Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
DEPARTAMENTO REGIONAL EM SERGIPE

AVISO DE LICITAÇÃO

CONVITE Nº 26/0003

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO ATENDIMENTO COMPLETO PARA A REALIZAÇÃO DOS EVENTOS INTERNOS DO SESC SERGIPE.

Data/horário: 10 de junho de 2026, às 14h00
Prazo de Execução: 12 (doze) meses.
Tipo: Menor Preço por lote
Regime de Execução: Empreitada por preço unitário
Base Normativa: Regulamento de Licitações e Contratos do SESC (Resolução nº 1.593/2024).
Valor Máximo Anual do Contrato: **R$ 731.137,65 (Setecentos e trinta e um mil, cento e trinta e sete reais e sessenta e cinco centavos)**

Informações: SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - Departamento Regional do SESC/SE, Rua Senador Rollemberg, 301, auditório do Sesc, 1° andar - São José, Aracaju - SE, CEP: 49015-090. Tel. 79 3216 2758. Horário de atendimento: das 9h às 12h e 14h às 17h, de segunda a sexta e no link: www.sesc-se.com.br.

Aracaju/SE, 02 de junho de 2026

CLEIDIANE SANTOS BARRETO
Presidente da CPL/SESC/SE

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

CONVITE SESC/SE Nº 26/0003

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - Departamento Regional do SESC/SE, instituição de direito privado sem fins lucrativos, por sua Comissão de Licitação, instituída e nomeada formalmente, torna público para conhecimento dos interessados que realizará, **às 14h00, do dia 10 de junho de 2026, na unidade SESC CENTRO, situado na rua Senador Rollemberg, 301, auditório do Sesc, 1° andar - São José, Aracaju - SE, CEP: 49015-090,** a licitação na modalidade **CONVITE**, do **TIPO MENOR PREÇO GLOBAL**, sob o regime de empreitada por preço unitário, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos, Resolução SESC nº 1593/2024, de 02 de maio de 2024, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio e pelas disposições deste Edital e seus anexos.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO ATENDIMENTO COMPLETO PARA A REALIZAÇÃO DOS EVENTOS INTERNOS DO SESC SERGIPE.

2. DO VALOR E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

2.1. O valor global orçado pelo Serviço Social do Comércio - Departamento Regional do SESC/SE, para efeitos de aceitabilidade e exequibilidade da proposta, inclusos os custos diretos e indiretos, é de **R$ 731.137,65 (Setecentos e trinta e um mil, cento e trinta e sete reais e sessenta e cinco centavos**), não sendo admitida, por isso, proposta cujo valor seja a ele superior.

2.2. O contrato terá prazo de 12 (doze) meses, contados da emissão do contrato, admitida a sua prorrogação nos termos da Resolução do SESC Nº 1593/2024.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar desta licitação qualquer pessoa jurídica que possua aptidão comprovada para o desempenho de atividade pertinente e compatível em característica, quantidade e prazo com objeto desta licitação e que preencha as condições deste EDITAL; implicando, por consequência, na manifesta aceitação dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou especiais relacionadas ao objeto desta Licitação.

3.2. Fica impedida de participar desta licitação a pessoa jurídica que:

a) A empresa que esteja suspensa ou impedida de licitar com o SESC e/ou com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal ou que tenha sido declarada inidônea, inclusive as subcontratadas;
b) Seja dirigente ou empregado do SESC/SE;

3.3. É vedada a representação de mais de 1 (um) licitante no presente CONVITE.

3.4. Para a análise das condições de participação das licitantes, também serão realizadas consultas ao Cadastro Nacional de empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), no Portal da Transparência mantido pela Controladoria Geral da União – CGU, e no Portal do Conselho Nacional de Justiça – CNJ, em harmonia com o disposto no Acórdão nº 1793/2011 – do Plenário, do Tribunal de Contas da União – TCU.

3.5. A pessoa jurídica interessada em participar desta Licitação deverá apresentar à Comissão de Licitação **documento de identificação** para fins de credenciamento e, em envelopes distintos, a **proposta de preço** e os documentos exigidos para **habilitação**, a saber:

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

a) NO PRIMEIRO ENVELOPE

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA FINANCEIRA
CONVITE SESC/DR – SERGIPE Nº _____/2026
LICITANTE: (nome da empresa interessada proponente)
DATA E HORA:

b) NO SEGUNDO ENVELOPE

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CONVITE SESC/DR – SERGIPE Nº _____/2026
LICITANTE: (nome da empresa interessada proponente)
DATA E HORA:

4. DA REUNIÃO DE ABERTURA

4.1. No dia **08 de junho de 2026, às 09h00**, na Unidade SESC-SEDE, situada Rua Senador Rollemberg, 301, auditório do Sesc, 1° andar - São José, Aracaju - SE, CEP: 49015-090s, dar-se-á abertura da sessão para a devida qualificação e credenciamento dos licitantes, para o recebimento e julgamento das suas propostas comerciais e para o recebimento e julgamento dos documentos de habilitação.

4.2. O não comparecimento do licitante ou de seu representante legal não será motivo de desclassificação e/ou inabilitação.

5. PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A proposta de preços deverá ser apresentada **em envelope lacrado, contendo uma via**, digitada eletronicamente, perfeitamente legível, respeitando as expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, de modo a não conter folhas soltas e rubricadas todas as folhas pelo responsável técnico, quando for o caso, ou por quem de direito, contendo a seguinte documentação:

a) CARTA PROPOSTA DE PREÇO, indicando expressamente o valor unitário por lote e total proposto, além do prazo de execução dos serviços e da validade da proposta, a qual não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento dos envelopes;

5.2. As propostas deverão contemplar o objeto deste CONVITE, observando todas as descrições, características técnicas e demais recomendações constantes das Instruções Específicas, Termo de Referência - Anexo I do Edital.

5.3. Nos preços propostos deverão estar incluídas todas as despesas necessárias, como impostos e taxas, encargos sociais, fiscais e trabalhistas, seguros, e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir,

Direta ou indiretamente na execução dos serviços. No caso de omissão, considerar-se-ão como inclusos nos preços.

6. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

a) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Qual que seja o ato constitutivo ou tipo de sociedade, a empresa licitante deverá apresentar, como documento comprobatório de sua HABILITAÇÃO JURÍDICA, a cédula de identidade dos sócios ou empresário individual ou microempreendedor individual onde conste o número de inscrição do CPF (ou RG e CPF separadamente) ou, substitutivamente, a carteira nacional de habilitação – CNH, qual conste o número de RG e CPF, bem como;

Se a pessoa jurídica houver constituído responsável legal que não a integra, mas a quem compete firmar contratos, receber valores, emitir declarações e assumir obrigações, em especial no negócio que venha a resultar deste certame, será necessário apresentar a documentação aqui mencionada também referente a esta pessoa e o instrumento de procuração, público ou particular (sendo este último, com reconhecimento da firma do outorgante que o subscreve);

d) Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pela Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. A documentação relativa à qualificação técnica do licitante consistirá em:

a) As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

b) As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de alimentos.

8. DA REGULARIDADE FISCAL

8.1. A documentação relativa à regularidade fiscal do licitante consistirá em:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF);
b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estaduais e/ou municipais, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

c) Certificado de Regularidade Fiscal - CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

d) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, da sede ou domicílio, bem como da filial quando esta for a licitante.

e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Estadual, da sede ou domicílio da licitante, bem como da filial quando esta for a licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte.

f) Certidão Negativa de Tributos Municipais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Municipal, da sede ou domicílio da licitante, bem como da filial quando esta for a licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte.

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

h) Caso a(s) certidão(ões) expedida(s) pela(s) fazenda(s) federal, estadual, municipal, seja(m) POSITIVA(S), O SESC se reserva o direito de só aceitá-la(s) se a(s) mesma(s) contiver(em) expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

8.1 OUTROS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

a) Declaração de menores, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 – Lei N.º 9854/99 (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz).

b) Declaração, em papel timbrado da empresa Licitante, devidamente assinada por seu representante legal, de plena e total aceitação das condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório.

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata: expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura da presente licitação.

9. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE DOCUMENTOS

9.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópias autenticadas ou cópias simples. Neste último caso, em caso ilegível serão solicitados os originais para a conferência e autenticação.

9.2. Aqueles documentos que forem emitidos pela Internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor, para verificação de autenticidade.

9.3. Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omisso em relação ao prazo de validade, considerar-se-á o prazo de validade de 90(noventa) dias, a contar da data da emissão.

9.4. É facultado à Comissão, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

10. DOS PROCEDIMENTOS DA REUNIÃO

10.1. No dia, hora e local estabelecidos neste Convite, serão recebidos os envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação.

10.2. Iniciando os trabalhos, a Comissão qualificará e registrará a presença dos licitantes.

10.3. Ato contínuo, serão recolhidos os envelopes de Propostas de Preços e de Habilitação, sendo de imediato rubricados os lacres dos envelopes desta última (habilitação), que ficarão sob a guarda desta Comissão. Em seguida, promover-se-á a abertura das propostas financeiras, competindo à Comissão de Licitação o seguinte:

a) verificar se as propostas atendem às exigências deste Edital;

b) rubricar as vias originais dos documentos integrantes das propostas e oferecê-las aos demais licitantes para a devida chancela;

c) não sendo possível o julgamento imediato das propostas, a reunião será suspensa e o resultado da classificação, após a devida análise pela Comissão, será enviado a todos os licitantes, através de e-mail, disponibilizando ainda, no endereço SESC/SE, https://sesc-se.com.br/licitacoes.

d) inexistindo recursos contra o julgamento das propostas ou sendo a eles negado provimento, a Comissão proceder-se-á com a fase de habilitação.

10.4. A presença das licitantes às reuniões de recebimento dos envelopes da licitação e de julgamento é facultativa, podendo aqueles, quando for o caso, serem entregues à Comissão de Licitação do SESC-DR/SE.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

11. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS FINANCEIRAS

11.1. As propostas serão classificadas, em ordem de valor crescente, sendo considerado vencedor, para fins de adjudicação, o licitante que apresentar o MENOR PREÇO POR GLOBAL, observado o disposto no subitem 2.1. deste Edital.

11.2. Ocorrendo empate dos preços, a classificação final se fará por sorteio na própria sessão pública, com a ciência de todos os interessados, ou em dia diverso, com horário e local a ser definido pela Comissão de Licitação.

11.3. Serão desclassificadas propostas que:
a) apresentarem preço superior ao valor orçado pelo SESC;
b) não atenderem as exigências deste Edital e anexos;
c) apresentarem preço manifestamente inexequível, assim considerado se o valor for inferior a 70% do orçado pelo SESC;

11.4. Da mesma forma, será facultado à Comissão de Licitação ou à autoridade superior promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução aqui do procedimento licitatório;

11.5. Ocorrendo a desclassificação de todas as propostas, ou inabilitação de todas as licitantes, poderá ser concedido aos licitantes um prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação de novas propostas e ou habilitações, sanadas as causas que deram origem a desclassificação/inabilitação retornando para a fase das propostas.

12. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

12.1. A Comissão de Licitação analisará os documentos de habilitação da licitante classificada que ofertou o melhor preço, observando os requisitos dos itens 6, 7 e 8 deste edital, sem prejuízo de outros. Julgará aquela habilitada, por conseguinte, se atender ou não violar as exigências do certame.

12.2. Na hipótese de inabilitação, fará a análise e julgamento das demais classificadas e de acordo com a ordem de preços.

12.3. Poderá a Comissão valer-se da rede mundial de computadores ou de qualquer sistema cadastral que estivem ao alcance para se certificar da validade dos documentos de habilitação.

13. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

13.1. Ultrapassadas as fases de julgamento de proposta e de habilitação, a Presidente do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - Departamento Regional do SESC/SE, considerando legítimos os atos praticados pela Comissão e a conformidade da proposta, homologará a licitação e adjudicará seu objeto à licitante julgada vencedora.

14. DA COMUNICAÇÃO DOS ATOS

14.1. A comunicação aos licitantes de todo e qualquer ato deste Convite que se fizer necessária, dar-se-á por e-mail devidamente cadastrado, considerando-se válida e eficaz para todos os efeitos, sem prejuízo da sua divulgação no sitio oficial da entidade SESC/AR/SE, inclusive quanto ao resultado do certame.

15. DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

15.1. Concluída a licitação, o vencedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação, assinar o contrato, sob pena de ser considerado tal ato com recusa injustificada.

15.2. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro daquele interstício, configurará descumprimento total da obrigação assumida e sujeitará o licitante às seguintes penalidades:

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

I – Perda do direito à contratação;
II – Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias eventualmente previstas neste Edital;
III – Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SESC, por um prazo de até 03 (três) anos.

15.3. As alterações contratuais por acordo entre as partes, desde que justificadas, e as decorrentes de necessidade de prorrogação constarão de termos aditivos e poderão ser acrescidos em até 50% do valor global atualizado do contrato.

15.3.1. Na hipótese de supressão o limite acima estabelecido poderá ser excedido se houver acordo entre as partes.

15.4. Considerar-se-á parte integrante do Contrato, como se nele estivessem transcritos, o Edital e a proposta da licitante vencedora.

16. DOS RECURSOS

16.1. Dos resultados da fase de julgamento das propostas e da fase de habilitação, o licitante que se julgar prejudicado poderá interpor recurso, devidamente fundamentado e por escrito, dirigido ao Presidente do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - Departamento Regional do SESC/SE, por intermédio da Comissão de Licitação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados desde a data da publicação do resultado.

16.2. Interposto o recurso de que trata o subitem 16.1, o licitante que puder vir a ter sua situação prejudicada poderá, no mesmo prazo de 02 (dois) dias úteis, oferecer impugnação.

16.3. O provimento do recurso somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.4. A qualquer momento, o SESC poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação e propostas.

17. DAS SANÇÕES

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a ser celebrado, o contratado estará sujeito, com a garantia da defesa prévia e recurso a ela inerentes, às seguintes penalidades:

a) Advertência;
b) Multa de até 10% do valor total Adjudicado e Homologado a favor da empresa vencedora;
c) Suspensão temporária de participação em licitação por prazo não superior a 03 (três) anos.

17.2. As sanções acima referidas poderão ser aplicadas de forma cumuladas ou independentes, sendo autorizado ao SESC, na hipótese de multa, o devido desconto ou a retenção dos valores que tenha eventualmente tenha a receber o contratado.

18. DO PAGAMENTO

18.1 Os pagamentos ocorrerão em até 30 dias contando da assinatura da nota fiscal devidamente acompanhada das certidões negativas das fazendas FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL, CNDT E FGTS.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A Comissão de Licitação poderá, a critério do SESC e para manter o caráter competitivo do certame, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas dos licitantes, permitindo-se ali, ainda, requerer informações

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

adicionais; bem como, valer-se da rede mundial de computadores – *Internet*-, quando possível, para a verificação da regularidade / validade de documentos ou fixar prazo para dirimir eventuais dúvidas, em qualquer fase da licitação.

19.2. O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - Departamento Regional do SESC/SE se reserva no direito de revogar unilateralmente esta Licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato, não cabendo às licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for; ou anulá-la por ilegalidade ou vício insanável, de ofício ou quando provocado, que o fará em razões fundamentadas.

19.3. Quaisquer pedidos de informações ou de esclarecimentos que se façam necessários à elaboração das propostas deverão ser formulados por escrito à **COMISSÃO DE LICITAÇÃO – SESC/SE**, localizada na Rua Dom José Thomaz nº 235, bairro São José, Aracaju/SE., Cep 49015-090, Fone 79-3216-2712/2733, até o 2º (segundo) dia útil antes da data marcada para abertura da Licitação, ficando desde já entendido que a ausência da resposta não constituirá motivo para alteração das condições e prazos.

19.4. Inexistindo pedidos naquele sentido ou formulados fora do prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

19.5. Independentemente de declaração expressa, a apresentação de documentos e proposta implica a aceitação plena das condições e exigências deste edital e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes dos documentos e propostas apresentados e, ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, bem como de que deverá declará-lo quando ocorrido.

19.6. São partes integrantes deste instrumento convocatório os seguintes Anexos:

a) ANEXO I – Termo de Referência;
b) ANEXO II – Declaração de Aceitação.
c) ANEXO III – Declaração de Menores
d) ANEXO IV – Modelo de Credenciamento
e) ANEXO V – Modelo de Proposta
f) ANEXO VI - Minuta de Contrato

19.7. O instrumento convocatório estará disponível no site http://www.sesc-se.com.br/editais.

19.8. Por razões de economia e sustentabilidade ambiental, não serão fornecidas cópias das atas de reuniões deste processo licitatório, devendo cada licitante, se for do interesse, fornecer o respectivo endereço eletrônico para o envio via e-mail.

CLEIDIANE SANTOS BARRETO
Presidente da CPL/SESC/SE

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, abrangendo atendimento completo para a realização dos eventos internos do Sesc Sergipe, conforme especificações técnicas, condições de execução e demais disposições deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA:

A presente contratação tem por finalidade assegurar atendimento especializado, organizado e de elevada qualidade para os eventos internos promovidos pelo Sesc Sergipe, preservando a tradição institucional, a eficiência operacional e o devido cumprimento das normas que orientam os serviços de alimentação e hospitalidade.

Em razão da necessidade de continuidade, uniformidade e controle rigoroso na execução dos serviços, define-se que a contratação ocorrerá em lote único, contemplando todos os eventos previstos. Tal medida visa:

- Padronização do fornecedor, garantindo metodologia única de trabalho;
- Economia de escala, reduzindo custos operacionais e evitando variações de preços entre fornecedores distintos;
- Qualidade uniforme dos itens ofertados e do atendimento prestado;
- Melhor controle e rastreabilidade dos processos, desde o preparo até o serviço final;
- Acompanhamento sistemático das normativas sanitárias e alimentares, fortalecendo o cumprimento das exigências legais e das boas práticas;
- Integração operacional, favorecendo a comunicação, a logística e a execução coordenada das demandas institucionais.

Os lotes que compõem o objeto referem-se aos seguintes eventos tradicionais do Sesc Sergipe:

- Item 1 – Evento: Festa Comemorativa
- Item 2 – Evento: Camarote Pré-Caju
- Item 3 – Evento: Eventos Comemorativos – Grande Porte
- Item 4 – Evento: Eventos Comemorativos – Médio Porte

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

3.1. Disposições Iniciais:

É de responsabilidade integral da empresa prestadora do serviço a contratação, organização e coordenação de toda a equipe de recursos humanos necessária ao atendimento durante o evento, incluindo:

a) Maître, responsável pela coordenação, supervisão e bom andamento dos serviços de salão;

b) Garçons;

c) Equipe de apoio para cozinha;

d) Equipe de limpeza do espaço, incluindo banheiros;

e) Assessoria para o evento.

Todos os profissionais destacados para o evento deverão estar rigorosamente uniformizados, devidamente identificados e capacitados para o exercício de suas funções, mantendo postura ética e profissional, cordialidade no atendimento, zelo com o patrimônio e atenção permanente ao público.

3.2. Materiais de Apoio:

A prestação dos serviços deverá incluir, obrigatoriamente, o fornecimento integral, pela Contratada, de todos os materiais, utensílios e equipamentos de apoio necessários ao pleno funcionamento do buffet e à adequada execução dos serviços, compatíveis com o porte e as características de cada evento, incluindo, mas não se limitando a:

- Bandejas para serviço e reposição;
- Copos e taças;
- Guardanapos;
- Pratos;
- Talheres;
- Provençais e recipientes para condimentos;
- Taças específicas para vinho, espumante e água;
- Caixas térmicas com capacidade mínima de 360 (trezentos e sessenta) litros;
- Gelo em quantidade suficiente para conservação e serviço de bebidas;
- Fritadeira industrial, elétrica ou a gás, com capacidade compatível com a demanda do evento, destinada ao preparo contínuo de salgados e itens fritos, incluindo cestos, controle de temperatura e dispositivos de segurança;
- Equipamentos auxiliares de apoio ao buffet, tais como estufas térmicas, rechauds, chapas, bancadas de apoio e recipientes gastronorm, quando necessários;
- Demais itens imprescindíveis à execução adequada, contínua e segura do serviço.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Observações específicas quanto aos materiais utilizados:

- Para todos os eventos comemorativos previstos neste Termo de Referência, a Contratada deverá fornecer copos e taças exclusivamente de vidro, bem como pratos de porcelana e talheres de inox, assegurando padrão de apresentação compatível com a formalidade institucional dos eventos.
- Para o evento Pré-Caju, excepcionalmente, os materiais deverão observar padrão adequado a ambiente externo e de grande circulação, devendo ser utilizados copos, taças e pratos em acrílico, além de talheres descartáveis de boa resistência e qualidade, sem prejuízo à segurança e ao conforto dos usuários.

Observações complementares:

- As caixas térmicas utilizadas deverão possuir, preferencialmente, dispositivo ou espaço destinado à fixação de lacres, visando maior controle e segurança;
- As bebidas deverão ser servidas devidamente geladas e mantidas em temperatura adequada durante toda a execução do evento;
- A Contratada poderá subcontratar os serviços relativos às bebidas, desde que assuma responsabilidade integral pela qualidade do atendimento, cumprimento rigoroso dos quantitativos, prazos e especificações estabelecidas neste Termo de Referênciaa qualidade do atendimento e cumprimento integral das quantidades e especificações.

3.3. Preparações Alimentares:

- Os itens classificados como salgados de preparo em fritadeira deverão ser fritos no momento da execução do serviço, garantindo frescor e qualidade.
- Os alimentos servidos devem estar devidamente acondicionados, respeitando temperaturas de conservação e boas práticas.

3.4. Segurança Alimentar e Boas Práticas:

A empresa deverá cumprir integralmente as normas vigentes de boas práticas de manipulação e segurança alimentar, observando:

- Higiene pessoal e operacional;
- Controle de temperatura;
- Armazenamento adequado;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

- Ausência de contaminação cruzada;
- Acondicionamento apropriado dos alimentos e bebidas.

3.5. Observações Gerais para todos os Eventos:

- Para melhor preparo e ambientação, recomenda-se que toda a equipe do buffet chegue ao local entre 1h e 2h antes da abertura oficial do evento. Solicita-se que os sacos e caixas de salgados e doces venham devidamente identificados, informando o nome do item e a quantidade de unidades.
- A preparação dos alimentos deve considerar os equipamentos e materiais da contratada (fogão, botijões de gás, fritadeiras, caixas térmicas com gelo, utensílios diversos e demais recursos necessários).
- Os alimentos e bebidas deverão ser servidos diretamente aos convidados.
- Os alimentos fritos devem ser preparados na hora.
- As bebidas devem ser servidas em copos individuais.
- As bebidas e o gelo costumam chegar por volta das 08h no sábado e domingo; recomenda-se manter gelo SOS reserva próximo ao ponto de serviço.
- A contratada deve garantir que os serviços ofertados estejam em conformidade com as condições previstas neste Termo de Referência.

Limpeza de banheiros:

O funcionário designado para a função deverá atuar exclusivamente na limpeza dos banheiros, não podendo acumular atividades na cozinha, garantindo padrões adequados de higiene e segurança.

3.6. Descrição dos itens com detalhamento:

LOTE 01

EVENTO: FESTA COMEMORATIVA

- Quantidade estimada de pessoas a serem atendidas: 800 (oitocentas) pessoas

Descrição: O fornecedor deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, bebidas, materiais e mão de obra necessários para a adequada execução do serviço durante os eventos comemorativos, contemplando os seguintes itens:

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
DEPARTAMENTO REGIONAL EM SERGIPE

LOTE 01						
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE SOLICITADA P/DIA**	**QUANTIDADE DIAS**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR POR EVENTO R$**	**VALOR TOTAL R$**
1.	Pão de Alho - Entrada	400 Unidades para miniporções	02/DIAS	6,50	2.600,00	5.200,00
2.	Choripan - Entrada	400 Unidades para miniporções	02/DIAS	11,00	4.400,00	8.800,00
3.	Bobó de Camarão - Entrada	800 miniporções	02/DIAS	9,00	7.200,00	14.400,00
4.	Medalhão de Carne – Entrada	35kg	02/DIAS	128,33	4.491,55	8.983,10
5.	Medalhão de Frango – Entrada	35kg	02/DIAS	108,00	3780,00	7.560,00
6.	Coração de Frango – Entrada	35kg	02/DIAS	61,40	2.149,00	4.298,00
7.	Linguiça Toscana – Entrada	35kg	02/DIAS	34,93	1.222,55	2.445,10
8.	Coxinha de Asa – Entrada	35kg	02/DIAS	31,00	1.085,00	2.170,00
9.	Camarão – Entrada	30kg	02/DIAS	111,00	3.330,00	6.660,00
10.	Batata Frita – Entrada	45kg	02/DIAS	29,66	1.334,70	2.669,40
11.	Macaxeira Frita – Entrada	35kg	02/DIAS	34,00	1.190,00	2.380,00
12.	Queijo Grelhado – Entrada	35kg	02/DIAS	62,66	2.193,10	4.386,20
13.	Melaço – Acompanhamento da Entrada	Quantidade compatível com o serviço	02/DIAS	12,00	12,00	24,00
14.	Geleia de Pimenta – Acompanhamento da Entrada	Quantidade compatível com o serviço	02/DIAS	34,50	34,50	69,00
15.	Farofa de Bacon – Acompanhamento da Entrada	Quantidade compatível com o serviço	02/DIAS	43,83	43,83	87,66
16.	Arroz Branco – Almoço	45kg – Cru	02/DIAS	40,93	1.841,85	3.683,70
17.	Arroz à Grega – Almoço	45kg – Cru	02/DIAS	73,50	3.307,50	6.615,00
18.	Feijão Tropeiro – Almoço	105kg	02/DIAS	63,56	6.673,80	13.347,60
19.	Farofa – Almoço	40kg	02/DIAS	30,63	1.225,20	2.450,40
20.	Vinagrete – Almoço	35kg	02/DIAS	52,23	1.828,05	3.656,10
21.	Salada Verde – Almoço	30kg	02/DIAS	26,33	789,90	1.579,80
22.	Salada de Maionese – Almoço	70kg	02/DIAS	62,23	4.356,10	8.712,20
23.	Salada de Frutas – Almoço	85kg	02/DIAS	53,00	4.405,00	9.010,00
24.	Picanha – Almoço	105kg	02/DIAS	97,36	10.228,80	20.445,60
25.	Alcatra – Almoço	90kg	02/DIAS	66,13	5.951,70	11.903,40
26.	Costela Gaúcha – Almoço	70kg	02/DIAS	57,06	3.994,20	7.988,40
27.	Cupim – Almoço	70kg	02/DIAS	65,80	4.606,00	9.212,00
28.	Sobrecoxa de frango	60kg	02/DIAS	31,30	1.787,00	3.756,00

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

	– Almoço					
29.	Linguiça Toscana – Almoço	55kg	02/DIAS	35,60	1.958,00	3.916,00
30.	Salmão Grelhado – Almoço	45kg	02/DIAS	155,06	6.977,70	13.955,40
31.	Maminha ao molho gorgonzola – Almoço	45kg	02/DIAS	60,00	2.700,00	5.400,00
32.	Porchetta recheada – Almoço	45kg	02/DIAS	52,50	2.636,50	4.725,00
33.	Cocada branca: deverá ser servido em miniporções	200 unidades	02/DIAS	9,50	1.900,00	3.800,00
34.	Cocada queimada: deverá ser servido em miniporções	200 unidades	02/DIAS	9,50	1.900,00	3.800,00
35.	Pudim: deverá ser servido em miniporções	200 unidades	02/DIAS	8,50	1.700,00	3.400,00
36.	Doce de Leite: deverá ser servido em miniporções	200 unidades	02/DIAS	9,16	1.832,00	3.644,00
37.	Doce de Bolinha de Queijo: deverá ser servido em miniporções	200 unidades	02/DIAS	9,16	1.832,00	3.664,00
38.	Água Mineral: Copos de 200ml	2.250 copos	02/DIAS	2,31	5.197,50	10.395,00
39.	Cerveja lata 350 ml: Qualidade igual ou superior a Heineken	1.200 latas	02/DIAS	7,26	8.712,00	17.424,00
40.	Refrigerantes em lata: Qualidade igual ou superior a Coca-Cola	450 latas	02/DIAS	4,26	1.917,00	3.834,00
41.	Refrigerantes em lata: Qualidade igual ou superior a Coca-Cola Zero	250 latas	02/DIAS	7,50	1.875,00	3.750,00
42.	Refrigerantes em lata: Qualidade igual ou superior a Guaraná	400 latas	02/DIAS	7,52	3.008,00	6.016,00
43.	Refrigerantes em lata: Qualidade igual ou superior a Guaraná Zero	250 latas	02/DIAS	7,40	1.850,00	3.700,00
44.	Refrigerantes em lata: Qualidade igual ou superior a Sprite	200 latas	02/DIAS	7,33	1.466,00	2.932,00
45.	Garçons	no mínimo 45 profissionais	02/DIAS	280,00	12.600,00	25.200,00
46.	Equipe de Apoio de Cozinha	no mínimo 12 profissionais	02/DIAS	263,33	3.159,96	6.319,92
47.	Equipe de Limpeza: Sendo 04, exclusivamente para banheiros. E 06, exclusivamente para a limpeza do ambiente e recolhimentos dos descartes	no mínimo 12 profissionais	02/DIAS	263.,33	3.159,96	6.319,92

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

	das mesas.					
48.	Assessoria/Apoio ao Evento	no mínimo 02 profissionais	02/DIAS	1.066,66	2.133,32	4.266,64
49.	Churrasqueiros	no mínimo 05 profissionais	02/DIAS	476,66	2.383,30	4.766,60
50.	Churrasqueiras grandes com grelhas	no mínimo 05	02/DIAS	196,66	983,30	1.966,60
51.	Fritadeira Industrial	no mínimo 03	02/DIAS	196,66	589,98	1.179,96
VALOR TOTAL LOTE 01: R$ 316.887,70						

A empresa contratada deverá disponibilizar, por sua inteira e exclusiva responsabilidade, toda a infraestrutura, materiais, equipamentos, utensílios, insumos e recursos humanos necessários à perfeita execução do serviço de fornecimento de almoço tipo churrasco para aproximadamente 800 (oitocentas) pessoas, garantindo qualidade, segurança alimentar, regularidade no serviço e atendimento às normas sanitárias vigentes.

Equipamentos e Estrutura de Preparo
A contratada deverá fornecer, no mínimo:
a) Churrasqueiras de grande porte, fixas ou móveis, em quantidade compatível com o volume do evento;
b) Grelhas, espetos e chapas metálicas adequadas ao preparo simultâneo de carnes bovinas, suínas, aves e pescados;
c) Panelas de grande capacidade para preparo dos acompanhamentos e pratos quentes;
d) Fritadeiras industriais para preparo de itens fritos;
e) Equipamentos de manutenção térmica dos alimentos, tais como rechauds, estufas ou sistemas de banho-maria;
f) Equipamentos auxiliares necessários à operação contínua e segura do serviço.

Armazenamento e Conservação dos Alimentos
A empresa contratada deverá garantir condições adequadas de armazenamento, incluindo:
Caixas térmicas e gelo em volume compatível com a demanda;
b) Separação adequada dos alimentos, evitando qualquer risco de contaminação cruzada

Utensílios e Materiais de Apoio
Deverão ser disponibilizados, no mínimo:
a) Facas profissionais, chairas, pegadores, conchas, escumadeiras, colheres e espátulas;
b) Tábuas de corte específicas para diferentes tipos de alimentos;
c) Bandejas gastronorm e recipientes adequados para exposição e reposição no buffet;
d) Bacias, recipientes e demais utensílios necessários à manipulação segura dos alimentos.

Insumos Operacionais
A contratada deverá fornecer todos os insumos necessários à execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a:
a) Carvão vegetal, lenha (quando aplicável) e materiais adequados para acendimento;
b) Temperos, sal, óleos e demais insumos culinários;
c) Óleo de fritura em quantidade suficiente;
d) Gelo para conservação e apoio operacional.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Higiene, Segurança e Normas Sanitárias
A empresa contratada deverá:
a) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para toda a equipe envolvida;
b) Disponibilizar materiais de higiene e limpeza, tais como detergentes, sanitizantes, papel toalha e sacos para resíduos;
c) Garantir o cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos;
d) Realizar o correto gerenciamento e destinação dos resíduos gerados durante o evento.

LOTE 02

EVENTO: CAMAROTE PRÉ-CAJU

- Quantidade estimada de pessoas a serem atendidas: 200 (duzentas) pessoas;

Descrição: O fornecedor deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, bebidas, materiais, equipamentos e mão de obra necessários para atendimento integral durante o evento, observando rigorosamente as quantidades por dia de execução, sendo eles:

LOTE 02						
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE SOLICITADA P/DIA**	**QUANTIDADE DIAS**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR POR EVENTO R$**	**VALOR TOTAL R$**
1	**Bolinho de charque**	200 unidades/dia	03/DIAS	2,26	452,00	1.356,00
2	**Coxinha**	200 unidades/dia	03/DIAS	2,20	440,00	1.320,00
3	**Pastel frito - Carne**	200 unidades/dia	03/DIAS	2,60	520,00	1.560,00
4	**Pastel frito – Frango**	200 unidades/dia	03/DIAS	2,60	520,00	1.560,00
5	**Pastel frito – Queijo**	200 unidades/dia	03/DIAS	2,66	532,00	1.596,00
6	**Canapés – Camarão**	200 unidades/dia	03/DIAS	4,56	912,00	2.736,00
7	**Canapés – Tomate Seco**	200 unidades/dia	03/DIAS	3,83	766,00	2.298,00
8	**Canapés – Peito de Peru**	200 unidades/dia	03/DIAS	3,83	766,00	2.298,00
9	**Camarões Empanados na Tapioca**	200 unidades/dia	03/DIAS	5,00	1000,00	3000,00
10	**Pão Delícia**	150 unidades/dia	03/DIAS	2,30	345,00	1035,00
11	**Mini brownie:** Deverá usar cacau entre 70 à 100%	150 unidades/dia	03/DIAS	7,26	1089,00	3267,00

12	**Brigadeiro tradicional:** Deverá usar cacau entre 70 à 100%	150 unidades/dia	03/DIAS	2,33	349,50	1048,50
13	**Brigadeiro de Damasco**	100 unidades/dia	03/DIAS	3,43	343,00	1029,00
14	**Mini pudim**	100 unidades/dia	03/DIAS	8,50	850,00	2550,00
15	**Mini mousse - chocolate**	100 unidades/dia	03/DIAS	8,50	850,00	2550,00
16	**Mini mousse – Maracujá**	100 unidades/dia	03/DIAS	8,50	850,00	2550,00
17	**Salada de lombinho canadense**	01 unidade/dia	03/DIAS	873,33	873,33	2619,99
18	**Terrine de frutas vermelhas ou terrine de camarão:** O tipo de terrine a ser servido será informado previamente pelo Contratante	01 unidade/dia	03/DIAS	650,00	650,00	1950,00
19	**Quiche de camarão**	01 unidade/dia	03/DIAS	250,00	250,00	750,00
20	**Quiche de carne seca com banana-da-terra**	01 unidade/dia	03/DIAS	266,66	266,66	799,98
21	**Quiche de frango com tomate seco**	01 unidade/dia	03/DIAS	250,00	250,00	750,00
22	**Tábua de frios média**	01 unidade/dia	03/DIAS	413,33	413,33	1239,99
23	**Caldo – Bobó**	100 miniporções	03/DIAS	9,00	900,00	2700,00
24	**Caldo – Caruru**	100 miniporções	03/DIAS	9,00	900,00	2700,00
25	**Caldo – Charque**	100 miniporções	03/DIAS	9,00	900,00	2700,00
26	**Batata-frita – Mini Lanche**	100 miniporções	03/DIAS	6,93	693,00	2079,00
27	**Mini Sanduiche – Mini Lanche**	100 miniporções	03/DIAS	8,50	850,00	2550,00
28	**Água Mineral:** Copos de 200ml	420 copos	03/DIAS	2,26	949,20	2847,60
29	**Água Coco em 2L**	60 garrafas	03/DIAS	22,66	1359,60	4078,80
30	**Cerveja lata 350 ml:** Qualidade igual ou superior a Heineken	360 latas	03/DIAS	7,33	2638,80	7916,40
31	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Coca-Cola	18 garrafas	03/DIAS	19,33	347,94	1043,82
32	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior	18 garrafas	03/DIAS	19,33	347,94	1043,82

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

	a Coca-Cola Zero					
33	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Guaraná	12 garrafas	03/DIAS	19,33	231,96	695,88
34	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Guaraná Zero	12 garrafas	03/DIAS	19,33	231,96	695,88
35	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Sprite	12 garrafas	03/DIAS	19,33	231,96	695,88
36	**Espumante Moscatel Rose 750 ml:** Qualidade igual ou superior a Casa Perini, Monte Paschoal, Georges Aubert ou Garibaldi	65 garrafas	03/DIAS	70,00	4550,00	13650,00
37	**Vodka – 1L:** Qualidade igual ou superior a Absolut, Smirnoff, Skyy ou Kadov	25 garrafas	03/DIAS	65,00	1625,00	4875,00
38	**Garçons**	no mínimo 06 profissionais	03/DIAS	260,00	1560,00	4680,00
39	**Equipe de Apoio de Cozinha**	no mínimo 04 profissionais	03/DIAS	293,33	1173,32	3519,96
40	**Equipe de Limpeza:** Sendo 02, exclusivamente para banheiros	no mínimo 03 profissionais	03/DIAS	243,33	729,99	2189,97
41	**Assessoria/Apoio ao Evento**	no mínimo 02 profissionais	03/DIAS	866,66	1733,32	5199,96
42	**Mesa de Drinks:** O fornecedor deverá montar mesa completa de drinks diariamente, contendo: • Frutas variadas (in natura e prontas para preparo, sendo elas Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Kiwi, Uva, Acerola e Siriguela) • Usar para confecções das bebidas, insumos como, Manjericão, Gengibre, Hortelã,	500 drinks/dia	03/DIAS	14,00	7000,00	21000,00

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

	Canela e outros • Gelo filtrado para drinks • Ornamentações e insumos tradicionais • Canecas e taças em acrílico apropriadas No mínimo 05 pessoas no preparo dos drinks					
VALOR TOTAL LOTE 02: R$ 126.725,43						

A empresa contratada deverá disponibilizar, por sua inteira e exclusiva responsabilidade, toda a infraestrutura física, materiais, equipamentos, utensílios, insumos e recursos humanos necessários à execução do serviço de fornecimento de alimentação e bebidas para evento com público estimado de 200 (duzentas) pessoas, conforme cardápio previamente definido pelo Contratante.

Equipamentos e Estrutura de Preparo
A contratada deverá fornecer, no mínimo:
a) Fritadeira industrial, com capacidade compatível com a produção simultânea de salgados e mini lanches;
b) Chapas ou equipamentos auxiliares para preparo de mini sanduíches;
c) Equipamentos de manutenção térmica, tais como estufas, rechauds ou banho-maria, para conservação dos alimentos quentes;

Estrutura da Mesa de Drinks
A contratada deverá montar mesa completa de drinks, contemplando:
a) Bancada exclusiva para preparo das bebidas;
b) Utensílios específicos de coquetelaria (coqueteleiras, dosadores, peneiras, colheres bailarina, socadores, etc.);
c) Recipientes adequados para gelo filtrado;
d) Expositores e recipientes para frutas e insumos;
e) Ornamentação compatível com o padrão do evento;
f) Canecas e taças em acrílico apropriadas ao serviço.

Armazenamento e Conservação dos Alimentos
A empresa contratada deverá garantir condições adequadas de armazenamento, incluindo:
a) Caixas térmicas com gelo para apoio operacional e manutenção da temperatura das bebidas;
b) Separação adequada dos gêneros alimentícios, prevenindo contaminação cruzada.

Utensílios e Materiais de Apoio
Deverão ser disponibilizados, no mínimo:
a) Facas profissionais, tábuas de corte, pegadores, espátulas, conchas e escumadeiras;
b) Bandejas, travessas e recipientes adequados para exposição dos alimentos;
c) Recipientes gastronorm para reposição contínua;
d) Utensílios descartáveis ou reutilizáveis, conforme definido pelo Contratante;

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

e) Guardanapos, suportes e materiais auxiliares ao serviço

Insumos Operacionais
A contratada deverá fornecer todos os insumos necessários à execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a:
a) Óleo de fritura em quantidade suficiente para o volume diário de produção;
b) Gelo filtrado para bebidas e drinks;
c) Temperos, ervas frescas, frutas in natura e demais insumos previstos no cardápio;
d) Ingredientes específicos exigidos, tais como cacau com teor entre 70% e 100% para preparo de brownies e brigadeiros;
e) Insumos para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, conforme quantitativos estabelecidos.

Higiene, Segurança e Normas Sanitárias
A empresa contratada deverá:
a) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para toda a equipe envolvida;
b) Disponibilizar materiais de higiene e limpeza, tais como detergentes, sanitizantes, papel toalha e sacos para resíduos;
c) Garantir o cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos;
d) Realizar o correto gerenciamento e destinação dos resíduos gerados durante o evento.

LOTE 03

EVENTO: EVENTO COMEMORATIVO – GRANDE PORTE

- Quantidade estimada de pessoas a serem atendidas: 800 (oitocentas) pessoas

Descrição:
O fornecedor deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, bebidas, utensílios, materiais e equipe necessária para execução completa do serviço durante o evento, observando rigorosamente as quantidades estabelecidas, sendo eles:

LOTE 03						
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE SOLICITADA P/DIA**	**QUANTIDADE DIAS**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR POR EVENTO R$**	**VALOR TOTAL R$**
01	Coxinhas	500 unidades	**01/DIA**	2,20	1100,00	1100,00
02	Camarões empanados na tapioca	500 unidades	01/DIA	5,00	2500,00	2500,00
03	Pastel frito - Carne	200 unidades	01/DIA	2,60	520,00	520,00
04	Pastel frito – Frango	200 unidades	01/DIA	2,60	520,00	520,00
05	Pastel frito – Queijo	200 unidades	01/DIA	2,60	520,00	520,00
06	Canapés – Camarão	300 unidades	01/DIA	4,56	1368,00	1368,00
07	Canapés – Tomate Seco	300 unidades	01/DIA	3,83	1149,00	1149,00

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

08	Canapés – Peito de Peru	300 unidades	01/DIA	3,83	1149,00	1149,00
09	Bolivianos	200 unidades	01/DIA	2,43	486,00	486,00
10	Croquetes de carne	200 unidades	01/DIA	2,43	486,00	486,00
11	Croquetes de bacalhau	200 unidades	01/DIA	2,60	520,00	520,00
12	Bolinhos de aipim com carne seca	200 unidades	01/DIA	2,43	486,00	486,00
13	Dadinhos de tapioca	200 unidades	01/DIA	2,60	520,00	520,00
14	Brigadeiro tradicional: Deverá usar cacau entre 70 à 100%	300 unidades	01/DIA	2,50	750,00	750,00
15	Beijinho	300 unidades	01/DIA	2,50	750,00	750,00
16	Camafeu fondado de nozes	300 unidades	01/DIA	4,33	1299,00	1299,00
17	Doces em copinho – Romeu e Julieta	300 unidades	01/DIA	5,00	1500,00	1500,00
18	Docinhos caramelados de castanha	300 unidades	01/DIA	4,33	1299,00	1299,00
19	Bombom Sonho de Valsa	300 unidades	01/DIA	4,50	1350,00	1350,00
20	Bombom de brigadeiro recheado com leite ninho	300 unidades	01/DIA	4,00	1200,00	1200,00
21	Camarão Thai com Purê de Mandioquinha	500 miniporções	01/DIA	14,63	7315,00	7315,00
22	Filé ao molho madeira com arroz com brócolis	500 miniporções	01/DIA	13,00	6500,00	6500,00
23	Penne com frango defumado e molho branco	500 miniporções	01/DIA	12,00	6000,00	6000,00
24	**Água Coco em 2L**	200 garrafas	01/DIA	22,66	4532,00	4532,00
25	**Água Mineral:** Copos de 200ml	2.000 copos	01/DIA	2,26	4520,00	4520,00
26	**Cerveja lata 350 ml:** Qualidade igual ou superior a Heineken	1.020 latas	01/DIA	7,33	7476,60	7476,60
27	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Coca-Cola	48 garrafas	01/DIA	19,33	927,84	927,84
28	**Refrigerantes em**	48 garrafas	01/DIA	19,33	927,84	927,84

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

	2L: Qualidade igual ou superior a Coca-Cola Zero					
29	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Guaraná	42 garrafas	01/DIA	19,33	811,86	811,86
30	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Guaraná Zero	18 garrafas	01/DIA	19,33	347,94	347,94
31	**Refrigerantes em 2L:** Qualidade igual ou superior a Sprite	12 garrafas	01/DIA	19,33	231,96	231,96
32	**Garçons**	no mínimo 40 profissionais	01/DIA	266,66	10666,40	10666,40
33	**Equipe de Apoio de Cozinha**	no mínimo 12 profissionais	01/DIA	233,33	2799,96	2799,96
34	**Equipe de Limpeza:** Sendo 04, exclusivamente para banheiros. E 06, exclusivamente para a limpeza do ambiente e recolhimentos dos descartes das mesas.	no mínimo 10 profissionais	01/DIA	233,33	2333,30	2333,30
35	**Assessoria/Apoio ao Evento**	no mínimo 02 profissionais	01/DIA	1233,33	2466,66	2466,66
36	**Fritadeira Industrial**	no mínimo 02	01/DIA	200,00	400,00	400,00
VALOR TOTAL LOTE 03: R$ 77.729,36						

O presente lote tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, bebidas, mão de obra especializada, infraestrutura, equipamentos, utensílios, insumos e apoio operacional, para evento comemorativo de grande porte, com público estimado de 800 (oitocentas) pessoas, conforme cardápio e quantitativos previamente definidos pelo Contratante.

Equipamentos e Estrutura de Preparo
A contratada deverá fornecer, no mínimo:
a) Fritadeira industrial, com capacidade compatível com a produção simultânea de salgados e mini lanches;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

b) Chapas ou equipamentos auxiliares para preparo de mini sanduíches;
c) Equipamentos de manutenção térmica, tais como estufas, rechauds ou banho-maria, para conservação dos alimentos quentes;

Armazenamento e Conservação dos Alimentos
A empresa contratada deverá garantir condições adequadas de armazenamento, incluindo:
a) Caixas térmicas com gelo para apoio operacional e manutenção da temperatura das bebidas;
b) Separação adequada dos gêneros alimentícios, prevenindo contaminação cruzada.

Utensílios e Materiais de Apoio
Deverão ser disponibilizados, no mínimo:
a) Facas profissionais, tábuas de corte, pegadores, espátulas, conchas e escumadeiras;
b) Bandejas, travessas e recipientes adequados para exposição dos alimentos;
c) Recipientes gastronorm para reposição contínua;
d) Utensílios descartáveis ou reutilizáveis, conforme definido pelo Contratante;
e) Guardanapos, suportes e materiais auxiliares ao serviço

Insumos Operacionais
A contratada deverá fornecer todos os insumos necessários à execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a:
a) Óleo de fritura em quantidade suficiente para o volume diário de produção;
b) Gelo filtrado para bebidas e drinks;
c) Temperos, ervas frescas, frutas in natura e demais insumos previstos no cardápio;
d) Ingredientes específicos exigidos, tais como cacau com teor entre 70% e 100% para preparo de brownies e brigadeiros;
e) Insumos para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, conforme quantitativos estabelecidos.

Bebidas
A contratada deverá fornecer todas as bebidas previstas neste lote, observando os quantitativos estabelecidos, bem como qualidade igual ou superior às referências indicadas, sem caracterizar direcionamento de marca.

Higiene, Segurança e Normas Sanitárias
A empresa contratada deverá:
a) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para toda a equipe envolvida;
b) Disponibilizar materiais de higiene e limpeza, tais como detergentes, sanitizantes, papel toalha e sacos para resíduos;
c) Garantir o cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos;
d) Realizar o correto gerenciamento e destinação dos resíduos gerados durante o evento.

LOTE 04

EVENTO: EVENTO COMEMORATIVO – MÉDIO PORTE

- Quantidade estimada de pessoas a serem atendidas: 400 (quatrocentas) pessoas;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Descrição: O fornecedor deverá disponibilizar todos os alimentos, bebidas, utensílios e materiais necessários para o pleno atendimento do evento, garantindo apresentação adequada, qualidade dos produtos e cumprimento rigoroso das quantidades previstas, sendo eles:

LOTE 04						
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE SOLICITADA P/DIA**	**QUANTIDADE DIAS**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR POR EVENTO R$**	**VALOR TOTAL R$**
1	Bolinho de bacalhau	400 unidades	04/DIAS	3,00	1200,00	4.800,00
2	Camarões empanados com tapioca	400 unidades	04/DIAS	5,33	2132,00	8528,00
3	Coxinhas	400 unidades	04/DIAS	2,26	904,00	3616,00
4	Dadinho de tapioca com geleia de pimenta	400 unidades	04/DIAS	4,30	1720,00	6880,00
5	Kibe ao molho de maracujá	400 unidades	04/DIAS	3,50	1400,00	5600,00
6	Pastelzinho frito de aratu	400 unidades	04/DIAS	4,43	1772,00	7088,00
7	Canolés de camarão	400 unidades	04/DIAS	3,76	1504,00	6016,00
8	Pastelzinho agridoce	400 unidades	04/DIAS	3,60	1440,00	5760,00
9	Barquinha de charque com macaxeira	400 unidades	04/DIAS	9,50	3800,00	15200,00
10	Tortalete de cream cheese com abacaxi	400 unidades	04/DIAS	4,56	1824,00	7296,00
11	Bem-casados de camarão	400 unidades	04/DIAS	9,50	3800,00	15200,00
12	Frango com tomate seco	400 unidades	04/DIAS	4,23	1692,00	6768,00
13	Brigadeiros no copo: Deverá usar cacau entre 70 à 100%	400 unidades	04/DIAS	5,21	2084,00	8336,00
14	Bombom de castanha	400 unidades	04/DIAS	3,60	1440,00	5760,00
15	Bombom de Romeu e Julieta com queijo do reino	400 unidades	04/DIAS	3,60	1440,00	5760,00
16	Bombom de Morango banhado	400 unidades	04/DIAS	6,63	2652,00	10608,00
17	Doce Olho de Sogra	400 unidades	04/DIAS	3,43	1372,00	5488,00
18	**Água Coco em 2L**	50 garrafas	04/DIAS	22,66	1133,00	4532,00
19	**Água Mineral:** Copos de 200ml	300 copos	04/DIAS	2,26	678,00	2712,00
20	**Cerveja lata 350 ml:** Qualidade igual ou superior a Heineken	240 latas	04/DIAS	7,33	1759,20	7036,80
21	**Espumante Moscatel Rose 750 ml:**	15 garrafas	04/DIAS	68,33	1024,95	4099,80

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

	Qualidade igual ou superior a Casa Perini, Monte Paschoal, Georges Aubert ou Garibaldi					
22	**Vinho tinto:** Qualidade igual ou superior a EA	15 garrafas	04/DIAS	85,00	1275,00	5100,00
23	**Refrigerantes em lata:** Qualidade igual ou superior a Coca-Cola	48 latas	04/DIAS	7,00	336,00	1344,00
24	**Refrigerantes em lata:** Qualidade igual ou superior a Coca-Cola Zero	200 latas	04/DIAS	7,00	1400,00	5600,00
25	**Refrigerantes em lata:** Qualidade igual ou superior a Guaraná	350 latas	04/DIAS	7,00	2450,00	9800,00
26	**Refrigerantes em lata:** Qualidade igual ou superior a Guaraná Zero	200 latas	04/DIAS	7,00	1400,00	5600,00
27	**Refrigerantes em lata:** Qualidade igual ou superior a Sprite	150 latas	04/DIAS	7,00	1050,00	4200,00
28	**Garçons**	no mínimo 15 profissionais	04/DIAS	266,66	3999,90	15999,60
29	**Equipe de Apoio de Cozinha**	no mínimo 08 profissionais	04/DIAS	233,33	1866,64	7466,56
30	**Equipe de Limpeza:** Sendo 02, exclusivamente para banheiros	no mínimo 05 profissionais	04/DIAS	233,33	1166,65	4666,60
31	**Assessoria/Apoio ao Evento**	no mínimo 02 profissionais	04/DIAS	766,66	1533,32	6133,80
32	**Fritadeira Industrial**	no mínimo 02	04/DIAS	200,00	400,00	1600,00
VALOR TOTAL LOTE 04: R$ 209.795,16						

O presente lote tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, bebidas, mão de obra especializada, infraestrutura, equipamentos, utensílios, insumos e apoio operacional, para evento comemorativo de médio porte, com público estimado de 400 (quatrocentas) pessoas, conforme cardápio e quantitativos definidos pelo Contratante.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Equipamentos e Estrutura de Preparo
A contratada deverá fornecer, no mínimo:
a) Fritadeira industrial, com capacidade compatível com a produção simultânea de salgados e mini lanches;
b) Chapas ou equipamentos auxiliares para preparo de mini sanduíches;
c) Equipamentos de manutenção térmica, tais como estufas, rechauds ou banho-maria, para conservação dos alimentos quentes;

Armazenamento e Conservação dos Alimentos
A empresa contratada deverá garantir condições adequadas de armazenamento, incluindo:
a) Caixas térmicas com gelo para apoio operacional e manutenção da temperatura das bebidas;
b) Separação adequada dos gêneros alimentícios, prevenindo contaminação cruzada.

Utensílios e Materiais de Apoio
Deverão ser disponibilizados, no mínimo:
a) Facas profissionais, tábuas de corte, pegadores, espátulas, conchas e escumadeiras;
b) Bandejas, travessas e recipientes adequados para exposição dos alimentos;
c) Recipientes gastronorm para reposição contínua;
d) Utensílios descartáveis ou reutilizáveis, conforme definido pelo Contratante;
e) Guardanapos, suportes e materiais auxiliares ao serviço

Insumos Operacionais
A contratada deverá fornecer todos os insumos necessários à execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a:
a) Óleo de fritura em quantidade suficiente para o volume diário de produção;
b) Gelo filtrado para bebidas e drinks;
c) Temperos, ervas frescas, frutas in natura e demais insumos previstos no cardápio;
d) Ingredientes específicos exigidos, tais como cacau com teor entre 70% e 100% para preparo de brownies e brigadeiros;
e) Insumos para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, conforme quantitativos estabelecidos.

Bebidas
A contratada deverá fornecer todas as bebidas previstas neste lote, observando os quantitativos estabelecidos, bem como qualidade igual ou superior às referências indicadas, sem caracterizar direcionamento de marca.

Higiene, Segurança e Normas Sanitárias
A empresa contratada deverá:
a) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para toda a equipe envolvida;
b) Disponibilizar materiais de higiene e limpeza, tais como detergentes, sanitizantes, papel toalha e sacos para resíduos;
c) Garantir o cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos;
d) Realizar o correto gerenciamento e destinação dos resíduos gerados durante o evento

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

LOTES	EVENTOS	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS A SEREM ATENDIDAS	QUANT/ DIAS	VALOR TOTAL R$
01	FESTA COMEMORATIVA	800 PESSOAS	02/DIAS	**316.887,70**
02	CAMAROTE PRÉ-CAJU	200 PESSOAS	03/DIAS	**126.725,43**
03	EVENTO COMEMORATIVO – GRANDE PORTE	800 PESSOAS	01/DIA	**77.729,36**
04	EVENTO COMEMORATIVO – MÉDIO PORTE	400 PESSOAS	04/DIAS	**209.795,16**
VALOR TOTAL DOS LOTES 01 A 04				**731.137,65**

4.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA - DO CRONOGRAMA, LOCAL E INFORMAÇÕES DO EVENTO

4.1. O cronograma de realização dos eventos, bem como o local, datas, horários e demais informações pertinentes, será informado pela Contratante à Contratada por meio de comunicação formal.

4.2. A Contratada deverá considerar o horário de início previsto para o atendimento da clientela, devendo chegar ao local com antecedência mínima previamente acordada com a Contratante, de modo a garantir toda a preparação operacional necessária.

4.3. A Contratante poderá alterar o local, data ou horário do evento, mediante comunicação com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, salvo situações excepcionais devidamente justificadas.

4.4. A Contratada deverá garantir que toda a logística de entrega, instalação, preparo e ambientação respeite integralmente os horários acordados, evitando atrasos que prejudiquem a execução do evento.

4.5. Os alimentos, bebidas, materiais e demais itens deverão ser entregues e instalados exclusivamente nos locais definidos pela Contratante, observando orientações operacionais fornecidas pelo gestor responsável.

4.6. O fornecedor deverá montar mesa de frios diariamente, conforme descrito no lote 2.

4.7. A Contratada deverá observar, obrigatoriamente, as exigências referentes à entrega dos salgados, doces e demais porções individualizadas. Todas as sacolas de produtos congelados, caixas e embalagens deverão ser entregues devidamente identificadas. A identificação deverá conter, no mínimo:

- Nome do produto;
- Quantidade contida na embalagem;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

- Data de fabricação e validade.

5. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1.1. Executar o objeto contratado de acordo com todas as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

5.1.2. Realizar toda a logística referente ao transporte, armazenamento, entrega e montagem dos materiais de apoio, gêneros alimentícios, bebidas, utensílios, equipamentos e demais itens necessários.

5.1.3. Fornece todos os utensílios, materiais de apoio, descartáveis, equipamentos, mobiliário complementar (quando aplicável) e mão de obra necessária à prestação dos serviços.

5.1.4. Manter contato direto e formal com o Sesc/SE para tratar de quaisquer assuntos relativos à execução dos serviços, atendendo às orientações do gestor do contrato.

5.1.5. Designar profissionais devidamente uniformizados, identificados e qualificados, assegurando postura adequada, zelo, organização e excelência no atendimento.

5.1.6. Assumir integral responsabilidade por eventuais danos causados ao patrimônio da Contratante ou de terceiros decorrentes da ação de seus empregados, prepostos ou subcontratados.

5.1.7. Cumprir as normas sanitárias, de segurança alimentar e de higiene, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos e bebidas servidos.

5.1.8. Manter todos os equipamentos necessários em pleno funcionamento, providenciando substituição imediata em caso de falhas.

5.1.9. Garantir a reposição contínua dos alimentos e bebidas durante o evento, evitando interrupções.

5.1.10. Cumprir integralmente os prazos e horários estabelecidos pela Contratante.

5.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.2.1. Informar à Contratada, com antecedência razoável, o cronograma, local, programações, público estimado e demais diretrizes necessárias à execução do evento.

5.2.2. Disponibilizar acesso ao local com tempo hábil para a montagem e organização dos serviços.

5.2.3. Fiscalizar a execução contratual, emitindo orientações, solicitações e ajustes necessários.

5.2.4. Efetuar o pagamento à Contratada conforme condições estabelecidas neste Termo.

5.2.5. Informar previamente qualquer alteração de quantidade, itens, horários ou necessidades adicionais.

5.2.6. Assegurar condições adequadas de infraestrutura do local, desde que não sejam responsabilidades exclusivas da Contratada.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada pelo gestor do contrato, após a execução do serviço, dentro do prazo estabelecido pelas normas internas da Contratante.

6.2. A nota fiscal deverá ser emitida em conformidade com os itens efetivamente fornecidos e os serviços prestados, devidamente comprovados.

6.3. Não serão pagos itens ou serviços não previstos neste Termo de Referência, salvo mediante autorização formal e prévia da Contratante.

6.4. Caso haja glosas ou inconsistências, a Contratada será notificada para regularização antes da liberação do pagamento.

7. VIGÊNCIA

O contrato terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado até 36 meses, desde que vantajoso.

8. SUBCONTRATAÇÃO

8.1. A subcontratação total do objeto é vedada.

8.2. Será permitida a subcontratação parcial apenas para serviços específicos, como fornecimento de bebidas, desde que previamente informada e aprovada pela Contratante.

8.3. A Contratada permanecerá integralmente responsável pela qualidade e execução dos serviços realizados por terceiros.

9. PENALIDADES PREVISTAS:

9.1. O descumprimento das obrigações pactuadas sujeitará a Contratada às penalidades previstas na legislação aplicável e nas normas internas da Contratante.

9.2. Poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades, conforme a gravidade da ocorrência:

a) Advertência formal;

b) Multa proporcional ao prejuízo ou à irregularidade cometida;

c) Suspensão temporária de participar de licitações e contratar com a Contratante;

d) Rescisão contratual por justa causa.

9.3. As penalidades serão aplicadas mediante processo administrativo que assegure à Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa.

10. VISITA TÉCNICA:

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

10.1. A visita técnica poderá ser exigida pela Contratante quando necessária para avaliação do espaço, logística e adequação dos serviços. A convocação será realizada por comunicação formal.

10.2. A degustação dos itens alimentares poderá ser solicitada pela Contratante antes da realização do pregão ou em momento que julgar pertinente para análise qualitativa dos produtos ofertados.

10.3. Antes de qualquer evento, poderá ser solicitada amostra dos itens que serão fornecidos, para avaliação prévia de qualidade, padronização e conformidade com as exigências deste Termo.

10.4. A ausência injustificada na visita técnica ou degustação, quando convocada, poderá implicar desclassificação ou penalidades, conforme regulamentação aplicável.

11. INDICAÇÃO DE GESTOR DE CONTRATO. SUBCONTRATAÇÃO

Thereza Caroline Alves Santos Romeiro – Coordenadora do Programa Saúde

Aracaju/SE, 10 de fevereiro de 2026

Thereza Caroline Alves S. Romeiro

Coordenadora do Programa Saúde – SESC/SE

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES

Eu, **(Nome completo)**, representante legal da empresa **(nome da pessoa jurídica)** interessada em participar do processo licitatório na modalidade **CONVITE Nº. 26/0003**, do SESC, Administração Regional no Estado de SERGIPE, declaro que recebi a documentação pertinente ao instrumento convocatório, e que estou ciente de todas as condições contidas/estabelecidas no referido Edital.

Local, XX de XXXX de 2026.

_____
Assinatura do Representante Legal

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO III
DECLARAÇÃO RELATIVA À MENORES

Ao
SESC/SE
Comissão Permanente de Licitação

Convite nº 26/0003

Prezados Senhores,

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal, Sr. (a)_____, portador da Cédula de Identidade nº _____, CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto na Constituição Federal, que não emprega menor de **18 (dezoito)** anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de **16 (dezesseis)** anos, salvo se na condição de aprendiz, a partir dos **14 (quatorze)** anos.

Local, XX de XXXX de 2026.

_____
Assinatura do Representante Legal

(Carimbo da Licitante)

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO IV
MODELO DE CREDENCIAMENTO

AO
SESC/SE
Convite nº. 26/0003

Prezados Senhores,

Através do presente, credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade n. _____ e CPF nº._____, a participar da licitação instaurada pelo SESC/SE, modalidade Convite, nº._____, supra-referenciado, na qualidade de **representante legal,** outorgando-lhes poderes para pronunciar-se em nome desta empresa, visando formular propostas, negociar preços, declarar a intenção de interposição de recurso de reconsideração, renunciar ao direito da interposição de recurso e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local e data,

*Assinatura do Outorgante.

***Deverá ser juntado ao credenciamento, documentos que comprovem que o outorgante tem poderes para assinar como representante da licitante.**

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA

AO
SESC
Edital do Convite nº. 26/0003

DADOS DA EMPRESA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
ESTADO:	
CEP:	
TELEFONE:	
FAX:	
E-MAIL:	
NOME DA PESSOA QUE IRÁ ASSINAR O XXXXXXX	
CPF:	
RG.:	
DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO:	
BANCO:	
AGÊNCIA:	
CONTA-CORRENTE:	

A presente proposta tem como objeto o ***(descrever objeto)***, de acordo com as especificações mínimas obrigatórias constantes no termo de referência do Convite nº. **26/0003** do Departamento Regional do SESC/SE.

Item	Descrição	Quant	Apres	Valor Unitário R$	Valor Total R$
Valor Total Máximo----------R$					
Valor Total Máximo por Extenso:(					

Validade da Proposta: XX DIAS (MÍNIMO DE 60 DIAS).

- Declaro ciência e concordância com todos os itens estabelecidos no edital de licitação em epígrafe.
- Declaro que nos preços apresentados estão incluídos todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, despesas diretas e indiretas em geral, insumos, materiais, visita técnica para medição e demais condições do objeto da licitação que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do Contrato que será firmado, inclusive lucro.
-

CIDADE/ESTADO, ... de ..... de 2026.

Assinatura do representante legal

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO – Nº XXXX/2026

QUALIFICAÇÃO DA CONTRATANTE	
RAZÃO SOCIAL:	SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE SERGIPE
ENDEREÇO:	RUA DOM JOSÉ THOMAZ Nº 235, BAIRRO SÃO JOSÉ, CEP 49015-090
CNPJ:	03.637.549/0001-80
REPRESENTANTE LEGAL:	JOSÉ MARCOS DE ANDRADE PRESIDENTE DO CONSELHO REGIONAL DO SESC/SE CPF: 296.061.875-00

QUALIFICAÇÃO DA CONTRATADA	
RAZÃO SOCIAL:	X
ENDEREÇO:	X
CNPJ:	X
REPRESENTANTE LEGAL:	X

Tem entre si justo e acertado o presente contrato, que se regerá em conformidade com o **CONVITE nº 26/00XX,** pela Resolução SESC Nº ***1.593/2024,*** **de 02 de maio de 2024** e mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO:

Constitui objeto do presente contrato a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO ATENDIMENTO COMPLETO PARA A REALIZAÇÃO DOS EVENTOS INTERNOS DO SESC SERGIPE,** conforme detalhamentos e especificações técnicas do Termo de Referência, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA:

O presente contrato entrará em vigor na data da sua assinatura, perdurando pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante aditivo contratual, de acordo com o prazo máximo estipulado na Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E PRAZO DE EXECUÇÃO:

Pela prestação dos serviços ora ajustados, o **CONTRATANTE** pagará à contratada, os valores constantes na tabela abaixo:

XXXXX

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

CLÁUSULA QUARTA– FORMA DE PAGAMENTO:

4.1 Pelo serviço adquirido, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços, a aceitação dos serviços e a devida emissão da nota fiscal, acompanhada das certidões de regularidade junto ao INSS, FGTS, FAZENDA FEDERAL, ESTADUAL, FAZENDA MUNICIPAL e CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS - CNDT, sendo vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras, não sendo aceitos boletos bancários;

4.2 O documento fiscal deverá ser emitido somente entre os dias 1 e 20 de cada mês e apresentado ao CONTRATANTE no máximo até o dia 20 do mês de sua emissão;

4.3 A emissão de documento fiscal entre os dias 21 a 31, deverão ser cancelados pela CONTRATADA e emitido novo documento a partir do 1º dia útil do mês subsequente;

4.4 É vedado à CONTRATADA negociar os títulos de crédito emitidos contra o SESC, bem como o CONTRATANTE não realizará pagamento antecipado;

4.5 O descumprimento das exigências apresentadas no item 4.1, desta CLÁUSULA, acarretarão na suspensão do pagamento;

4.6 Caso o pagamento seja suspenso devido à ausência de qualquer documento exigido no item 4.1 ou erro de preenchimento em Fatura/Nota Fiscal, a empresa não poderá suspender os serviços/fornecimentos, bem como responsabilizar o Sesc/SE pelo pagamento de juros, multas ou correções monetárias.

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES (CONTRATANTE E CONTRATADA):

I – DA CONTRATANTE:

1. Fornecer à **CONTRATADA** as informações necessárias a respeito do contrato.

2. Comunicar previamente à **CONTRATADA**, qualquer modificação ou criação de novas normas e procedimentos a serem observados na execução do serviço objeto desse Contrato.

3. Informar à **CONTRATADA**, de forma expressa, com antecedência mínima de 24 horas, o cumprimento de ordens ou determinações, salvo as de caráter emergencial ou por casos fortuitos.

II – DA CONTRATADA:

1. Realizar o serviço objeto do presente contrato, conforme especificações técnicas constantes no Termo de Referência;

2. O cronograma de realização dos eventos, bem como o local, datas, horários e demais informações pertinentes, será informado pela Contratante à Contratada por meio de comunicação formal;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

3. A Contratada deverá considerar o horário de início previsto para o atendimento da clientela devendo chegar ao local com antecedência mínima previamente acordada com a Contratante de modo a garantir toda a preparação operacional necessária;

4. A Contratante poderá alterar o local, data ou horário do evento, mediante comunicação com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, salvo situações excepcionais devidamente justificadas;

5. Contratada deverá garantir que toda a logística de entrega, instalação, preparo e ambientação respeite integralmente os horários acordados, evitando atrasos que prejudiquem a execução do evento;

6. Os alimentos, bebidas, materiais e demais itens deverão ser entregues e instalados exclusivamente nos locais definidos pela Contratante, observando orientações operacionais fornecidas pelo gestor responsável;

7. O fornecedor deverá montar mesa de frios diariamente, conforme descrito no lote 2;

8. A Contratada deverá observar, obrigatoriamente, as exigências referentes à entrega dos salgados, doces e demais porções individualizadas. Todas as sacolas de produtos congelados, caixas e embalagens deverão ser entregues devidamente identificadas. A identificação deverá conter, no mínimo:

- Nome do produto;
- Quantidade contida na embalagem;
- Data de fabricação e validade.

9. Realizar toda a logística referente ao transporte, armazenamento, entrega e montagem dos materiais de apoio, gêneros alimentícios, bebidas, utensílios, equipamentos e demais itens necessários;

10. Fornece todos os utensílios, materiais de apoio, descartáveis, equipamentos, mobiliário complementar (quando aplicável) e mão de obra necessária à prestação dos serviços;

11. Manter contato direto e formal com o Sesc/SE para tratar de quaisquer assuntos relativos à execução dos serviços, atendendo às orientações do gestor do contrato;

12. Designar profissionais devidamente uniformizados, identificados e qualificados, assegurando postura adequada, zelo, organização e excelência no atendimento;

13. Assumir integral responsabilidade por eventuais danos causados ao patrimônio da Contratante ou de terceiros decorrentes da ação de seus empregados, prepostos ou subcontratados;

14. Cumprir as normas sanitárias, de segurança alimentar e de higiene, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos e bebidas servidos;

15. Manter todos os equipamentos necessários em pleno funcionamento, providenciando substituição imediata em caso de falhas;

16. Garantir a reposição contínua dos alimentos e bebidas durante o evento, evitando interrupções;

17. Cumprir integralmente os prazos e horários estabelecidos pela Contratante;

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

18. Tomar todas as providências necessárias para a legalização de suas atividades visando a execução da prestação de serviço para Sesc/SE;

19. É de responsabilidade da contratada a equipe de recursos humanos para apoio e execução do serviço,

20. As preparações tipo fritura, devem ser fritos na hora de servir.

21. Os alimentos e bebidas devem ser servidos aos convidados.

22. Havendo imprevisto, problemas, é de responsabilidade da contratada solucionar os mesmos em tempo de realização do evento, no período estipulado para tal.

23. Comunicar de imediato à contratante toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação de serviços, prestando os esclarecimentos que julgar necessários.

24. Assumir a responsabilidade de custos que não foram previamente compactuados junto a contratante, inclusive encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação.

25. Deverá haver disponibilidade de empregados da CONTRATADA para o atendimento a serviços eventuais que possam ocorrer.

26. Responsabilizar-se pelo recolhimento de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes da execução do serviço objeto dessa licitação, isentando o CONTRATANTE, inclusive judicialmente, de qualquer responsabilidade quanto a estes;

27. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes ou incidentes que venham a ocorrer durante a execução do contrato, assim como por danos causados por pessoal sob sua responsabilidade ao patrimônio do CONTRATANTE ou de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer reclamações ou indenizações que possam surgir em consequência destes;

28. Respeitar as normas e procedimentos administrativos adotados pelo CONTRATANTE, na forma da legislação vigente e sua regulamentação, responsabilizando-se por quaisquer transgressões, de sua parte, e de seus empregados;

29. Responsabilizar-se por quaisquer processos ou ações, judiciais ou administrativas, surgidas em decorrência da execução objeto desse Contrato, que sejam causados por ação, omissão, imprudência, imperícia ou negligência de seus empregados ou prepostos.

30. Isentar, totalmente, o CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade quanto a danos ou prejuízos que lhes sejam causados, por seus empregados ou por terceiros.

31. Franquear e facilitar ao CONTRATANTE ou preposto devidamente credenciado, a fiscalização do serviço objeto desse Contrato fornecendo, quando solicitado, todos os dados relativos a este, que sejam julgados necessários ao bom entendimento e acompanhamento do serviço, sem que tal fiscalização implique em transferência de responsabilidade para o CONTRATANTE ou seu preposto.

32. Responsabilizar-se pelos atos culposos e dolosos de seus empregados e prepostos, praticados no horário do serviço ou não, ressarcindo quaisquer prejuízos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, comprovados e comunicados por escrito, no prazo máximo de 72 horas após a ocorrência. A apuração e

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

comprovação dessa responsabilidade serão feitas por sindicância executada por ambas as partes, com prazo de conclusão de 72 horas, prorrogável por igual período.

33. Preservar e manter o CONTRATANTE a salvo de quaisquer reivindicações, demandas, queixas e representações de qualquer natureza, decorrentes de sua ação bem como ação de empresas contratadas ou de quaisquer pessoas vinculadas à CONTRATADA;

34. A CONTRATADA se obriga a credenciar prepostos para representá-la, permanentemente, junto à CONTRATANTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do presente contrato.

CLÁUSULA SEXTA - PENALIDADES:

I-Havendo inadimplemento total ou parcial dos serviços contratados, a CONTRATADA fica sujeita às seguintes penalidades:

1. Advertência;

2. Multa de até 10% (dez por cento) do valor do contrato;

3. Rescisão contratual;

4. Impedimento de licitar e contratar com o CONTRATANTE por até 3 (três) anos.

II-As multas poderão ser descontadas dos pagamentos das faturas da **CONTRATADA** devidas ao **CONTRATANTE**.

III-Caberá recurso à **CONTRATADA** quando da aplicação de qualquer multa, porém somente após o recolhimento do valor respectivo à Tesouraria do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO CONTRATUAL:

I. O **SESC/SE** poderá rescindir o presente contrato, sem que assista à **CONTRATADA** qualquer direito de indenização, nos seguintes casos:

1. Não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula Sétima;

2. A decretação de falência ou a instauração de insolvência, dissolução da **CONTRATADA**;

3. A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

II. As partes poderão rescindir o presente contrato, sem que assista a outra, qualquer direito de indenização, mediante comunicação, por escrito, com 60 (sessenta) dias de antecedência;

CLÁUSULA OITAVA – CONDIÇÕES PARA MANUTENÇÃO DO CONTRATO:

A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório que originou a presente contratação.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

CLÁUSULA NONA – COMUNICADOS AS PARTES:

Todas as comunicações relativas a este contrato serão consideradas como regularmente efetuadas, se protocoladas para os seguintes endereços:

Do **SESC/SE:** RUA DOM JOSÉ THOMAZ, 235, 2º ANDAR, SETOR DE LICITAÇÕES, BAIRRO SÃO JOSÉ, ARACAJU/SE, TELEFONE – 79-3216-2712/2733.

Da(s) **CONTRATADA(s):** no endereço indicado no preâmbulo deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – GESTOR DO CONTRATO

O gestor do presente contrato será designado mediante ato normativo interno e informado, quando da assinatura, à empresa contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OUTRAS DISPOSIÇÕES:

Este contrato poderá ser complementado ou acrescido em até 50% (cinquenta por cento), conforme ARTIGO 38 da RESOLUÇÃO SESC DN 1.593/2024, havendo ainda a possibilidade de supressões nos limites estabelecidos entre as partes, conforme §1º do artigo.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ANTICORRUPÇÃO:

13.1 As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste contrato de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao Sistema SESC, Considerando a publicação da **Resolução nº 1.593/2024,** de 02/05/24.

13.2 A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e à imagem do Sistema SESC.

13.3 Nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar, ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras, ou benefícios de qualquer espécie, que constituam prática ilegal ou de corrupção, sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

13.4. As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA PROTEÇÃO DOS DADOS PESSOAIS

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

14.1 **Proteção dos Dados Pessoais** - A Contratada, por si e por seus colaboradores, obriga- se, sempre que aplicável, a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre proteção de dados relativos a uma pessoa física ("**Titular**") identificada ou identificável ("**Dados Pessoais**") e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a **Lei 13.709/2018** ("**Lei Geral de Proteção de Dados**"), além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos Dados do SESC/SE, o que inclui os Dados dos clientes deste.

14.2 **Diretrizes de tratamento** - A Contratada seguirá as instruções recebidas do SESC/SE em relação ao tratamento dos Dados Pessoais, além de observar e cumprir as normas legais vigentes aplicáveis, devendo a Contratada garantir sua licitude e idoneidade, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente possa causar, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

14.3 A Contratada deverá corrigir, completar, excluir e/ou bloquear os Dados Pessoais, caso seja solicitado pelo SESC/SE.

14.4 **Solicitações de Titulares** - A Contratada deverá notificar o SESC/SE sobre as reclamações e solicitações dos Titulares de Dados Pessoais (por exemplo, sobre a correção, exclusão, complementação e bloqueio de dados).

14.5 **Confidencialidade dos Dados Pessoais** - A Contratada, incluindo todos os seus colaboradores, compromete-se a tratar todos os Dados Pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público sem qualquer contribuição da Contratada, ainda que este Contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução.

14.6 **Conformidade da Contratada** - A Contratada deverá monitorar, por meios adequados, sua própria conformidade e a de seus funcionários e sub-operadores com as respectivas obrigações de proteção de Dados Pessoais em relação aos serviços e deverá fornecer ao SESC/SE relatórios sobre esses controles sempre que for solicitado.

14.7 **Monitoramento de conformidade** - O SESC/SE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da Contratada com as obrigações de Proteção de Dados Pessoais, sem que isso implique em qualquer diminuição de responsabilidade que a Contratada possui perante a Lei e este Contrato.

14.8 **Propriedade dos Dados** - O presente Contrato não transfere a propriedade ou controle dos dados do SESC/SE, ou dos clientes deste, inclusive Dados Pessoais, para a Contratada ("Dados"). Os Dados gerados, obtidos ou coletados a partir da prestação dos Serviços ora contratados são e continuarão de propriedade do SESC/SE, inclusive sobre qualquer novo elemento de Dados, produto ou subproduto que seja criado a partir do tratamento de Dados estabelecido por este Contrato.

Fusion Platform: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

14.9 **Atuação restrita** - O SESC/SE não autoriza a Contratada a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de Dados, produtos ou subprodutos que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de Dados estabelecido por este Contrato.

14.10 **Devolução dos Dados** - A Contratada se compromete a devolver todos os Dados que vier a ter acesso, em até 30 (trinta) dias, nos casos em que:

(i) O SESC/SE solicitar;
(ii) O Contrato for rescindido ou;
(iii) Com o término do presente Contrato. Em adição, a Contratada não deve guardar, armazenar ou reter os Dados por tempo superior ao prazo legal ou necessário para a execução do presente Contrato.

14.11 **Regresso** - Fica assegurado ao SESC/SE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da Contratada diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação a Proteção dos Dados.

14.12 **Auditoria**. A Contratada reconhece e aceita que o SESC/SE tem o direito de realizar auditoria, por si ou por terceiro indicado por este, de forma presencial ou remota, com a finalidade de verificar a conformidade da Contratada quanto à legislação de proteção de dados aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO:

As partes elegem o Foro Central da Comarca de Aracaju/SE, para dirimir as questões oriundas deste contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 01 (via) de igual teor e forma, na presença das testemunhas instrumentárias, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

José Marcos de Andrade	xx
Presidente do Sesc/SE	xx
Contratante	**Contratada**

Testemunhas:
1. 2.

Sesc | Serviço Regional de Sergipe Social do Comércio | Departamento | www.sesc-se.com.br | licitacao@se.sesc.com.br
Rua Dom José Thomaz, 235 – São José – Aracaju-SE CEP 49.015-090 TEL 79 3216 2712 / 79 3216 2758

Protocolo de assinaturas

Este protocolo de assinatura foi gerado para o arquivo **EDITAL - CV - SERVIÇO DE BUFFET.pdf** no dia 03/06/2026 - 16:23 (GMT -03:00), Horário Padrão de Brasília.

O arquivo foi assinado eletronicamente através do Fusion Platform e sua autenticidade pode ser verificada por meio do **QR Code** ou no **link abaixo**:

https://stdp.sesc-se.com.br/fusion//link/electronic-sign/validate/ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Caso necessário, acesse o site **https://stdp.sesc-se.com.br/fusion//link/electronic-sign/validate** e informe o **código abaixo** para verificar a autenticidade das assinaturas:

Código do arquivo: ea8f64a5-6009-4bc8-8e6c-31e9a8312451

Assinaturas

1 assinatura eletrônica

Cleidiane Santos Barreto

csbarreto@se.sesc.com.br

03/06/2026 - 16:23 IP: 10.79.20.145 Tipo de assinatura: Eletrônica