

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 016/2025
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025
Tipo Menor Preço

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – Senac-AR/RN** torna público aos interessados que estará reunido no dia, hora e local abaixo discriminados, a fim de receber, abrir e examinar documentação e propostas de empresas que pretendam participar do **Pregão Presencial nº 004/2025**, do tipo **Menor Preço**, regido pela , regido pela Resolução Senac nº 1.270/2024, disponível através do QR CODE legislação correlata e demais exigências deste Edital.

Os envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser entregues à Comissão de Licitação, reunida em sessão pública no local, data e horário abaixo definidos:

LOCAL DA ABERTURA: Administração Regional do Senac RN, localizada na Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP: 59025-030.
DATA DA ABERTURA: 10 DE ABRIL DE 2025 ÀS 09 HORAS E 00 MINUTOS.

**1. OBJETO**

1.1 Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de fornecimento de buffet no município de Natal e grande Natal, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC-AR/RN.

2. ESCLARECIMENTOS E AVISOS AO EDITAL

2.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos do presente pregão através de correspondência endereçada à Comissão de Licitação do Senac/RN.

2.2 Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados até o dia **07/04/2025**, por escrito, para o endereço de e-mail: cpl@rn.senac.br, por correspondência ou entregues pessoalmente à Comissão de Licitação, localizada na Administração Regional do Senac/RN: Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP: 59025-030.

2.3 Caberá à Comissão de Licitação do Senac, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração deste Edital e pela área técnica, decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados de seu protocolo e recebimento.

2.4 Acolhida a petição contra o ato convocatório, constatando-se que as alterações afetarão a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame, mediante comunicação no site <http://www.rn.senac.br/licitacoes>.

2.5 Não sendo formulados esclarecimentos e/ou informações até a data estabelecida para o recebimento e abertura dos envelopes, pressupõe-se que todos os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a perfeita apresentação da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação, não cabendo, portanto, às licitantes, o direito de qualquer reclamação posterior, tal como alegação de desconhecimento e/ou dúvida sobre detalhamentos do objeto licitado, implicando na plena aceitação das condições estabelecidas neste Edital.

2.6 As questões formuladas, bem como seus esclarecimentos, passarão a integrar o presente Edital, independentemente de sua transcrição. **A Comissão de Licitação não se responsabilizará em responder qualquer solicitação de esclarecimento fora do prazo.**

2.7 Este certame poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do Senac.

2.8 As decisões relativas a este instrumento convocatório serão divulgadas no site do Senac (www.rn.senac.br), onde os interessados deverão fazer o devido cadastro e efetuar o *login* no endereço: www.rn.senac.br/licitacoes.

2.9 A Comissão de Licitação poderá, a seu critério, de forma subsidiária, encaminhar as cópias das decisões/atas de forma eletrônica/digitalizadas aos e-mails indicados nos documentos apresentados pelas licitantes, ficando, de toda forma, o interessado obrigado a acessar o site do Senac RN para verificar o andamento do certame.

2.10 A Comissão de Licitação não se responsabiliza por e-mails que não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do Senac/RN e/ou do emissor.

3. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste certame todas as pessoas jurídicas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto da licitação e que atendam a todas as exigências deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação.

3.2 Não poderão concorrer neste certame:

3.2.1 Pessoas físicas ou jurídicas que estejam suspensas de participar em licitação realizada pelo Senac;

3.2.2 Pessoas jurídicas que se encontrem sob falência, concordata, dissolução ou liquidação.

3.3 Caso a empresa licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e se verifique em face da presente licitação a ocorrência de condições impeditivas e/ou vedações para o seu enquadramento como tal, em especial os previstos nos artigos 17 e § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a mesma deverá considerar em sua proposta as condições tributárias oriundas de seu desenquadramento, com vistas à celebração do futuro Contrato.

3.4 Serão aplicadas uma das sanções previstas neste Edital e seus anexos à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte que utilizar (em) falsamente do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, tanto na licitação como na execução do contrato, sem prejuízo do encaminhamento de representação ao Ministério Público para apuração de eventual prática de crime.

3.5 A empresa que fizer falsamente as declarações mencionadas para participação nesta Licitação incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais sanções penais, civis e administrativas cabíveis.

4 VISITA / VISTORIA TÉCNICA

4.1 Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no respectivo Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação.

5 ENTREGA DOS ENVELOPES

5.1 **É desejável a participação do representante nas sessões desta licitação.** Porém, caso não seja possível a sua presença, os envelopes poderão ser entregues antecipadamente à Comissão de Licitação, devendo, nesta situação, chegarem ao destino até o dia, horário e local, fixados no preâmbulo deste ato convocatório.

5.2 Comissão de Licitação não se responsabilizará por envelopes que não constem o endereçamento correto e que, por isso, sejam destinados e/ou entregues em outros setores, mesmo que no Senac-AR/RN, bem como pelos que chegarem após a data e hora de abertura do certame.

5.3 Encerrada a fase de credenciamento, será iniciada a entrega dos envelopes contendo propostas comerciais e documentos de habilitação que deverão ser entregues em invólucros separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

PROPOSTA – ENVELOPE Nº 1 <u>PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025</u> SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL <u>À COMISSÃO DE LICITAÇÃO</u> RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE, E-MAIL E O CNPJ	DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 2 <u>PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025</u> SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL <u>À COMISSÃO DE LICITAÇÃO</u> RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE, E-MAIL E O CNPJ.
---	--

6 CREDENCIAMENTO

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Administração Regional do Rio Grande do Norte
Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030
Tel.: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

6.1 Os interessados em participar do certame deverão estar representadas por credenciados com poderes específicos para a prática de todos os atos inerentes à licitação.

6.2 Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados FORA DOS ENVELOPES durante o ato específico para o credenciamento e/ou representação e, em forma de **cópias autenticadas ou acompanhadas dos originais**, estes, para fins de conferência, sendo que as primeiras farão, posteriormente, parte dos autos.

6.3 Para o **credenciamento**, devem ser entregues os seguintes documentos:

6.3.1 Tratando-se de representante legal da empresa:

6.3.1.1 **CÓPIA DO ESTATUTO SOCIAL, CONTRATO SOCIAL OU OUTRO INSTRUMENTO DE REGISTRO COMERCIAL, REGISTRADOS NA JUNTA COMERCIAL** ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

6.3.2 Tratando-se de procurador/representa:

6.3.2.1 **PROCURAÇÃO POR INSTRUMENTO PÚBLICO OU PARTICULAR** na qual constem poderes específicos para apresentar propostas de preços, negociar preços, firmar declarações, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame, conforme modelo de credenciamento (**Anexo VI, documento 3**), acompanhada da **CÓPIA DO ESTATUTO SOCIAL, CONTRATO SOCIAL OU OUTRO INSTRUMENTO DE REGISTRO COMERCIAL, REGISTRADOS NA JUNTA COMERCIAL** ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, além do **DOCUMENTO OFICIAL QUE CONTENHA FOTO do sócio que outorgou os direitos**.

6.3.2.2 O representante legal da empresa ou procurador presente deverão identificar-se, **exibindo DOCUMENTO OFICIAL QUE CONTENHA FOTO**.

6.4 Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada e cada um deles poderá representar apenas uma empresa.

6.5 A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante da licitante, ficando o mesmo impedido de atuar nos procedimentos do presente certame, embora não seja negado à empresa o direito de participar da licitação.

6.6 As **microempresas ou empresas de pequeno porte** que se encontrarem nas condições de usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar a Declaração constante do **Anexo VI, Documento 2**, juntamente com os documentos relativos ao credenciamento.

6.7 Na ausência da Declaração e para fins de comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, será aceito o documento de constituição da empresa quando o mesmo informar a referida condição ou, ainda, declaração preenchida de próprio punho, elaborada e assinada pelo representante legal ou o procurador presente na sessão.

6.8 Além da Declaração, para fins de comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, as empresas poderão apresentar seu documento de constituição quando o mesmo informar a referida condição ou, ainda, certidão simplificada da junta comercial do Estado domicílio da empresa.

7 PROPOSTA DE PREÇO: ENVELOPE 1

7.1 Na presença dos proponentes presentes serão abertas e examinadas as propostas de preços.

7.2 A proposta de preços (**Anexo III**) deverá ser apresentada impressa, em língua portuguesa, em papel timbrado da empresa, sem rasuras e entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo titular da licitante ou por seu representante legalmente habilitado. A Proposta deverá conter:

7.1.1 A razão social do Proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e “e-mail” e, deverá ainda, fazer menção do número do certame;

7.1.2 Indicação dos **VALORES UNITÁRIO E TOTAL DE CADA ITEM DO LOTE**, em reais, expressos em **algarismo**, sem dupla alternativa ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

7.1.3 Indicação do **VALOR TOTAL DO LOTE**, em reais, expressos em **algarismo**, sem dupla alternativa ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

7.1.4 Indicação do **VALOR TOTAL (GLOBAL) DA PROPOSTA**, em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula, expresso em algarismo, sem dupla alternativa ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

7.1.5 Especificação do(s) item(ns) com descrição apontada no Termo de Referência;

7.1.6 Indicação do **prazo de validade da proposta** não inferior a **90 (noventa) dias**, contados da data da abertura do envelope de proposta.

7.3 Na proposta de preço apresentada deverão estar embutidos todos os custos administrativos, impostos e demais despesas diretas e indiretas resultantes da execução do objeto, inclusive quanto à incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, tributária, fiscal e previdenciária, e, ainda, custos referentes à implantação, se for o caso, como: alocação de profissionais, mão de obra, seguro, alimentação e hospedagem.

7.4 A apresentação de proposta será considerada como evidência de que o Licitante:

7.4.1 Examinou e tem pleno conhecimento do presente Edital e dos seus anexos, inclusive quanto as descrições e observações constantes no Termo de Referência;

7.4.2 Aceita as cláusulas e condições deste Edital, eventuais aditamentos e esclarecimentos complementares;

7.4.3 Tem condições e compromete-se a fornecer o objeto contratual pelo valor, prazos e especificações constantes da proposta de preço.

8 HABILITAÇÃO: ENVELOPE 02.

8.1 O envelope destinado à Habilitação deverá conter:

8.1.1 Habilitação Jurídica:

8.1.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.1.1.2 Ato constitutivo, estatuto, contrato social em vigor devidamente registrado (cuja atividade da empresa seja compatível com o que é exigido no objeto licitado) ou contrato social consolidado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de eleição de seus administradores. **Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;**

8.1.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

8.1.2 Regularidade Fiscal:

8.1.2.1 Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ**;

8.1.2.2 **Prova de Regularidade para com as Fazendas** Federal, Estadual e Municipal, sendo:

a) Fazenda Federal – Certidão Conjunta Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Receita Federal do Brasil – RFB e Seguridade Social – INSS (Certidão Unificada, conforme Portaria MF 358, de 02/10/2014);

b) Fazenda Estadual – Certidão de Regularidade de Débito de Tributos Estaduais, do Estado onde o licitante mantém sua sede, podendo ser apresentados certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo;

c) Fazenda Municipal – Certidão de Regularidade de Tributos Municipais do domicílio ou sede do licitante que comprove a inexistência de débito com ISSQN, podendo ser apresentadas certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo.

8.1.3 Qualificação Econômico-Financeira:

8.1.3.1 **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

8.1.4 Qualificação Técnica:

8.1.4.1 No mínimo, 1 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que **a empresa proponente executou/executa, satisfatoriamente e a contento, serviço similar ou compatível com o objeto da licitação**, conforme modelo sugerido no **Anexo VI, Documento 4**;

8.1.4.1.1 O Atestado deverá ser elaborado em papel timbrado da empresa emitente, informar a data de execução, natureza, além de telefone, endereço, e-mail, nome e cargo do responsável pela emissão do documento.

8.1.4.1.2 Não serão considerados atestados fornecidos por empresas do mesmo grupo econômico da licitante.

8.1.4.1.3 **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, atualizado;

8.1.4.1.4 Comprovação de possuir em seu quadro, **empregado, sócio ou prestador de serviço**, que seja profissional **de nível superior em Nutrição** (comprovação a ser realizada mediante apresentação de **cópias autenticadas** da Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviços, Contrato Social da empresa ou mediante apresentação de declaração de contratação futura do profissional juntamente com documento probatório de registro do profissional no **Conselho Regional de Nutrição-CRN**), **acompanhada da anuência do profissional**;

8.1.5 Outros Documentos Necessários à Habilitação:

8.1.5.1 **Declaração de menores**, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (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), conforme modelo **Anexo VI, Documento 1**;

8.1.5.2 Declaração de inexistência de fato impeditivo de participação, nos termos do **Anexo VI, Documento 3**;

8.1.5.3 Declaração de Sustentabilidade, nos termos do **Anexo V**.

8.2 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

8.2.2 Em nome do **licitante** e, conforme o caso, com o número do CNPJ da pessoa jurídica ou outro número de registro público oficial.

8.2.2.1 Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz.

8.3 As **Certidões** apresentadas deverão estar em condições de aceitabilidade quanto ao prazo de validade. Caso a mesma não esteja expressa no documento, será considerado o **prazo de validade de 90 (noventa) dias** contados da data de sua emissão.

8.4 As microempresas ou empresas de pequeno porte por ocasião da participação em certames licitatórios deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição.

8.5 No que tange à disposição do item anterior, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do Senac, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.6 A não regularização da documentação a que se refere o **item 8.5** implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

9 PROCEDIMENTO DO PREGÃO.

9.1 A sessão pública, que terá início na hora, data e local definidos no Edital, será iniciada com o credenciamento dos participantes, que deverão apresentar a documentação solicitada.

9.2 A Comissão de Licitação verificará os documentos relativos ao credenciamento dos representantes legais das licitantes. Após exame e rubrica da documentação, a Comissão disponibilizará os documentos citados aos presentes para análise e rubrica.

9.3 Após o anúncio das licitantes credenciadas, a Comissão receberá os envelopes de "Proposta de Preços" e "Documentação" dos representantes, lavrando ata circunstanciada, onde constará a assinatura dos representantes legais das licitantes presentes e dos membros da Comissão de Licitação.

9.4 Aberto o primeiro envelope (proposta de preços), **estará encerrado o credenciamento** e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

9.5 Após o anúncio dos nomes das licitantes participantes do presente certame, a Comissão realizará a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços escritas, passando a fazer sua análise e posterior julgamento, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão.

9.6 Será verificado, nas propostas, o atendimento das condições definidas neste Edital, sendo desclassificadas pela Comissão de Licitação aquelas que não obedecerem ao presente instrumento convocatório.

9.7 As propostas que não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do presente Certame.

9.8 Da desclassificação das propostas de preço, somente caberá pedido de reconsideração à Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.

9.9 A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o recurso de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.

9.10 Os participantes que tiverem sua situação afetada pela reconsideração da decisão, poderão se manifestar sobre o pedido no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da ciência. A Comissão terá o mesmo prazo para respondê-la.

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

9.12 Será **classificada** para a fase de lances verbais a proposta escrita de menor preço e aquelas que não excedam a **15% (quinze por cento)** de seu valor.

9.13 Quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas de preços nas condições do subitem acima, serão classificadas, sempre que atendam as condições definidas neste Edital, a proposta de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes, para participação na etapa de lances verbais.

9.14 O valor da disputa para a fase de lances verbais será representado pelo menor preço da proposta **(MENOR PREÇO DE CADA ITEM DO LOTE)**.

9.15 Com fulcro no Art. 6º, § 4º, II da Resolução Senac nº 1.270/2024, a validade da licitação não ficará comprometida em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma proposta.

9.16 Em continuação, o Pregoeiro dará início à fase de lances verbais, quando na oportunidade fará uma rodada de lances convidando o representante da licitante que ofereceu a proposta escrita de MAIOR PREÇO, a fazer o seu lance e, em seguida, os representantes das demais empresas selecionadas na ordem decrescente de preço, e assim sucessivamente até que se obtenha a proposta de MENOR PREÇO.

9.17 Só serão aceitos lances inferiores ao último MENOR PREÇO obtido.

9.18 O licitante que não apresentar lance em uma rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra, desde que não tenha expressamente declarado que encerrou seus lances.

9.19 Em não havendo mais lances em uma rodada completa, o Pregoeiro encerrará a etapa competitiva e ordenará os lances em ordem crescente de preço.

9.20 Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.

9.21 ENCERRADA A ETAPA DE LANCES E NEGOCIAÇÃO, caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam em até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada por empate ficto, conforme disposto na LC nº 123/2006, e suas alterações.

8.22 Ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

8.22.1 O Pregoeiro fará uma ordem classificatória dos lances das licitantes microempresa e empresa de pequeno porte com direito de preferência e dentro da margem dos 5% (cinco por cento), e outra ordem classificatória com os lances das demais licitantes que não se enquadrem nessa situação.

8.22.2 Logo após, será concedida à microempresa ou empresa de pequeno porte com direito de preferência mais bem classificada e dentro do empate ficto, a possibilidade de ofertar um lance inferior àquela de menor preço.

8.22.3 No caso de empate dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate ficto, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

8.22.4 Não sendo habilitada a microempresa ou empresa de pequeno porte beneficiada pela regra do empate ficto, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.22.5 Na hipótese de empate ficto, a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada para apresentar nova proposta terá prazo máximo de 05 (cinco) minutos para fazê-lo, sob pena de preclusão;

8.22.6 Os dispositivos legais atinentes ao empate ficto somente serão aplicáveis quando a melhor oferta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.23 Em todos os casos, é facultado ao Pregoeiro negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta ou lance de MENOR PREÇO.

9.24 Finalizada a fase de NEGOCIAÇÃO, se houver, ACEITAÇÃO DOS VALORES (propostas escritas e lances verbais), CLASSIFICAÇÃO FINAL DAS PROPOSTAS, proceder-se-á a abertura do Envelope 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO da (s) licitante(s) mais bem classificada(s). Os documentos ali contidos serão examinados e rubricados pelos participantes presentes e pela Comissão de Licitação.

9.25 A Comissão de Licitação após abertura, exame da documentação e registro em ata, poderá, se assim achar necessário, suspender a reunião a fim de que tenha melhores condições de analisar os documentos apresentados, procedendo às diligências que achar necessárias.

9.26 Caso a Comissão de Licitação verifique o não cumprimento dos requisitos de habilitação da licitante mais bem classificada, proceder-se-á da forma descrita a partir do subitem 8.22 em diante. Após, será aberto o envelope de habilitação da licitante que ofertou a melhor proposta e assim sucessivamente até que o seguinte classificado preencha as condições de habilitação exigidas.

9.27 Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope “Documentação”, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, ou, ainda, os apresentarem com irregularidades, serão inabilitados, não se admitindo complementação posterior, com exceção dos documentos que por sua natureza declaratória puderem ser firmados na própria sessão por representante legal da Licitante, com poderes pré-estabelecidos.

9.28 Os envelopes fechados, contendo os documentos das licitantes que tiveram suas propostas desclassificadas ficarão à disposição pelo período de 10 (dez) dias, contados da data da publicação do resultado da licitação, podendo ser destruídos pela Comissão depois de transcorrido este prazo.

9.29 Atestando-se o cumprimento dos requisitos de habilitação pela empresa mais bem classificada, a Comissão de Licitação declarar-lhe-á vencedora do presente certame, circunstanciando em ata todos os atos realizados na sessão, onde fará constar a assinatura dos presentes, notificando os licitantes ausentes acerca do resultado, após a adjudicação e homologação.

9.30 Na hipótese de não contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.31 Serão ordenadas as fases do certame previstas nos incisos I a VI, do Art. 26, da Resolução Senac nº 1.270/2024, de acordo com o objeto e o critério de julgamento da licitação.

10 ACEITABILIDADE E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS.

10.1 O critério de julgamento adotado nesta licitação será o de **MENOR PREÇO DE CADA ITEM DO LOTE.**

10.2A proposta deverá atender plenamente ao exigido neste Edital e seus Anexos.

10.3 Concluída a FASE DE LANCES E/OU NEGOCIAÇÃO, a Comissão analisará a proposta ou lance final, que deverá atender plenamente ao exigido neste Edital, inclusive quanto ao PREÇO OFERTADO, que não poderá ser maior que o preço de referência inserido no processo, **sob pena de desclassificação**.

10.4 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo o Comissão de Licitação questionar junto a proponente e requerer a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas**, prorrogáveis por mais 24 (vinte e quatro) horas, se necessário.

10.5 Não se admitirá proposta que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os valores dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este Edital não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

10.6 No caso de empate entre duas ou mais propostas, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

10.7 Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos com a apresentação da proposta, para efeito de julgamento deste certame.

10.8 Caso haja divergência entre os valores unitários e totais prevalecerá o valor unitário.

11 RECURSO.

11.1 Da decisão que declarar o arrematante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido à Comissão de Licitação do Serviço Nacional de Aprendizagem do Departamento Regional do Rio Grande do Norte – SENAC/ARRN, via e-mail: cpl@rn.senac.com.br, **no prazo de 2 (dois) dias úteis**, a contar da data de divulgação da decisão no sistema eletrônico. A contagem do prazo será conforme o subitem 16.4 deste Edital.

11.1.1 O recurso interposto tempestivamente terá efeito suspensivo.

11.2 A licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se apresentar contrarrazões no mesmo prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da sua ciência.

11.3 Os recursos serão julgados pela Autoridade Competente do Serviço Nacional de Aprendizagem do Departamento Regional do Rio Grande do Norte – SENAC/ARRN ou por quem está delegar competência, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para sua interposição.

11.4 Os interessados poderão solicitar vista dos autos do processo licitatório pelo e-mail cpl@rn.senac.br. O processo poderá ser consultado fisicamente no endereço descrito no preâmbulo do Edital ou digitalmente em página eletrônica, que será disponibilizada posteriormente, durante o período de 5 (cinco) dias úteis contados da divulgação.

12 HOMOLOGAÇÃO.

12.1 Inexistindo manifestação recursal, a Comissão de Licitação encaminhará o processo à Autoridade Competente para homologação do objeto à licitante vencedora.

12.2 Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente homologará o objeto a licitante vencedora e o procedimento licitatório.

12.3 Se, por motivo de força maior, a homologação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, **90 (noventa) dias**, esta ficará automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante, pelo e-mail cpl@rn.senac.br, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

13 ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

13.1 Após a homologação deste procedimento, a Comissão de Licitação convocará oficialmente a **licitante vencedora**, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis, assinar a respectiva Ata de Registro de Preço**. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração. A licitante vencedora não poderá desistir da assinatura do Instrumento, sob pena de aplicação das sanções legais previstas neste Edital.

13.2 Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo e nas condições estabelecidas, a Comissão convocará os licitantes remanescentes, se houver, na ordem de classificação, para formalização nas condições de suas propostas, limitado ao valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, ou revogará a licitação.

13.3 **As atas de registro de preços poderão ser acrescidas em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, em conformidade com o Art. 50, da Resolução Senac nº 1.270/2024.**

13.4 À ata de registro de preços poderá ser aplicado reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos ou serviços registrados.

13.5 **É permitido que outros licitantes possam praticar o preço registrado, desde que, para tal ato, assinem o respectivo instrumento, na ordem de classificação, conforme permissivo do Art. 48, da Resolução Senac nº 1.270/2024.**

13.6 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço são de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme permissivos da Resolução Senac nº 1.270/2024.

13.7 **Prorrogada a ata, poderão ser reestabelecidas suas condições iniciais, inclusive quantitativos.**

14 CADASTRO DE RESERVA

14.1 Será incluído como anexo, o modelo de Cadastro de Reserva composto por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao registrado pela licitante vencedora, observada a ordem de classificação do certame.

14.2 As empresas que integrarem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de remanescente da execução do objeto, recusa de assinatura da presente Ata, ou, ainda, nas hipóteses cancelamento da Ata de Registro de Preços.

14.3 As propostas em desconformidade com as exigências deste edital ou com preços unitários diferentes da proposta vencedora serão desconsideradas.

14.4 A gestão do cadastro de reserva será feita pelo Senac/RN.

15 SANÇÕES.

15.1 Das sanções relativas à licitação:

15.1.1 As licitantes que desatenderem quaisquer exigências do Edital e seus Anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), estarão sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital, conforme abaixo:

15.1.2 Multa compensatória, cuja base de cálculo será o valor estimado desta licitação;
e,

15.1.3 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac, por prazo não superior a **3 (três) anos**, conforme detalhamento abaixo:

GRAU	MULTA	SUSPENSÃO DO DIREITO DE LICITAR E CONTRATAR COM O SENAC
	COMPENSATÓRIA	PRAZO
1	De 0,05% a 0,2% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 1 mês Máximo: 1 ano
2	De 0,3% a 0,6% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 1 mês Máximo: 1 ano
3	De 0,7% a 0,9% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 6 meses Máximo: 2 anos

4	De 1% a 2% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 6 meses Máximo: 2 anos
---	--	-----------------------------------

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Deixar de entregar a documentação exigida na licitação no prazo estipulado.	1
2	Cometer atos protelatórios, durante os procedimentos licitatórios, com intuito de adiamento dos prazos da licitação.	1
3	Interpor recursos sem motivação fundamentada, ou com motivação descabida, ou com motivação genérica, prejudicando a condução da licitação.	1
4	Não assinar a Ata no prazo de convocação, durante a vigência de sua proposta, sem justificativa aceita pelo Senac/RN.	2
5	Apresentar documentação falsa.	2
6	Fazer declaração falsa ou omitir informações.	2
7	Cometer fraude fiscal.	3
8	Não manter a proposta durante o prazo de validade da mesma.	4
9	Comportar-se de modo inidôneo ou cometer mais de uma das faltas previstas nos subitens anteriores.	4

15.1.4 O valor das multas aplicadas deverá ser depositado **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento da notificação, conforme orientações fornecidas na mesma. **Se o valor da multa não for depositado, será cobrado administrativamente ou judicialmente.**

15.1.5 As sanções previstas nas alíneas 13.1.1.1 e 13.1.1.2 poderão ser aplicadas cumulativamente.

15.1.6 No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da intimação do ato.

15.1.7 A apresentação de defesa dentro do prazo estipulado terá efeito suspensivo quanto ao pagamento das sanções de multa, que só será realizado após a análise do mesmo.

15.2 A aplicação das penalidades previstas neste Instrumento é de competência da Direção Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – SENAC-AR/RN.

16 LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.

16.1 Os licitantes declaram que conhecem a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, Lei nº 13.709, 14 de agosto de 2018, e autorizam o Senac-AR/RN a coletar, tratar e compartilhar os dados pessoais de seus representantes, para o fim exclusivo de viabilizar o presente procedimento licitatório e a futura execução do objeto contratado, observando-se as exceções previstas no art. 11, II da LGPD e o seguinte:

16.1.1 Fica autorizada a coleta, o tratamento e o compartilhamento do nome completo e cópias e números de identidade e CPF dos representantes das licitantes, bem como eventuais dados pessoais incluídos em contrato social, estatuto ou documento equivalente, enquanto for necessário ao atingimento da finalidade a seguir exposta;

16.1.2 A coleta, tratamento e compartilhamento dos dados acima especificados tem por finalidade viabilizar o presente procedimento licitatório e a futura execução do objeto contratado;

16.1.3 Os dados pessoais coletados, serão compartilhados quando da necessidade de vistas aos autos do processo, que é público e, portanto, acessível a todo interessado, por ocasiões de sessões presenciais e sobretudo quando da realização de sessões virtuais, nas quais os participantes analisarão os documentos de credenciamento propostas de preços e habilitação no formato digital.

16.2 O Senac-AR/RN é o controlador dos dados pessoais tratados neste item, podendo ser contatado por meio do seguinte endereço eletrônico: dpo@rn.senac.br.

16.3 O Senac-AR/RN se responsabiliza por todas as medidas de segurança necessárias à proteção dos dados coletados ou tratados de incidentes de segurança da informação e comunicará aos titulares dos dados e à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante, em conformidade ao art. 48 da LGPD.

16.4 Os titulares dos dados, poderão exercer, no que couber, os direitos previstos no art. 18 da LGPD.

16.5 Os titulares dos dados poderão revogar a anuência aqui manifestada ou solicitar a eliminação de seus dados pessoais não anonimizados, ficando cientes que isto poderá impedir sua continuidade no processo licitatório.

17 SUBCONTRATAÇÃO.

17.1 É vedada a subcontratação total do objeto desta Licitação.

18 DISPOSIÇÕES GERAIS.

18.1 O Presidente do Conselho Regional do Senac poderá revogar esta licitação por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

18.2 A anulação da Licitação induz ao do instrumento contratual.

18.3 Os licitantes **não terão direito à indenização** em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

18.4 **É facultada à Comissão de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase deste certame, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.**

18.5 Nos casos de erros formais ou vícios sanáveis, é obrigatória a realização de diligência pela Comissão, conforme dispõe o art. 29, parágrafo único, da Resolução Senac nº 1.270/2024.

18.6 É permitida a inclusão de documento complementar ou atualizado, que não foi juntado com os demais documentos por equívoco/falha, desde que não altere a substância das propostas, dos documentos, e sua validade jurídica e seja comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentada sua proposta, o qual deve ser solicitado e avaliado pela Comissão (Art. 16, IV, §3º, da Resolução Senac nº 1.270/2024).

18.7 Os documentos retirados da *internet* poderão ter sua validade verificada, ficando estabelecido que, havendo discordância entre o apresentado e a verificação na *internet*, prevalecerá o que for retirado da *internet* na hora do certame.

18.8 **Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, autenticados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou mediante publicação em órgão da imprensa oficial ou outro órgão competente, bem como por conferência feita por membro da Comissão ou Equipe de Apoio.**

18.9 A Comissão de Licitação reserva-se ao direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

18.10 **A Comissão de Licitação, antes do início da sessão ou, excepcionalmente, no ato da sessão, poderá realizar autenticação de documentos apresentados em cópia, desde que confrontados de seus respectivos originais ou cópias autenticadas em cartório.**

18.11 **Os documentos apresentados no credenciamento poderão ser aproveitados na fase de habilitação.**

18.12 Em caso de divergência entre as disposições constantes do Termo de Referência e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

18.13 Na hipótese de inabilitação de todos os licitantes ou de desclassificação de todas as propostas, poderá ser fixado novo prazo para apresentação dos respectivos documentos retificados, a ser definido pelo Pregoeiro na ata da sessão licitatória.

19 ANEXOS.

19.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- Termo de Referência – Anexo I.
- Modelo de Credenciamento – Anexo II.
- Modelo de Apresentação da Proposta de Preços – Anexo III.
- Minuta da Ata de Registro de Preço – Anexo IV.
- Modelo de Declaração de Sustentabilidade – Anexo V
- Modelo de Outros Documentos – Anexo VI.

20 FORO.

20.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da Comarca de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Natal, RN, 01 de ABRIL de 2025.

RANIERY CHRISTIANO DE QUEIROZ PIMENTA
DIRETOR REGIONAL DO SENAC-AR/RN

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****1 – Objetivo**

1.1 - Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de fornecimento de buffet no município de Natal e grande Natal, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC-AR/RN, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2– Justificativa

2.1 - Como é sabido, uma das políticas essenciais à sobrevivência de toda e qualquer empresa é a criação e manutenção de canais de relacionamento com os públicos nos quais mantém contato. Entre os canais de relacionamento, estão os de gênero informativo, de capacitação ou voltados para o bem-estar. O investimento em tais canais significa, não só o aumento da produtividade e rentabilidade, como também a promoção da marca do Senac. Considerando estas informações, o Senac RN tem realizado eventos que visam, entre outros objetivos específicos, informar, integrar e capacitar. É importante ressaltar que a realização dessas atividades, que se configuram como eventos empresariais, está integralmente relacionada aos objetivos estratégicos, diretrizes e princípios organizacionais do Senac RN. Em virtude da abrangência dos públicos de relacionamento que hoje a instituição possui, não há no Departamento Regional do Senac serviço de buffet volante adequado para a quantidade de público estimado nos eventos citados no anexo, sendo necessário alocá-los em empresas que prestam esse serviço, visto que os eventos geralmente duram um período de quatro a seis horas ou o dia inteiro.

3 – Especificações Técnicas do Bem / Escopo dos Serviços / Objeto

3.1 - Contratação de serviços de fornecimento de buffet, exclusivamente no município de Natal/RN e grande Natal.

3.2 - Fornecer os serviços nas datas previamente agendados de acordo com a necessidade do Senac.

4 – Local da Entrega/Instalação do Bem e Execução do Serviço

4.1 - Diante da imprevisibilidade da realização dos eventos, os locais de entrega e instalação serão definidos conforme a necessidade do Senac RN.

4.2 - A Contratada é responsável pelo transporte, hospedagem e a alimentação de seus empregados, bem como pelo pagamento de todos os encargos e/ou tributos devidos;

(x) Bem/Serviço com Instalação

() Bem/Serviço sem instalação

5 – Prazo e Condições de Garantia do Bem/Serviço

5.1 - O serviço de buffet deverá estar pronto com no mínimo 30 minutos antes do horário estabelecido da abertura.

5.2 - A entrega dos serviços poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido **o prazo mínimo de sete dias corridos** de antecedência para aviso ao fornecedor;

6 – Responsável pelo Recebimento/Fiscalização do Bem/Serviço (endereço eletrônico e telefone)

6.1 - A unidade responsável pela fiscalização e acompanhamento do Contrato será, impreterivelmente, ao Núcleo de Comunicação e Marketing do SENAC/RN.

6.2 - A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelos colaboradores do NCM, Henriette Dantas Cortez Medeiros, matrícula F3875, CPF 023.584.054-85 e Julyana Andreza Duarte da Luz, matrícula F3984, CPF 009.035.394-38, os quais deverão atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta execução do serviço, para fins de pagamento.

6.3 - No curso da execução dos serviços objeto dessa contratação, caberá à CONTRATANTE, diretamente ou por quem vier a indicar, o direito de fiscalizar o cumprimento das especificações exigidas, sem prejuízo daquela exercida pela CONTRATADA.

6.4 - A CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA as deficiências porventura verificadas na execução dos serviços, para imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.5 - A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA.

7 – Visita/ Vistoria Técnica

7.1 - Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua

conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no respectivo Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação;

8 – Amostra

8.1 - Poderá ser exigido da Contratada, no prazo máximo de 02 (duas) horas que antecedem o início do evento, a apresentação de amostras dos alimentos a serem servidos, para verificação da conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência, que será exercida por colaboradores do Senac ou do Programa Senac de Alimentos Seguros – PSSA.

8.2 - A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração com temperatura de 0°C à 5°C. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;

9 – Critérios de Habilitação

9.1 - **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, atualizado;

9.2 - Comprovação de possuir em seu quadro, **empregado, sócio ou prestador de serviço**, que seja profissional **de nível superior em Nutrição** (comprovação a ser realizada mediante apresentação de **cópias autenticadas** da Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviços, Contrato Social da empresa ou mediante apresentação de declaração de contratação futura do profissional juntamente com documento probatório de registro do profissional no **Conselho Regional de Nutrição-CRN**), **acompanhada da anuência do profissional**;

9.3 - No mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a Licitante prestou ou está prestando, satisfatoriamente e a contento, serviços similares e compatíveis com o objeto da presente licitação, conforme modelo sugerido no Edital.

10 – Proposta de Preços

10.1 Para cada item listado, é obrigatória a apresentação do preço unitário e global, de acordo com público previsto.

11 – Obrigações da Contratada (as obrigações deste rol não são taxativas, podendo ser estabelecidas outras pela Área de Licitação/Compras)

11.1 - Fornecer o serviço nas datas e locais previamente agendados de acordo com a necessidade do Senac;

11.2 - Atender a todas as condições pré-estabelecidas neste Termo de Referência;

11.3 - Atender às exigências dos órgãos fiscalizadores, controladores e/ou reguladores municipais, estaduais e federais inerentes aos serviços e profissionais necessários à execução do contrato;

11.4 - Cumprir com os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, objetivando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme determina a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

11.5 - Cumprir todas as exigências de segurança necessárias e condizentes à execução do objeto, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego;

11.6 - Manter a Licença/Alvará de Funcionamento, bem como o Alvará Sanitário em plena validade durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;

11.7 - Apresentar ao Contratante as Certidões de Regularidade Fiscal (Certidões Negativas de Débitos Municipal, Estadual, Dívida Ativa da União e Previdenciária, FGTS e Trabalhista), sempre que solicitadas;

11.8 - Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista, social, previdenciária e/ou fiscal, relativos aos prepostos designados para realizar os serviços contratados, ficando determinado que a Contratada assume a condição de única empregadora, se responsabilizando integralmente por possíveis danos causados a terceiros na execução do contrato;

11.9 - Disponibilizar os profissionais em número adequado ao porte do evento para os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros, assim como cutelaria completa, no que se refere aos serviços de buffet;

11.10 - Cumprir as cláusulas contratuais e outras normas vigentes no país;

12 – Sugestão de Tipo de Contratação/Modalidade de Licitação e Critério de Julgamento

12.1 – Será contratada a proposta com menor preço.

13 – Forma de Pagamento

13.1 - O pagamento pelos serviços prestados será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento da nota fiscal devidamente atestada, que deverá vir acompanhada de boleto bancário ou dados bancários para depósito, além das Certidões de Regularidade Fiscal (Certidões Negativas de Débitos Municipal, Estadual, Dívida Ativa da União e Previdenciária, FGTS e Trabalhista).

13.2 - Nos casos em que a nota fiscal não estiver acompanhada do boleto ou dados bancários para depósito, ou apresentar incorreções, o prazo para pagamento só será iniciado após o reenvio dos documentos e/ou do título retificado pela Contratada.

13.3 - Havendo penalidade aplicada à Contratada que resulte em multa, taxas e/ou indenizações, o Contratante poderá descontar o montante devido de eventuais valores a serem pagos.

14 - Vigência

14.1 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

Natal/RN, 29 de janeiro de 2025.

Luana Macêdo de Andrade Linhares
Gerência de Comunicação e Marketing
Senac AR/RN

ESPECIFICIDADES – LOCAÇÃO E ESTRUTURA – LOTE 1

Constitui responsabilidade da Contratada:

- Todo apoio logístico para montagem do evento, que deve ser finalizada com, no mínimo, 2h de antecedência do horário estipulado, não sendo permitida a montagem de qualquer item referente ao espaço após o prazo mínimo estabelecido;
- Transporte e alimentação da equipe de montagem e execução dos serviços;
- Recolhimento, transporte e descarte dos resíduos gerados durante o evento que deverão ter destino adequado, com separação do lixo orgânico dos recicláveis; bem como a manutenção da copa e salão limpos e higienizados;

ESPECIFICIDADES – BUFFET – LOTE 1

- Deverão ser inclusos os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros e cutelaria completa, incluindo jarras, taças, copos, pratos, talheres, réchaud e utensílios necessários para o serviço de alimentação, a exemplo dos pranchões para a montagem do buffet, proporcional ao número de pessoas participantes do evento, informado previamente pelo Contratante.
- As toalhas devem estar em bom estado de conservação e limpeza, da cor branca e os cobre-manchas podem variar de cor de acordo com a ocasião.
- Os guardanapos devem ser de tecido para os eventos de almoço e jantar e apresentar um bom estado de conservação e limpeza.
- Os serviços devem estar prontos com, no mínimo, 30 minutos antes do horário estipulado para a abertura do buffet.

DISPOSIÇÕES GERAIS – BUFFET – LOTE 1

- Para cada tipo de serviço listado, é obrigatória a apresentação do preço por pessoa, de acordo com público previsto;
- O número de pessoas considerado para cada opção do item serviço de buffet, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário atualizado.

- Possuir Responsável Técnico (nutricionista) a fim de garantir a segurança dos procedimentos executados.
- Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no respectivo Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação;
- A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração com temperatura de 0°C a 5°C. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;
- Os alimentos a serem servidos deverão ser preparados em instalações que atendam aos requisitos exigidos na legislação vigente para Serviço de Alimentação. Os alimentos deverão ser transportados até o local do evento em condições seguras de tempo e temperatura (hot box, isopores com gelo, caixas térmicas) de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004. É necessário o monitoramento da temperatura dos alimentos quentes durante a etapa de preparo, transporte, recebimento e distribuição. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante.
- Na distribuição, todos os alimentos que serão servidos quentes devem, no início da etapa, possuir temperatura superior a 70°C. É necessário o monitoramento e registro em planilha, no início, durante e ao final da distribuição. Os alimentos podem permanecer a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas;
- O gelo utilizado deverá ter boa procedência (água potável), comprovada através de análises laboratoriais, e em caso de aquisição de terceiro, este deve possuir alvará sanitário de funcionamento e rotulagem adequada com registro em órgão fiscalizador;
- Todos os alimentos a serem servidos frios que necessitem de condição de temperatura controlada, deverão estar dispostos na distribuição em equipamentos e/ou, recipientes de vidro ou acrílico com gelo, que garantam a manutenção da temperatura dos alimentos entre 0°C a 10°C. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante;
- Os sucos deverão ser servidos com gelo e açúcar à parte;
- As matérias primas e ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser de primeira qualidade e atender aos requisitos sanitários da ANVISA para que a qualidade higiênico-sanitária não seja comprometida;
- As frutas servidas devem ser higienizadas, com comprovação através de registro de higienização, estar em estado de maturação adequado para consumo no dia do referido evento e embaladas em papel filme transparente;

- Os utensílios e/ou equipamentos utilizados para execução e distribuição das preparações deverão possuir condições higiênico-sanitária de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004;
- Os garçons deverão estar devidamente uniformizados, cabelos presos e protegidos e boa higiene pessoal;
- Será realizada reunião de pré-produção do evento com a empresa Contratada, em Natal, em local, data e horário agendados pelo Senac;
- A Contratada é responsável pelo transporte, hospedagem e a alimentação de seus empregados, bem como pelo pagamento de todos os encargos e/ou tributos devidos;
- A Contratada deverá observar o limite de carga elétrica necessária para o funcionamento da estrutura;
- É responsabilidade da Contratada cumprir todas as exigências de segurança, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego.

ANEXO - DESCRITIVO DOS SERVIÇOS

LOTE 01: FORNECIMENTO DE BUFFET NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN.

LOTE	QTDE ESTI-MADA DE SERVIÇOS	QTDE APROXIMA DA DE PESSOAS POR EVENTO	DESCRIÇÃO	HIST. CON-SUMO	DEMANDA DA CONTRATAÇ ÃO ATUAL	GRUPO DE PGTO/ PATRIM ÔNIO	CENTRO DE CUSTO E PROJ. (SE FOR O CASO)
1.1	10		COFFEE BREAK – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado; - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.2	10		COFFEE BREAK – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado; - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			- Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;				
1.3	10		COFFEE BREAK – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.4	10		COFFEE BREAK – TIPO 4 (Acima de 200 e até 250 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

1.5	10		ALMOÇO – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.6	10		ALMOÇO – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.				
1.7	10		ALMOÇO – TIPO 03 (Acima de 100 e até 150 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.8	10		ALMOÇO – TIPO 04 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.				
1.9	10		ALMOÇO – TIPO 05 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

1.10	6	ALMOÇO – TIPO 06 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.11	6	ALMOÇO – TIPO 07 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			- Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.				
1.12	6		ALMOÇO – TIPO 08 Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.13	20		JANTAR – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas)				

			Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.14	20		JANTAR – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01				

			opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.15	20		JANTAR – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte,	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.				
1.16	20		JANTAR – TIPO 04 (Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

			- Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.				
1.17	1		Kit lanche individual (100 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta.	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.18	2		Kit lanche individual (150 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		
1.19	2		Kit lanche individual (200 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	0	Reuniões, eventos e ações institucionais		

A aquisição dos serviços de refeições será realizada em um único lote contribuindo para a eficiência e eficácia na gestão dos serviços de alimentação, além de possibilitar a negociação de melhores condições contratuais, com foco na qualidade, no cumprimento de prazos e na manutenção de padrões elevados de segurança alimentar, permitindo um melhor controle sobre os padrões de qualidade, higienização e uniformidade no preparo das refeições dos beneficiários.

ANEXO II

MODELO DE CREDENCIAMENTO

DOCUMENTO 1

PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN

CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto no Edital do Pregão Presencial nº 004/2025 – SENAC-AR/RN, credenciamos o Sr., portador da Cédula de Identidade nº e CPF/MF sob o nº, para que represente nossa empresa nesta licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los, (se o outorgado puder assinar a Ata de Registro de Preço, se vencedora, favor determinar tal poder neste documento) e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local/UF, ____ de _____ de 2025.

Nome e assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.

ANEXO III

MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

**PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN**

Razão Social da Proponente:
CNPJ/MF:
Endereço:
Telefone:
E-mail:

Prezados (as) Senhores (as)

Apresentamos ao Senac/RN nossa proposta para o Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de fornecimento de buffet no município de Natal e grande Natal, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC-AR/RN.

PROPOSTA DE PREÇOS

LOTE 01					
ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR POR EVENTO	VALOR TOTAL
1.1	10	COFFEE BREAK – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado; - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 2.433,50 (valor estimado)	R\$ 24.335,00 (valor estimado)

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

1.2	10	COFFEE BREAK – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado; - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 3.893,60 (valor estimado)	R\$ 38.936,00 (valor estimado)
1.3	10	COFFEE BREAK – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 5.840,40 (valor estimado)	R\$ 58.404,00 (valor estimado)
1.4	10	COFFEE BREAK – TIPO 4 (Acima de 200 e até 250 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora.	R\$ 45,67 (valor estimado)	R\$ 11.417,50 (valor estimado)	R\$ 114.175,00 (valor estimado)

		- Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.			
1.5	10	ALMOÇO – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.	R\$ 86,67 (valor estimado)	R\$ 4.333,50 (valor estimado)	R\$ 43.335,00 (valor estimado)
1.6	10	ALMOÇO – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção;	R\$ 86,67 (valor estimado)	R\$ 6.933,60 (valor estimado)	R\$ 69.336,00 (valor estimado)

		- Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.			
1.7	10	ALMOÇO – TIPO 03 (Acima de 100 e até 150 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.	R\$ 83,67 (valor estimado)	R\$ 12.550,50 (valor estimado)	R\$ 125.505,00 (valor estimado)
1.8	10	ALMOÇO – TIPO 04 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções;	R\$ 134,33 (valor estimado)	R\$ 6.716,50 (valor estimado)	R\$ 67.165,00 (valor estimado)

		- Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.9	10	ALMOÇO – TIPO 05 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 135,67 (valor estimado)	R\$ 10.853,60 (valor estimado)	R\$ 108.536,00 (valor estimado)

1.10	6	ALMOÇO – TIPO 06 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 134,33 (valor estimado)	R\$ 16.119,60 (valor estimado)	R\$ 96.717,60 (valor estimado)
1.11	6	ALMOÇO – TIPO 07 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções;	R\$ 130,00 (valor estimado)	R\$ 15.600,00 (valor estimado)	R\$ 93.600,00 (valor estimado)

		- Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.12	6	ALMOÇO – TIPO 08 Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 124,00 (valor estimado)	R\$ 24.800,00 (valor estimado)	R\$ 148.800,00 (valor estimado)
1.13	20	JANTAR – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas)	R\$ 159,00 (valor estimado)	R\$ 7.950,00 (valor estimado)	R\$ 159.000,00 (valor estimado)

		Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.14	20	JANTAR – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01	R\$ 148,33 (valor estimado)	R\$ 11.866,40 (valor estimado)	R\$ 237.328,00 (valor estimado)

		opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.15	20	JANTAR – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte,	R\$ 148,00 (valor estimado)	R\$ 17.760,00 (valor estimado)	R\$ 355.200,00 (valor estimado)

		sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.16	20	JANTAR – TIPO 04 (Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero;	R\$ 138,00 (valor estimado)	R\$ 27.600,00 (valor estimado)	R\$ 552.000,00 (valor estimado)

		- Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.17	1	Kit lanche individual (100 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta.	R\$ 42,97 (valor estimado)	R\$ 4.297,00 (valor estimado)	R\$ 4.297,00 (valor estimado)
1.18	2	Kit lanche individual (150 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	R\$ 40,30 (valor estimado)	R\$ 6.045,00 (valor estimado)	R\$ 12.090,00 (valor estimado)
1.19	2	Kit lanche individual (200 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	R\$ 25,63 (valor estimado)	R\$ 5.126,00 (valor estimado)	R\$ 10.252,00 (valor estimado)

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (valor por extenso)

Nossa proposta tem validade mínima **de 90 (noventa) dias corridos**. Caso este prazo se encerre sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada, o mesmo ficará automaticamente prorrogado, exceto se houver manifestação contrária formal da nossa parte, por meio do e-mail: cpl@m.senac.br, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando nosso declínio em continuar na licitação.

Estão inclusos nesta Proposta todos e quaisquer custos e encargos decorrentes do fornecimento do objeto, tais como: alocação de profissionais, instalação dos equipamentos e demais custos concernentes à mão de obra, seguro, alimentação e hospedagem, se for o caso.

OBSERVAÇÕES:

Caso seja vencedora indicamos para assinar a Ata de Registro de Preço o seguinte responsável:

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

Nome: _____

Titularidade: _____ (procurador, socio, administrador)

CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

- Se não for um dos sócios que integram a empresa licitante, conforme relacionados no Contrato Social, e sim o detentor de procuração, tal procuração, para ser aceita pelo Senac/RN, deverá constar expressamente a outorga de poderes para assiná-lo.
- Indicar o Banco (preferencialmente Banco do Brasil), agência e conta para depósito dos valores contratados.
- Elaborar e apresentar na proposta todas as condições solicitadas no Edital, mesmo as que, porventura, não figurem neste modelo de proposta, mas que a licitante deve, segundo o Edital, informar.
- Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa e estar devidamente assinado por seu representante legal.

Local/UF, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável

ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº /2025

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE – SENAC-AR/RN, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.640.285/0014-38, sediado na Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal, RN, CEP 59025-030, neste ato representado por seu Diretor Regional, **RANIERY CHRISTIANO DE QUEIROZ PIMENTA**, brasileiro, casado, Administrador, inscrito no CPF/MF sob o nº ***058.504-**, residente e domiciliado em Natal/RN, doravante denominado **REGISTRATE**, e, do outro lado, a Empresa **XXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xxx, com endereço na Rua xxxxx, neste ato representada por seu Representante Legal, Sr. **XXX**, inscrito no CPF/MF sob o nº ***xxx-**, Telefone: xxx, E-mail: xxx, residente e domiciliado (a) em xxx, doravante denominado (a) **REGISTRADA**, resolvem celebrar a presente Ata de Registro de Preço nos termos que dispõe a legislação aplicável à espécie e consoante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E VALOR

1.1 Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de fornecimento de buffet no município de Natal e grande Natal, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC-AR/RN.

1.2 O valor total ora pactuado é de R\$ xxx (xxx), conforme preços unitários e totais descritos no quadro abaixo:

LOTE 01					
ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR POR EVENTO	VALOR TOTAL
1.1	10	COFFEE BREAK – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado;	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 2.433,50 (valor estimado)	R\$ 24.335,00 (valor estimado)

		- Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;			
1.2	10	COFFEE BREAK – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Mini sanduíche: 01 opções; - Salgados: 02 opções forno/folhado; - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Chá: 01 opção; - Cuscuz com acompanhamento - Água: mineral sem gás;	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 3.893,60 (valor estimado)	R\$ 38.936,00 (valor estimado)
1.3	10	COFFEE BREAK – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês	R\$ 48,67 (valor estimado)	R\$ 5.840,40 (valor estimado)	R\$ 58.404,00 (valor estimado)

		de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.			
1.4	10	COFFEE BREAK – TIPO 4 (Acima de 200 e até 250 pessoas.) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada de frutas (com pelo menos 4 variedades de frutas em pequenos pedaços) - Bolo: 02 opções de bolo 100g por fatia; - Mini sanduíche: 01 opção; - Salgados: 02 opções forno/folhado - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Café e leite: adoçados à parte; - Água: mineral sem gás.	R\$ 45,67 (valor estimado)	R\$ 11.417,50 (valor estimado)	R\$ 114.175,00 (valor estimado)
1.5	10	ALMOÇO – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada;	R\$ 86,67 (valor estimado)	R\$ 4.333,50 (valor estimado)	R\$ 43.335,00 (valor estimado)

		- Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.			
1.6	10	ALMOÇO – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.	R\$ 86,67 (valor estimado)	R\$ 6.933,60 (valor estimado)	R\$ 69.336,00 (valor estimado)
1.7	10	ALMOÇO – TIPO 03 (Acima de 100 e até 150 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 1 hora. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados/gratinados: 01 opção; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa;	R\$ 83,67 (valor estimado)	R\$ 12.550,50 (valor estimado)	R\$ 125.505,00 (valor estimado)

		- Proteínas: 01 opção de carne; 01 opção de ave; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 02 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás.			
1.8	10	ALMOÇO – TIPO 04 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 134,33 (valor estimado)	R\$ 6.716,50 (valor estimado)	R\$ 67.165,00 (valor estimado)
1.9	10	ALMOÇO – TIPO 05 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções;	R\$ 135,67 (valor estimado)	R\$ 10.853,60 (valor estimado)	R\$ 108.536,00 (valor estimado)

		- Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.10	6	ALMOÇO – TIPO 06 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 134,33 (valor estimado)	R\$ 16.119,60 (valor estimado)	R\$ 96.717,60 (valor estimado)

1.11	6	ALMOÇO – TIPO 07 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 130,00 (valor estimado)	R\$ 15.600,00 (valor estimado)	R\$ 93.600,00 (valor estimado)

1.12	6	ALMOÇO – TIPO 08 Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 3 horas. - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de feijão; 01 opção de massa; 01 opção de farofa; - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 124,00 (valor estimado)	R\$ 24.800,00 (valor estimado)	R\$ 148.800,00 (valor estimado)
1.13	20	JANTAR – TIPO 01 (Acima de 30 e até 50 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções;	R\$ 159,00 (valor estimado)	R\$ 7.950,00 (valor estimado)	R\$ 159.000,00 (valor estimado)

		- Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.14	20	JANTAR – TIPO 02 (Acima de 60 e até 80 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás;	R\$ 148,33 (valor estimado)	R\$ 11.866,40 (valor estimado)	R\$ 237.328,00 (valor estimado)

		- Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.			
1.15	20	JANTAR – TIPO 03 (Acima de 100 e até 120 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás;	R\$ 148,00 (valor estimado)	R\$ 17.760,00 (valor estimado)	R\$ 355.200,00 (valor estimado)

		- Chá: 02 opções - Gelo.			
1.16	20	JANTAR – TIPO 04 (Acima de 150 e até 200 pessoas) Serviço de garçom volante e de mesa, durante 4 horas. - Entrada: 02 opções - Salada crua: 01 opção; - Salada com vegetal/legumes cozidos/assados: 02 opções; - Acompanhamentos: 01 opção de arroz; 01 opção de massa; 01 opção de farofa - Proteínas: 01 opção de carne (filé); 01 opção de ave; 01 opção de peixe (salmão); 01 opção com camarão ou lagosta; - Fruta: 01 opção de fruta fatiada; - Sobremesas: 03 opções; - Refrigerantes: 02 opções de sabores, e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Coquetel: 02 opções com frutas e sem álcool; - Água de coco; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo. e incluir mais uma opção zero; - Suco de fruta: 02 opções, de polpa natural, adoçados à parte, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; - Água: mineral sem gás; - Chá: 02 opções - Gelo.	R\$ 138,00 (valor estimado)	R\$ 27.600,00 (valor estimado)	R\$ 552.000,00 (valor estimado)

1.17	1	Kit lanche individual (100 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta.	R\$ 42,97 (valor estimado)	R\$ 4.297,00 (valor estimado)	R\$ 4.297,00 (valor estimado)
1.18	2	Kit lanche individual (150 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	R\$ 40,30 (valor estimado)	R\$ 6.045,00 (valor estimado)	R\$ 12.090,00 (valor estimado)
1.19	2	Kit lanche individual (200 pessoas) - 1 Suco - Sanduiche natural; - Uma fatia de bolo de chocolate; - Um pão de queijo; - 1 salada de fruta;	R\$ 25,63 (valor estimado)	R\$ 5.126,00 (valor estimado)	R\$ 10.252,00 (valor estimado)

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA REGISTRADA

- 2.1 Fornecer o serviço nas datas e locais previamente agendados de acordo com a necessidade do Senac;
- 2.2 Prestar os serviços, de acordo com as quantidades solicitadas, nas datas e locais previamente agendados de acordo com a necessidade do Senac.
- 2.3 Transporte e alimentação da equipe de montagem e execução dos serviços;
- 2.4 Recolhimento, transporte e descarte dos resíduos gerados durante o evento que deverão ter destino adequado, com separação do lixo orgânico dos recicláveis; bem como a manutenção da copa e salão limpos e higienizados;
- 2.5 Segurança dos equipamentos locados, se for o caso;
- 2.6 Submeter o material objeto de uso no Evento à validação da qualidade e especificidade pelo Senac;
- 2.7 Atender a todas as condições pré-estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos;
- 2.8 Atender às exigências dos órgãos fiscalizadores, controladores e/ou reguladores municipais, estaduais e federais inerentes aos serviços e profissionais necessários à execução da Ata;

- 2.9 Cumprir com os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, objetivando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme determina a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 2.10 Cumprir todas as exigências de segurança necessárias e condizentes à execução do objeto, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego;
- 2.11 Cumprir todas as recomendações da Permissão para o Trabalho (PT), Análise Preliminar de Risco (APR) e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's);
- 2.12 Manter o **Alvará Sanitário** em plena validade durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;
- 2.13 Apresentar ao Contratante as Certidões de Regularidade Fiscal (Certidões Negativas de Débitos Municipal, Estadual, Dívida Ativa da União e Previdenciária, FGTS e Trabalhista), sempre que solicitadas;
- 2.14 Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista, social, previdenciária e/ou fiscal, relativos aos prepostos designados para realizar os serviços contratados, ficando determinado que a Contratada assume a condição de única empregadora, se responsabilizando integralmente por possíveis danos causados a terceiros na execução do instrumento contratual;
- 2.15 Participar, quando necessário, das reuniões de pré-produção do evento, no local designado pelo Senac, em data e horário predeterminados;
- 2.16 Disponibilizar os profissionais em número adequado ao porte do evento para os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros, assim como cutelaria completa, no que se refere aos serviços de buffet;
- 2.17 Atender a todas as condições pré-estabelecidas neste instrumento;
- 2.18 Cumprir as cláusulas contratuais e outras normas vigentes no país;
- 2.19 É vedada a subcontratação do objeto desta Licitação;
- 2.20 Entregar, sempre que possível, o serviço descrito no Termo de Referência obedecendo as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA REGISTRANTE

- 3.1 Receber o serviço de acordo com o disposto no Edital e seus Anexos;
- 3.2 Efetuar o pagamento no prazo estabelecido após o recebimento do serviço, acompanhado da respectiva nota fiscal, boleto ou dados para depósito;

3.3 Pagar multa e juros legalmente cabíveis por atraso no pagamento;

3.4 Honrar a demais cláusulas e condições previstas neste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DA AMOSTRA

4.1 - Poderá ser exigido da Registrada, no prazo máximo de 02 (duas) horas que antecedem o início do evento, a apresentação de amostras dos alimentos a serem servidos, para verificação da conformidade com as especificações exigidas nesta Ata, que será exercida por colaboradores do Senac ou do Programa Senac de Alimentos Seguros – PSSA.

4.2 - A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração com temperatura de 0°C à 5°C. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;

CLÁUSULA QUINTA – ESPECIFICAÇÕES GERAIS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 Mediante solicitação do Senac/RN, **feita com antecedência mínima de 03 (três) dias** corridos, da data da realização do evento, os serviços contratados deverão ser realizados nos locais e horários ajustados, podendo haver outros ajustes antes do evento;

5.2 Todo apoio logístico para montagem do evento, que deverá ser finalizada de acordo com as orientações do DEMANDANTE, em alguns casos pode ser exigido com até 12h de antecedência do horário estipulado para início do evento, não sendo permitida a instalação de qualquer item após o prazo estabelecido;

5.3 Após o término do evento a Registrada se responsabilizará pela desmontagem do serviço

5.4 Transporte e alimentação da equipe de montagem e execução dos serviços;

5.5 Submeter o material objeto de uso no evento à validação da qualidade e especificidade pelo Senac;

5.6 Os eventos poderão ser realizados durante a semana, sábados, domingos e feriados nos períodos matutino, vespertino e noturno;

5.7 Recolhimento de todo o material ao término do evento;

5.8 Poderão ocorrer eventos simultâneos.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento pelos serviços prestados será efetuado no prazo de até **15 (quinze)** dias, contados a partir do recebimento da nota fiscal acompanhada de boleto bancário ou dos dados bancários para depósito.

6.2 Nos casos em que a nota fiscal não estiver acompanhada do boleto ou dos dados bancários para depósito, ou apresentar alguma incorreção, o prazo para pagamento só será iniciado após o reenvio dos documentos e/ou do título retificado pela Registrada.

6.3 Havendo penalidade aplicada à Registrada que resulte em multa, taxas e/ou indenizações, o Contratante poderá descontar o montante devido de eventuais valores a serem pagos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DE PREÇOS

7.1 Opina-se pela manutenção exclusiva da possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro como recurso aplicável para o ajuste de valores nas Atas de Registro de Preços.

7.2 Todos os Pedidos de Compra expedidos pelo SENAC RN anteriormente ao pedido de revisão pela Registrada deverão ser atendidos integralmente sem quaisquer alterações de seus valores, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

7.3 Durante o período de análise do pedido de revisão, a emissão de Pedidos de Compra ficará suspensa.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O detentor da Ata terá o seu registro de preços cancelado, a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências pactuadas por ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

8.2 Por iniciativa do Senac, o registro será cancelado quando:

8.2.1 O Registrado descumprir as condições assumidas na Ata;

8.2.2 Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;

8.2.3 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

8.2.4 Se recusar a fornecer os produtos nos prazos estabelecidos no respectivo Edital e seus anexos.

8.3 A Ata de Registro de Preços será cancelada automaticamente:

8.3.1 Por decurso do prazo de vigência;

8.3.2 Quando não restarem fornecedores registrados.

8.4 Nas hipóteses dos itens 8.1 e 8.2, poderão convocados os fornecedores remanescentes que tiveram seus preços registrados mediante assinatura do respectivo instrumento.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

9.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço são de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme permissivos da Resolução Senac nº 1.270/2024.

9.2 Será admitida a prorrogação da vigência do presente instrumento, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, nos termos do art. 45 da Resolução Senac nº 1.270/2024, desde que a proposta continue se mostrando vantajosa, mediante realização de pesquisa de mercado.

9.3 O registro de preço não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1 A unidade responsável pela fiscalização e acompanhamento do Contrato será, impreterivelmente, ao Núcleo de Comunicação e Marketing do SENAC/RN.

10.2 A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelos colaboradores do NCM, **Henriette Dantas Cortez Medeiros**, matrícula F3875, CPF ***.584.054-** e **Julyana Andreza Duarte da Luz**, matrícula F3984, CPF ***.035.394-**, os quais deverão atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta execução do serviço, para fins de pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

11.1 Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto neste instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto pactuado, a legislação e demais normas reguladoras da matéria, aplicando a estes dispositivos, quando for o caso, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 O descumprimento das obrigações oriundas da contratação do objeto desta Ata de Registro de Preço sujeitará a Registrada às seguintes sanções administrativas, respeitados o contraditório a ampla defesa, conforme abaixo:

12.1.1 Advertência, por escrito, pelo descumprimento de quaisquer obrigações contratuais consideradas como faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto da licitação;

12.1.2 Multas, que poderão ser depositadas em favor do Contratante, seguindo-se as orientações constantes no ato de intimação, ou retidas dos créditos devidos a Registrada, assim como poderão ser executadas da garantia contratual prestada pela Registrada, se houver:

a) De 0,1% (um décimo por cento) até o limite de 5% (cinco por cento) sobre o valor da Ata, por dia de atraso na entrega dos produtos, salvo se solicitada e aceita a prorrogação do prazo em tempo hábil à Administração;

b) De 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preço, por infração a qualquer cláusula ou condição não especificada neste instrumento, e aplicada em dobro na reincidência, independentemente das demais sanções cabíveis;

c) De 1% (um por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preço por recusa injustificada em corrigir ou substituir qualquer produto rejeitado ou com defeito, independentemente das demais sanções cabíveis;

d) De 0,6% (seis décimos por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preço pelo descumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas, no caso de não regularização no prazo estipulado na notificação;

e) De 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preço, no caso de rescisão por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da Contratante, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis;

f) De 0,2% (dois décimos por cento) a 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da Ata.

12.1.3 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAC, por prazo não superior a 3 (três) anos;

12.1.4 No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados da intimação do ato.

12.2 A apresentação de defesa dentro do prazo estipulado terá efeito suspensivo quanto ao pagamento das sanções de multa, que só será realizado após a análise do mesmo.

12.3 A critério do Registrante, as sanções dos subitem 12.1.1 e 12.1.3 poderão ser cumuladas com a pena indicada no subitem 12.1.2.

12.4 Para efeito da aplicação das multas descritas na alínea "f" do subitem 12.1.2, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as Tabelas I e II;

Tabela I

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% por ocorrência sobre o valor do Contrato/Ata
2	0,3% por ocorrência sobre o valor do Contrato/Ata
3	0,4% por ocorrência sobre o valor do Contrato/Ata
4	0,5% por ocorrência sobre o valor do Contrato/Ata

Tabela II

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
------	----------	------

1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais (por ocorrência).	4
2	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do objeto contratado.	3
3	Recusar-se a executar o objeto pactuado, sem motivo justo.	2
4	Atrasar a entrega dos serviços solicitados.	3

Para os itens a seguir: deixar de:

4	Apresentar documento exigido ou exigível dentro do prazo estipulado (por documento).	1
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	1
6	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução a Ata de Registro de Preço.	3
7	Fornecer materiais, equipamentos e itens nas quantidades e qualidade exigidas no Edital e seus anexos.	3

12.5 Poderão ser retidas dos pagamentos à Registrada as importâncias devidas ao Contratante concernentes à aplicação das penalidades de multa, observados o contraditório e a ampla defesa.

12.6 Após assinado da Ata de Registro de Preço, sua inexecução total ou parcial, provocada pela Registrada, dará ao Contratante o direito de rescindi-lo unilateralmente, acarretando nas consequências dispostas no respectivo Edital e seus Anexos.

12.7 A aplicação das penalidades previstas neste instrumento é de competência da Direção Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – Senac-AR/RN.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO CADASTRO DE RESERVA.

13.1 O Anexo VI – Documento 5, constitui-se em cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado do certame, nos casos de contratação de remanescente da execução do objeto ou recusa de assinatura da presente Ata.

13.2 As empresas que integrarem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação e desde que tenham assinado o instrumento correspondente.

13.3 Se houver mais de um licitante na situação no cadastro, será obedecida a ordem de classificação.

13.4 As propostas em desconformidade com as exigências do Edital que originou este instrumento ou com preços unitários diferentes da proposta vencedora serão desconsideradas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

14.1 As Partes declaram que conhecem a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, Lei nº

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

13.709, 14 de agosto de 2018, comprometendo-se a cumpri-la e a exigir seu cumprimento por parte de seus contratados.

14.2 Fica o Registrante autorizado a coletar, tratar e compartilhar os dados pessoais dos representantes da Registrada para o fim exclusivo de viabilizar a execução desta Ata de Registro de Preço, observando-se as exceções previstas no art. 11, II da LGPD e o seguinte:

14.1.1 Fica autorizada a coleta, tratamento e compartilhamento dos seguintes dados pessoais dos representantes da Registrada: nome completo e cópias e números de identidade e CPF;

14.1.2 A coleta, tratamento e compartilhamento dos dados acima especificados tem por finalidade viabilizar a execução das obrigações contratuais, inclusive para que o Registrante identifique e entre em contato com os representantes da Registrada por meio de mensagem eletrônica ou contato telefônico;

14.1.3 Os dados pessoais coletados, serão compartilhados quando da necessidade de vistas aos autos do processo, que é público e, portanto, acessível a todo interessado, por ocasiões de sessões presenciais e sobretudo quando da realização de sessões virtuais, nas quais os participantes analisarão os documentos de credenciamento propostas de preços e habilitação no formato digital.

14.3 O Registrante é o controlador dos dados pessoais tratados nesta Cláusula, podendo ser contatado por meio do seguinte endereço eletrônico: dpo@rn.senac.br.

14.4 O Registrante poderá manter e tratar os dados pessoais durante todo o período em forem necessários ao atingimento das finalidades acima destacadas.

14.5 O Registrante se responsabiliza por todas as medidas de segurança necessárias à proteção dos dados coletados ou tratados de incidentes de segurança da informação e comunicará aos titulares dos dados e à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante, em conformidade ao art. 48 da LGPD.

14.6 Os representantes da Registrada, na qualidade de titulares dos dados, poderão exercer, no que couber, os direitos previstos no art. 18 da LGPD.

14.7 Os representantes da Registrada poderão revogar a anuência aqui manifestada ou solicitar que sejam eliminados os seus dados pessoais não anonimizados, ficando cientes que isto poderá impedir a continuidade da relação contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA CONFIDENCIALIDADE

15.1 Toda informação disponibilizada à Registrada, em razão do desempenho de suas atividades, incluindo, dentre outras, todas e quaisquer informações orais e/ou escritas, transmitidas e/ou divulgadas pela Entidade, será considerada confidencial, restrita e de propriedade desta, devendo ser mantidas em sigilo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ANTICORRUPÇÃO E DA OBSERVÂNCIA AOS PRECEITOS ÉTICOS

16.1 Sem prejuízo das disposições contidas no Código de Ética e Conduta do Senac-AR/RN, por meio por meio do link, <https://transparencia.senac.br/#!/rn/controle-interno-externo>, a Registrada declara e se compromete a executar as atividades previstas no presente instrumento com integridade e ética.

16.2 A Registrada declara que está ciente, conhece, entende e cumpre integralmente, na condução de suas atividades, toda a legislação anticorrupção a ela aplicável, em especial e quando for o caso, mas sem limitar, a Lei nº 12.846/2013, bem como toda e qualquer outra legislação antissuborno ou anticorrupção a si aplicável.

16.3 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 objetivo desta Ata de Registro de Preço, ou de outra forma que não relacionada a esta Ata de Registro de Preço, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

16.4 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 desta Ata de Registro de Preço.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 O registro de preço não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

17.2 A presente ata poderá ser acrescida em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes.

17.3 As supressões poderão ser realizadas nos limites estabelecidos entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 Fica eleito o foro da Comarca de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Ata de Registro de Preço, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.2 As partes reconhecem expressamente a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste instrumento, de seus anexos formados em meio digital, e concordam em utilizar e reconhecem como manifestação válida de anuência a sua assinatura em formato eletrônico e/ou por meio de certificados eletrônicos, inclusive os que utilizem certificados não emitidos pela ICP-Brasil nos termos do art. 10, parágrafo segundo da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Natal/RN, xxxx de 2025.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

CNPJ/MF:
REGISTRANTE

EMPRESA
CNPJ/MF:
REGISTRADA

TESTEMUNHAS:

1 _____
NOME: _____
CPF: _____

2 _____
NOME: _____
CPF: _____

ANEXO V**PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN****MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE.****À Comissão de Licitação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/RN**

Endereço: Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP: 59025-030.

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que:

(X) atende a legislação ambiental - em face da política governamental do desenvolvimento nacional sustentável - naquilo que aplicável a prestação dos serviços contratados por via deste certame licitatório, bem como atenderá as políticas de desenvolvimento sustentável de acordo com a legislação específica que vier a ser estabelecida pelo Governo Federal;

(X) promoverá em suas dependências, de acordo com a natureza dos serviços internos, a aplicação da Instrução Normativa nº 01/2010 (práticas de sustentabilidade ambiental), no tocante, em especial, ao disposto no Art. 6º da referida instrução;

(X) atenderá, sem reservas, os seguintes princípios relativos ao direito ambiental: *Princípio do Desenvolvimento Sustentável* (art. 170, VI cc. art 225, V, da CF e arts. 4º e 5º da Lei 6.938/81), *Princípio do Poluidor Pagador* (art. 225, § 3º da CF e arts. 4º, VII e 14, § 1º da Lei 6.938/81) e *Princípio da Prevenção/Precaução* (art. 225, IV, e art. 9º, I, III, V da Lei 6.938/81).

Por ser verdadeiro, assina a presente.

_____, _____ de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

ANEXO VI

MODELOS DE OUTROS DOCUMENTOS

DOCUMENTO 1

**PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF/88

DECLARO, para os devidos fins, que a empresa _____, interessada em participar no processo licitatório em referência, realizado pelo Departamento Regional do Serviço de Aprendizagem Comercial no Rio Grande do Norte – Senac/RN, sob as penas da lei, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

_____, _____ de _____ de 2025.

Nome do Representante da Empresa

Razão Social da licitante:
CNPJ/MF:
Endereço:
Pessoa para Contato:
Telefone / fax:

ATENÇÃO: Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa e estar devidamente assinado por seu representante legal.

ANEXO VI**DOCUMENTO 2****PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN****MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA**

(Obrigatória para Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte)

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declaro, para fins da LC 123/2006 e suas alterações, e sob as penalidades desta, ser:

() MICROEMPRESA – Receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00 e estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE– Receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Observações:

- Esta declaração poderá ser preenchida somente pela licitante enquadrada como ME ou EPP, nos termos da LC 123, de 14 de dezembro de 2006.
- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como ME ou EPP, nos termos da LC nº 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

_____, _____ de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

ANEXO VI

DOCUMENTO 3

**PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À Comissão de Licitação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/RN

Endereço: Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP: 59025-030.

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem: DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que inexistente qualquer fato impeditivo a sua participação na licitação citada, que não foi declarada suspensão de licitar e/ou contratar com o SENAC, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes. Por ser verdadeiro assina a presente.

_____, _____ de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

ANEXO VI

DOCUMENTO 4

MODELO DE ATESTADO (OU DECLARAÇÃO) DE CAPACIDADE TÉCNICA

**PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN**

ATESTADO (OU DECLARAÇÃO) DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos (ou declaramos) que o órgão (empresa) _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, estabelecida no (a) _____, fornece (ou forneceu) _____ (especificar o tipo) _____ para _____ (órgão ou para esta empresa), no período _____, conforme especificações abaixo:

Atestamos (ou declaramos), ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

_____, _____ de _____ de 2025.

Cargo do Atestante
Nome do Responsável da empresa atestante

Pessoa para Contato:
Cargo:
Telefone:
E-mail:

ATENÇÃO: Este atestado (ou declaração) deverá ser emitido em papel que identifique o órgão (ou empresa) emissora.

ANEXO VI
DOCUMENTO 5

DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2025

PROCESSO Nº 086/2025-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2025-SENAC/RN

BENEFICIÁRIO (S) DO CADASTRO DE RESERVA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2025

Objeto: Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de fornecimento de buffet no município de Natal e grande Natal, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC-AR/RN.

Empresa: _____, CNPJ _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro: _____ – Local/UF, CEP _____, Fone: _____ E-mail: _____, neste ato constituída por seu representante legal, Sr. _____, CPF _____.

Item	Und	Quantidade	Descrição	Fabricante /Marca/ Referência	Valor Unitário	Valor Anual
1						
2						
3						
VALOR TOTAL						

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

Empresa: _____, CNPJ _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro: _____ – Local/UF, CEP _____, Fone: _____ E-mail: _____, neste ato constituída por seu representante legal, Sr. _____, CPF _____.

Item	Und	Quantidade	Descrição	Fabricante /Marca/ Referência	Valor Unitário	Valor Anual
1						
2						
3						
VALOR TOTAL						

(deve ser inserida cópia da ata de realização da sessão pública do pregão, que conterà a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame)

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

Protocolo de assinaturas

Documento

Nome do envelope: Edital nº - PP 004.2025 - Serviços de Buffet

Autor: Sulandia Gomes - sulandiag@rn.senac.br

Status: Finalizado

HASH TOTVS: A7-A5-41-86-3B-40-E4-5B-45-8B-00-37-89-5B-57-19-56-64-08-98

SHA256: 09bbdf763323d62251584fd6e1800127021f9623e9ca92a1b03c451511004afe

Assinaturas

Nome: Raniery Christiano de Queiroz Pimenta - **CPF/CNPJ:** 008.058.504-30 - **Cargo:** Diretor Regional

E-mail: ranieryp@rn.senac.br - **Data:** 01/04/2025 08:16:31

Status: Assinado com certificado (A1/A3) como contratante

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

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

Visualizado em: 01/04/2025 08:16:09 - **Leitura completa em:** 01/04/2025 08:16:09

IP: 177.89.160.239

Geolocalização: -5.9604992, -35.2845824

Certificado Digital: CN=RANIERY CHRISTIANO DE QUEIROZ PIMENTA:00805850430, OU=(em branco), OU=RFB e-CPF A1, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=08417107000141, OU=VideoConferencia, O=ICP-Brasil, C=BR

Autenticidade

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

<https://totvssign.totvs.app/webapptotvssign/#/verify/search?codigo=A7-A5-41-86-3B-40-E4-5B-45-8B-00-37-89-5B-57-19-56-64-08-98>

HASH TOTVS: A7-A5-41-86-3B-40-E4-5B-45-8B-00-37-89-5B-57-19-56-64-08-98

