, Pastel de Forno de frango/carne/queijo, Pão-bolo de queijo, Tortinha de queijo/frango, Salgadinho de queijo com chia, Torta salgada de frango/legumes, Empada de frango/carne, Mini pizza de frango/calabresa/queijo/mista. Opção tradicional, zero lactose e vegana.

l) Pipoca caseira: Salgada;

m) Bolos: Chocolate, Limão, Maracujá, Cenoura, Laranja, Banana, Goiaba, Coco, Mesclado, Formigueiro, Trigo/Simples, Milho, Leite, Macaxeira, Massa puba, Rocambole. Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana. **Recheio:** Chocolate, Doce de leite, Goiabada, Baba de moça, Ameixa, Morango, Crocante. **Cobertura:** Chocolate, Doce de leite, Chantilly. Observação: Decoração conforme escolha do recheio.

n) Acompanhamentos das frutas: Aveia em flocos, Chocolate em pó (50% cacau); Leite em pó, Mel, Granola;

o) Salada de Frutas: Mínimo de 5 tipos diferentes de frutas.

2.2.1.1. Observação: Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

2.2.2. Composição do Coffee Break, Kit Lanche: Embalagens individuais e deve atender aos tipos de bebidas, salgados e doces, assim como, todos os descartáveis necessários para a execução do serviço, conforme tópicos abaixo:

a) Opções de salgados (30g) ou mini sanduiche (40g): coxinha, risole, bolinho de queijo, empadinha, esfiha, pastel de forno, folhado, croissant, pãozinho de queijo, pão pizza, mini sanduiche (queijo, misto, natural de frango, natural de atum). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana;

b) Opções de doces (30g) ou salada de frutas (100g): brigadeiro, beijinho, surpresa de uva, casadinho, folhado (banana e goiabada com queijo), tortelete tradicional, tortinha (limão, maracujá, doce de leite e chocolate). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana.

c) Opções de bebidas: Café e Suco com ou sem açúcar.

Observação: No caso do pedido feito sem açúcar, deve ser enviado açúcar e/ou adoçante stevia/ sucralose em sachê. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas. Café será servido em copos térmicos descartáveis.

2.2.3. Composição do Kit Lanche Regional: devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

a) Opções de doces: grude, pé de moleque, brasileira, mungunzá (60g), tapioca (coco c/ leite condensado/ Romeu e Julieta).

b) Opções de salgados: tapioca queijo/mista/coco (60g), torradas (30g) e patê de queijo/frango/atum (40g).

2.2.3.1. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

2.2.4. Composição do Kit Camarim:

- a) Frios (120g de cada): queijos, presunto, peito de peru, salaminho
- b) Patê (200g): queijo/frango/atum
- c) Torradas (200g): torrada caseira de margarina/manteiga ou azeite com orégano;
- d) Tábua de frutas (400g): uva, banana e maçã ou salada de frutas variadas.
- e) Sucos de polpa de frutas ou caixa (1L): ver sabores nas descrições acima.

2.2.4.1. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

CLÁSULA TERCEIRA - VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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 nexó 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.

CLÁUSULA QUINTA - DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5.2. Caso o 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 AL14/2025**.

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.

CLÁSULA 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 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 notificada de conduta passível de aplicação de sanção, sendo garantido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa, a contar da data do recebimento da notificação;

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

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

7.8.4. O 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 da experiência de consumo anual, não havendo, portanto, garantia de que o consumo real a ser praticado ocorra nesse período, pois trata-se de estimativas.

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

8.3. Se o 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.

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.

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

GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____

ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cadastro Reserva

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

LOTE I ARAPIRACA (LOTE I)

1º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	91			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	69			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	500			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	500			
5	Sanduiche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	402			
6	Sanduiche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) +15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	1240			
7	Sanduiche xburger + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220 ml refrigerante lata	1150			
8	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220 ml refrigerante lata	1600			

9	Cachorro-Quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220 ml refrigerante lata	1000			
10	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400 ml de pipoca + 150 ml de suco	52			
11	Fruta + salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	50			
12	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	579			
13	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	69			
14	Suco	1 Litro	200			

LOTE II ARAPIRACA (LOTE II)

1º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta pequena + 200 ml suco	1150			
2	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	1020			
3	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	280			

80/120

4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200ml de suco ou café	60			
5	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200ml de suco ou 200ml de suco néctar caixa	820			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	1580			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	960			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	401			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	210			

LOTE I MACEIÓ (LOTE III)

1º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	317			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	112			

3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	3470			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	7095			
5	Salgado + Suco 2	01 unidade grande (70g) + 150 ml de suco	5135			
6	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	2665			
7	Sanduíche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) + 15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	2440			
8	Sanduíche natural + Suco	Pão de forma integral (50g) + recheio de patê de frango e cenoura + 150 ml de suco	3160			
9	Sanduíche Xburguer + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220ml refrigerante lata	1050			
10	Sanduíche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220ml refrigerante lata	2540			
11	Cachorro-quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220ml refrigerante lata	3045			
12	Cachorro-quente + Suco	01 unidade de pão 50g + recheio de salsicha com carne moída + 200 ml de suco	280			
13	Salada de frutas	01 porção em embalagem de 300 ml	4750			
14	Frutas + Suco	01 unidade média + 200 ml de suco	30			
15	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400ml de pipoca + 150 ml de suco	3674			

16	Frutas + Pipoca caseira + Suco	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento + 300 ml de pipoca caseira + 150 ml de suco	12640			
17	Fruta + Biscoito caseiro + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito tipo cookie + 200 ml de suco	1975			
18	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	495			
19	Fruta + Biscoito salgado + Achocolatad o caseiro	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de achocolatado caseiro	395			
20	Fruta + Biscoito salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de suco	395			
21	Mungunzá + Suco	1 concha de 80g de mungunzá + 200 ml de suco	505			
22	Fruta + Torrada + Suco	1 und ou 1 fatia média + 5 torradas + 200 ml de suco	1580			
23	Torrada + Achocolatad o caseiro	6 torradas + 200 ml de achocolatado	790			
24	Fruta + Salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	1185			
25	Fruta + Bolo + Suco	½ unidade/fatia de fruta média + 01 fatia média de bolo (03 cm espessura) 6x8 cm + 150 ml de suco	11555			
26	Biscoito doce caseiro + iogurte 1	5 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			

27	Biscoito doce caseiro + Iogurte 2	3 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			
28	Biscoito doce caseiro + Achocolatado caseiro	5 unidades de biscoito tipo cookie + 150 ml de achocolatado	790			
29	Biscoito salgado + Suco	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de suco	790			
30	Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de achocolatado	395			
31	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	687			
32	Café	1 Litro	102			

LOTE II MACEIÓ (LOTE IV)

1º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x 10x 03 cm espessura), 1 bombom tipo "sonho de valsa" ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200 ml de suco ou 200 ml de suco néctar caixa	1790			

2	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta pequena + 200 ml suco	1220			
3	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	650			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200 ml de suco ou café	475			
5	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	324			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	5420			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	895			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	1400			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	450			

LOTE III MACEIÓ (LOTE V)

1º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Cuscuz recheado com frango + Suco 1	100g de cuscuz, 50g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
2	Cuscuz recheado com frango + Suco 2	100g de cuscuz, 100g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
3	Arroz com frango desfiado + Suco 1	100g de arroz, 50g de frango + 150 ml de suco	1185			
4	Arroz com frango desfiado + Suco 2	100g de arroz, 100g de frango + 150 ml de suco	1185			
5	Arroz com charque + Suco 1	100g de arroz, 50g de charque + 150 ml de suco	1185			
6	Arroz com charque + Suco 2	100g de arroz, 100g de charque + 150 ml de suco	1185			
7	Escondidinho de carne moída + Suco 1	100g de escondidinho, 50g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
8	Escondidinho de carne moída + Suco 2	100g de escondidinho, 100g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
9	Macarronada mini + Suco 1	70g de macarrão espaguete, 50g de molho, 30g de carne + 150 ml de suco	1185			

10	Macarronada mini + Suco 2	80g de macarrão espaguete, 50g de molho, 40g de carne + 150 ml de suco	1185			
----	---------------------------	--	------	--	--	--

LOTE I ARAPIRACA (LOTE I)

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	91			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	69			
3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	500			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	500			
5	Sanduiche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	402			
6	Sanduiche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) +15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	1240			
7	Sanduiche xburger + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo + 220 ml refrigerante lata	1150			
8	Sanduiche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hamburguer, salada e queijo e ovo + 220 ml refrigerante lata	1600			

9	Cachorro-Quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220 ml refrigerante lata	1000			
10	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400 ml de pipoca + 150 ml de suco	52			
11	Fruta + salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	50			
12	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	579			
13	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	69			
14	Suco	1 Litro	200			

LOTE II ARAPIRACA (LOTE II)

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta pequena + 200 ml suco	1150			
2	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo "sonho de valsa", 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	1020			
3	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	280			

88/120

4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200ml de suco ou café	60			
5	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200ml de suco ou 200ml de suco néctar caixa	820			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	1580			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	960			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	401			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	210			

LOTE I MACEIÓ (LOTE III)

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bolo simples com furo	Bolo simples com 20 cm de diâmetro	317			
2	Bolo com recheio e cobertura	Bolo tipo festa com 25 cm de diâmetro	112			

3	Bolo + Suco	01 fatia média (05 cm espessura) 8x10 cm + 200ml de suco	3470			
4	Salgado + Suco	01 unidade grande (100g) + 200 ml de suco	7095			
5	Salgado + Suco 2	01 unidade grande (70g) + 150 ml de suco	5135			
6	Sanduíche queijo quente + Suco	Pão de forma 50g + 01 fatia de queijo prato ou muçarela (30g) + 200ml de suco	2665			
7	Sanduíche misto quente + Suco	Pão de 50g (tipo pão de forma) + 15g de queijo muçarela e 15g de presunto + 200ml de suco	2440			
8	Sanduíche natural + Suco	Pão de forma integral (50g) + recheio de patê de frango e cenoura + 150 ml de suco	3160			
9	Sanduíche Xburguer + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo + 220ml refrigerante lata	1050			
10	Sanduíche Americano + Refrigerante	01 unidade de pão 100g + hambúrguer, salada e queijo e ovo + 220ml refrigerante lata	2540			
11	Cachorro-quente + Refrigerante	01 unidade de pão seda 50g + recheio de salsicha com carne moída + 220ml refrigerante lata	3045			
12	Cachorro-quente + Suco	01 unidade de pão 50g + recheio de salsicha com carne moída + 200 ml de suco	280			
13	Salada de frutas	01 porção em embalagem de 300 ml	4750			
14	Frutas + Suco	01 unidade média + 200 ml de suco	30			
15	Pipoca caseira + Suco	1 porção de embalagem de 400ml de pipoca + 150 ml de suco	3674			

16	Frutas + Pipoca caseira + Suco	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento + 300 ml de pipoca caseira + 150 ml de suco	12640			
17	Fruta + Biscoito caseiro + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito tipo cookie + 200 ml de suco	1975			
18	Milho cozido + Suco	1 unidade grande + 200 ml de suco	495			
19	Fruta + Biscoito salgado + Achocolatad o caseiro	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de achocolatado caseiro	395			
20	Fruta + Biscoito salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 05 unidades de biscoito cream cracker + 200 ml de suco	395			
21	Mungunzá + Suco	1 concha de 80g de mungunzá + 200 ml de suco	505			
22	Fruta + Torrada + Suco	1 und ou 1 fatia média + 5 torradas + 200 ml de suco	1580			
23	Torrada + Achocolatad o caseiro	6 torradas + 200 ml de achocolatado	790			
24	Fruta + Salgado + Suco	1 und ou 1 fatia média + 01 unidade de salgado (70g) + 200 ml de suco	1185			
25	Fruta + Bolo + Suco	½ unidade/fatia de fruta média + 01 fatia média de bolo (03 cm espessura) 6x8 cm + 150 ml de suco	11555			
26	Biscoito doce caseiro + iogurte 1	5 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			

27	Biscoito doce caseiro + Iogurte 2	3 unidades de biscoito tipo cookie + 90 g de iogurte	395			
28	Biscoito doce caseiro + Achocolatado caseiro	5 unidades de biscoito tipo cookie + 150 ml de achocolatado	790			
29	Biscoito salgado + Suco	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de suco	790			
30	Biscoito salgado + Achocolatado caseiro	10 unidades de biscoito cream cracker + 150 ml de achocolatado	395			
31	Frutas + Acompanhamento	2 unidades/fatias média de fruta (2 opções) + 15g de acompanhamento	687			
32	Café	1 Litro	102			

LOTE II MACEIÓ (LOTE IV)

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Kit Lanche	5 itens: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 pacote de biscoito salgado (24g) ou 1 fatia de bolo (08x 10x 03 cm espessura), 1 bombom tipo “sonho de valsa” ou 1 pacote biscoito doce (10g), 1 fruta média + 200 ml de suco ou 200 ml de suco néctar caixa	1790			

2	Kit Lanche Kids	4 itens: 1 salgado (70g), 1 bolo (08x05x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta pequena + 200 ml suco	1220			
3	Kit Serviço de Bordo	5 itens sendo: 1 salgado ou sanduíche (150g), 1 fatia de bolo (08x10x03 espessura cm), 1 bombom tipo “sonho de valsa”, 1 fruta média + 200 ml de suco néctar caixa ou 220 ml refrigerante lata	650			
4	Kit Lanche Regional	5 itens: 1 fatia de bolo (03 cm espessura) 8x10 cm, 2 doces (2 opções) + 2 salgados (2 opções) + 200 ml de suco ou café	475			
5	Kit Camarim	Tábua de frios com queijos, presunto, peito de peru, salaminho (120g cada), patê (200g) e torradas (250g) + Tábua de frutas com 400g (uva, banana e maçã) ou salada de frutas 400g + 01 L de suco	324			
6	Coffee Break 1	3 salgados (1 opção) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (1 opção)	5420			
7	Coffee Break 2	3 salgados (2 opções) + 2 doces (1 opção) + 200 ml de suco (2 opções)	895			
8	Coffee Break 3	3 salgados (2 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções)	1400			
9	Coffee Break 4	3 salgados (3 opções) + 2 doces (2 opções) + 200 ml de suco (2 opções) + 100 ml de café	450			

LOTE III MACEIÓ (LOTE V)

2º Classificada		Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, dados do representante)				
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Cuscuz recheado com frango + Suco 1	100g de cuscuz, 50g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
2	Cuscuz recheado com frango + Suco 2	100g de cuscuz, 100g de frango, com verduras + 150 ml de suco	1185			
3	Arroz com frango desfiado + Suco 1	100g de arroz, 50g de frango + 150 ml de suco	1185			
4	Arroz com frango desfiado + Suco 2	100g de arroz, 100g de frango + 150 ml de suco	1185			
5	Arroz com charque + Suco 1	100g de arroz, 50g de charque + 150 ml de suco	1185			
6	Arroz com charque + Suco 2	100g de arroz, 100g de charque + 150 ml de suco	1185			
7	Escondidinho de carne moída + Suco 1	100g de escondidinho, 50g de carne moída + 150 ml de suco	1185			
8	Escondidinho de carne moída + Suco 2	100g de escondidinho, 100g de carne moída + 150 ml de suco	1185			

9	Macarronada mini + Suco 1	70g de macarrão espaguete, 50g de molho, 30g de carne + 150 ml de suco	1185			
10	Macarronada mini + Suco 2	80g de macarrão espaguete, 50g de molho, 40g de carne + 150 ml de suco	1185			

PREGÃO ELETRÔNICO Nº AL14/2025-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 1593/2024** editada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, e as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto consiste na contratação de empresa especializada no **fornecimento de lanches prontos**, devidamente acondicionados, para atender as demandas de eventos, reuniões, oficinas, cursos, projetos e demais atividades realizadas pelo Serviço Social do Comércio do Sesc de Alagoas, sob demanda, em conformidade ao Processo Licitatório **AL14/2025-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 – DA DESCRIÇÃO, VALOR UNITÁRIO E TOTAL

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

LOTE XXXXXXXX

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
VALOR GLOBAL:				R\$ XXX (XXX)		

3.2. DESCRIÇÃO DAS COMPOSIÇÕES DOS ITENS

3.2.1. Dentre os tipos de lanches enumerados, segue o cardápio variado dos itens que podem ser solicitados para fornecimento, o qual deve ser observado e ocorrer exatamente de acordo com a descrição recebida no documento de solicitação de lanches, quanto aos sabores de suco/refrigerante/iogurtes, tipos de frutas e seus acompanhamentos, opções tradicionais, zero açúcar, zero lactose, vegana e tipos de salgados/doces/biscoitos/bolos:

a) Frutas: maçã, banana, melancia, abacaxi, melão, goiaba, laranja pera/cravo, manga, uva, mamão. O tamanho das frutas deve seguir a especificação da porção descrita na tabela abaixo, tanto para frutas inteiras como para frutas cortadas (porcionadas). Devem ser servidas em embalagem descartável adequada com tampa.

Fruta	Porção
Maçã	Inteira - pequena aproximadamente 80g / média 130g
Banana	Inteira - pequena aproximadamente 65g / média 100g
Melancia	Porcionada - equivalente a 1 fatia de melancia (200g)
Abacaxi	Porcionado - equivalente a 1 fatia de abacaxi (130g)
Melão	Porcionado - equivalente a 1 fatia de melão (115g)
Goiaba	Porcionado - equivalente a 1 fatia unidade (100g)
Laranja	Inteira - pequena aproximadamente 100g / média 150g
Manga	Porcionada - equivalente a 1 unidade/ fatia (110g)
Uva	Porcionada - equivalente a 1 porção (100g)
Mamão	Porcionado - equivalente a 1 fatia (140g)

b) Sucos: Da polpa de fruta congelada, nos sabores goiaba abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina. Os sucos devem ser servidos em recipientes térmicos isolado projetado para manter a temperatura dos líquidos por um período prolongado e incluso os descartáveis necessários para execução do serviço. Opção com açúcar e sem açúcar – fornecer adoçante.

c) Refrigerantes: Lata de 220 ml, nos sabores cola, guaraná, limão, laranja, uva. Opção tradicional e zero açúcar.

d) Suco néctar caixa 200 ml: Sabores goiaba, abacaxi, maracujá, acerola, cajá, caju, umbu, uva, manga, tangerina.

e) Achocolatado caseiro: Leite integral batido com chocolate 50% cacau. Opção tradicional e zero lactose.

f) Iogurte: Sabores mix de frutas, morango, ameixa. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

g) Biscoitos doce e salgado: Leite, Maria/ Maisena tradicional, Maria/ Maisena chocolate, Água e sal, Cream-Cracker. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

h) Biscoito Caseiro: Biscoito caseiro elaborado com ingredientes simples e frescos que caracterizem um biscoito caseiro em sua totalidade. Opção tradicional, zero lactose e zero açúcar.

i) Pão: Pão assado na chapa com margarina zero gordura trans ou manteiga;

j) Torrada: Torrada caseira de margarina zero gordura trans ou manteiga ou azeite com orégano;

k) Salgados: Pãozinho de queijo tradicional/patê de frango, Pão Pizza, Esfiha de frango/carne/queijo com orégano, Croissant (massa semi-folhada) queijo/ frango/queijo com orégano, Enroladinho de salsicha/frango/carne/queijo/misto, Pastel de Forno de frango/carne/queijo, Pão-bolo de queijo, Tortinha de queijo/frango, Salgadinho de queijo com chia, Torta salgada de frango/legumes, Empada de frango/carne, Mini pizza de frango/calabresa/queijo/mista. Opção tradicional, zero lactose e vegana.

l) Pipoca caseira: Salgada;

m) Bolos: Chocolate, Limão, Maracujá, Cenoura, Laranja, Banana, Goiaba, Coco, Mesclado, Formigueiro, Trigo/Simples, Milho, Leite, Macaxeira, Massa puba, Rocambole. Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana. **Recheio:** Chocolate, Doce de leite, Goiabada, Baba de moça, Ameixa, Morango, Crocante. **Cobertura:** Chocolate, Doce de leite, Chantilly. Observação: Decoração conforme escolha do recheio.

n) Acompanhamentos das frutas: Aveia em flocos, Chocolate em pó (50% cacau); Leite em pó, Mel, Granola;

o) Salada de Frutas: Mínimo de 5 tipos diferentes de frutas.

3.2.1.1. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

3.2.2. Composição do Coffee Break, Kit Lanche: Embalagens individuais e deve atender aos tipos de bebidas, salgados e doces, assim como, todos os descartáveis necessários para a execução do serviço, conforme tópicos abaixo:

a) Opções de salgados (30g) ou mini sanduiche (40g): coxinha, risole, bolinho de queijo, empadinha, esfiha, pastel de forno, folhado, croissant, pãozinho de queijo, pão pizza, mini sanduiche (queijo, misto, natural de frango, natural de atum). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana;

b) Opções de doces (30g) ou salada de frutas (100g): brigadeiro, beijinho, surpresa de uva, casadinho, folhado (banana e goiabada com queijo), tortelele tradicional, tortinha (limão, maracujá, doce de leite e chocolate). Opção tradicional, zero lactose, zero açúcar e vegana.

c) Opções de bebidas: Café e Suco com ou sem açúcar.

3.2.2.1. Observação: No caso do pedido feito sem açúcar, deve ser enviado açúcar e/ou adoçante stevia/ sucralose em sachê. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas. Café será servido em copos térmicos descartáveis.

3.2.3. Composição do Kit Lanche Regional: devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

c) Opções de doces: grude, pé de moleque, brasileira, mungunzá (60g), tapioca (coco c/ leite condensado/ Romeu e Julieta).

d) Opções de salgados: tapioca queijo/mista/coco (60g), torradas (30g) e patê de queijo/frango/atum (40g).

3.2.3.1. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

3.2.4. Composição do Kit Camarim:

f) Frios (120g de cada): queijos, presunto, peito de peru, salaminho

g) Patê (200g): queijo/frango/atum

h) Torradas (200g): torrada caseira de margarina/manteiga ou azeite com orégano;

i) Tábua de frutas (400g): uva, banana e maçã ou salada de frutas variadas.

j) Sucos de polpa de frutas ou caixa (1L): ver sabores nas descrições acima.

3.2.4.1. Para todos os itens devem ser enviados em embalagens descartáveis apropriadas.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES QUALITATIVAS E QUANTITATIVAS

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

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, DO LOCAL, PRAZO E ENTREGA

5.1. Os fornecimentos poderão ser executados em dias úteis e em dias não úteis (tais quais sábados, domingos e feriados). O horário de entrega poderá ser comercial ou não, a depender da necessidade do solicitante.

5.2. Os pedidos de lanches devem ser entregues nas Unidades do Sesc Alagoas em Maceió e Arapiraca, conforme endereço definido na cláusula 6.1.10. do presente instrumento.

5.2.1. Poderá haver alterações nos endereços informados, se houver, serão dentro da área urbana do município de Maceió e Arapiraca. A contratante informará a contratada por e-mail com a devida antecedência.

5.3. Não será estipulado um quantitativo mínimo ou máximo como condição para a entrega dos lanches, o mesmo ocorrerá sob demanda, conforme necessidade do SESC.

5.4. A entrega será fracionada e ocorrerá conforme demanda, sem qualquer ônus para a contratante referente a encargos sobre frete e/ou seguro, de acordo com a descrição dos itens, conforme cláusula 5ª, “Especificações técnicas complementares”, via formulário de “Solicitação de Lanche”.

5.5. O Sesc encaminhará via e-mail, o pedido ao fornecedor através do formulário de “Solicitação de Lanche”, com no mínimo 4 dias de antecedência da data de entrega, em formulário próprio da instituição contendo a descrição detalhada dos itens, bem como data, hora e local para entrega e demais condições indispensáveis a serem observadas, para atendimento da solicitação via e-mail.

5.6. O transporte do objeto contratado deverá ser por meio de veículo fechado, em condições adequadas de higiene para a finalidade. A entrega do objeto deverá ser realizada em recipientes apropriados para a manutenção da temperatura dos alimentos, à exemplo de caixa organizadora plástica, caixa térmica, garrafa ou botijão térmico, entre outros. Todo material necessário ficará sob responsabilidade do FORNECEDOR.

5.7. A entrega do produto deverá ser realizada exclusivamente por funcionários do FORNECEDOR, devidamente capacitados, uniformizados e com crachá de identificação. O aceite do objeto contratado pelo Sesc Alagoas, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas no Contrato.

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

5.9. Caso o FORNECEDOR não tenha como entregar os produtos com as especificações solicitadas, ele deverá comunicar ao Sesc, com no mínimo 2 (dois) dias de antecedência da data prevista para entrega, para reprogramação do pedido, fazendo as devidas substituições em acordo com o solicitante.

5.10. Serão devolvidos os produtos que divergirem em referência dos pedidos efetuados, independente de outras sanções cabíveis; a Contratada ficará obrigada a substituir o produto no prazo máximo de até 1(uma) hora, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis, sem ônus para o Sesc Alagoas, o produto que vier a ser recusado, podendo ser substituído e ser submetido a exame técnico.

5.11. Os serviços deverão estar de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

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

5.13. O fornecimento deverá ser iniciado após a assinatura do contrato, conforme demanda e pedido de Sesc/AL.

CLÁUSULA SEXTA – DA NOTA FISCAL

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

6.1.1. Constatando o CONTRATANTE qualquer divergência, erro ou irregularidade na fatura/nota fiscal, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções, ficando o pagamento suspenso até que as correções sejam providenciadas. O CONTRATANTE ficará isento de multa e juros durante esse período.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. UNIDADE SESC POÇO: Situada na Rua Pedro Paulino, nº 40 - Poço, CEP 57.025-340, Maceió/ AL. CNPJ: 04.342.459/0001-24, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

II. UNIDADE BANCO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA MESA BRASIL: Rua Costa Leite, Nº 45, CEP 57020-540, Maceió – AL. CNPJ: 04342459/0008-09, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

III. UNIDADE SESC JARAGUÁ: Situada na Rua Tabelaio Luiz Vieira de Barros, nº 267 - Jaraguá, CEP: 57025-120, Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0007-10, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

IV. UNIDADE SESC CENTRO: Situada na Rua Barão de Alagoas, nº 229 - Centro, CEP: 57020-120. Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0003-96, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

V. UNIDADE SESC GUAXUMA: Situada na Avenida Coronel Mário Saraiva, S/N - Guaxuma, CEP: 57038-760, Maceió/AL. CNPJ: 04.342.459/0002-05, Razão Social: Sesc - Administração Regional no Estado de Alagoas.

VI. UNIDADE SESC ARAPIRACA: Situada na Rua Francisco Cazuza, S/N-Santa Edwiges, CEP 57.310-260, Arapiraca/ AL. CNPJ: 04.342.459/0006-39, Razão Social: Sesc Administração Regional no Estado de Alagoas.

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

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

7.1.1. 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 outra empresa que não a empresa CONTRATADA.

7.1.2. 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.

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

7.1.4. 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 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:

8.5.1. Multa por atraso: atraso injustificado ou inexecução parcial do objeto deste Instrumento, a CONTRATADA incorrerá em multa equivalente a 1% (um por cento) do valor total do Contrato, por dia de atraso, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;

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

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

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

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

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

8.8.4. 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;

8.8.5. 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.

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.

10.2. 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 da presente dispensa.

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. Manter atualizados o Alvará Sanitário, certidões e outros documentos exigidos, garantindo plena conformidade com as normas vigentes.

10.2.14. Obedecer aos critérios estabelecidos relacionados à segurança alimentar considerando como base as Resoluções de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a RDC nº 331/2019 e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que dispõe sobre padrões microbiológicos de segurança para alimentos.

10.2.15. Utilizar matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;

10.2.15. Servir os alimentos em condições ideais, com boa qualidade e ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, levando em conta a melhor satisfação e opinião dos usuários frente a alimentação servida;

10.2.16. Assegurar que as bebidas geladas/quentes tenham sua temperatura conservada por meio de recipientes próprios para a manutenção térmica, como caixa térmica, garrafa etc.

10.2.17. Entregar os gêneros alimentícios industrializados em embalagem individual e original, constando seu rótulo com informações como: nome do produto marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa.

10.2.18. Entregar as frutas sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas.

10.2.19. Atender aos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação e/ou Manipulação de Alimentos e aos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente e poderá receber visita técnica para supervisão do contratante para verificar seu cumprimento, assim como apresentar documentações relacionadas ao seu cumprimento quando solicitadas pelo contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Fica designada a Gerência de XXXX como **UNIDADE GESTORA ADMINISTRATIVA**, a Gerência de Lazer como **UNIDADE GESTORA TÉCNICA** e como **UNIDADE FISCAL TÉCNICA**, cabendo-lhes:

GESTOR ADMINISTRATIVO	GESTOR TÉCNICO	FISCAL TÉCNICO
Dialogar com as áreas técnicas, apoiando e orientando quanto à fiscalização e gestão contratual.	Promover reunião inicial com o Contratado e apresentar o objeto contratual, conforme o caso.	Prestar apoio técnico e operacional aos gestores com informações pertinentes às suas competências.
Coordenar os atos preparatórios à instrução de dossiê e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos	Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.	Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, e encaminhar ao Gestor Técnico.
Analisar as alterações contratuais decorrentes de pedidos de repactuação, reajuste, reequilíbrios, acréscimos ou reduções de quantitativos.	Encaminhar os documentos necessários para a instrução da contratação ao setor de contratos.	Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada na execução do contrato, com a definição de prazo para a correção.
Revisar e analisar alterações/inclusões de cláusulas solicitadas pelo Contratado, Gestor Técnico e Fiscal Técnico, no que for de sua competência.	Efetivar e provisionar os pagamentos, bem como registrar o acompanhamento dos pagamentos realizados com os valores provisionados.	Informar ao gestor técnico, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
Realizar tarefas relacionadas ao	Elaborar e manter atualizado	Realizar a conferência das

controle dos prazos no tocante a vigência do instrumento e à formalização de apostilamentos e aditivos diversos.	registro das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, inclusive com as informações de competência do fiscal técnico.	notas fiscais emitidas confrontando com os serviços executados, e em caso positivo, atestar a sua conformidade.
Acompanhar as ações relativas à aplicação de penalidades, apresentando parecer sobre as disposições contratuais.	Exigir o cumprimento de todas as suas obrigações, atuando tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor administrativo para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.	Elaborar relatório detalhando a execução do objeto para juntada da Nota Fiscal e seu pagamento, e enviar ao Gestor Técnico para ratificação, em caso de conformidade.
Manter a integração com o controle legal encaminhando os instrumentos à Assessoria Jurídica.	Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.	Realizar o recebimento provisório do objeto, quando for o caso, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, e encaminhar ao Gestor Técnico para ratificação, em caso de conformidade.

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 Técnica: Gerência de XXXX: (82) XXXX e no e-mail: XXXX@sescalagoas.com.br.

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

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

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

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

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

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

15.1.4. Inexecução, paralisação ou abandono das atividades;

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

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

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

15.1.8. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal.

15.2. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DELEGAÇÃO DE RESPONSABILIDADES

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RENÚNCIA DOS DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA– DO CASO FORTUITO E FORÇA MAIOR

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA CLÁUSULA INTEGRANTE E DE PREVALÊNCIA

21.1 Constituem Partes integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no **Processo SESC/AL Nº AL14/2025**, 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 qualquer razão, a referida Cláusula ou disposição deverá ser alterada de modo a cumprir o acordo havido entre as Partes e a permitir sua execução e não afetará os efeitos das demais disposições do Contrato.

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

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

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

Maceió/AL.

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

**XXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____