



Serviço Social do Comércio
do Rio Grande do Norte



Ofício nº 004/2026-CPL-SESC-AR/RN

Natal/RN, 08 de abril de 2026.

À empresa
ANGELINAS BUFFET LTDA.

Assunto: Pregão Presencial 002/2026 – Serviços de buffet | Marcação de visita técnica

Prezado licitante,

Tendo em vista a participação dessa empresa no Pregão Presencial nº 002/2026 – SESC-AR/RN, informamos que será realizada visita técnica às instalações da licitante referente aos lotes 1 e 2, por equipe designada pelo SESC-AR/RN, conforme previsão do Termo de Referência, anexo ao Edital.

Visita Técnica:

Data: 14/04/2026

Horário: 14h.

A análise dos alimentos, tomando por referência a degustação, se baseará nos seguintes critérios:

- a) Boas práticas na manipulação dos alimentos (Avaliar a higiene pessoal, os procedimentos durante a manipulação dos alimentos e utensílios utilizados).
- b) Avaliação sensorial dos alimentos (Características organolépticas: cor, aroma, aparência, textura e sabor). De acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

A visita técnica terá por objetivo verificar a adequação das instalações da licitante para a prestação dos serviços, assegurando o atendimento às exigências técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência. A avaliação dos itens terá caráter técnico, sendo considerada para fins de habilitação da licitante quanto à sua capacidade de execução dos serviços. Durante a visita, serão observados, no mínimo, os seguintes aspectos:

- a) Estrutura: A licitante deverá dispor de cozinha adequada, com espaço físico compatível com a execução dos serviços, observando as condições de higiene em conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como os procedimentos de armazenamento, conservação e manipulação de alimentos, abrangendo toda a cadeia produtiva até o consumo.



Serviço Social do Comércio
do Rio Grande do Norte

- b) Equipamentos e utensílios: Deverão estar em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento, sendo compatíveis com a demanda e aptos à execução dos serviços contratados.
- c) Equipe de trabalho: Os funcionários deverão utilizar uniformes e equipamentos de proteção individual adequados, incluindo toucas, especialmente aqueles envolvidos na manipulação de alimentos, em conformidade com o Quadro de Pessoal previsto.
- d) Transporte: O veículo utilizado para o transporte dos alimentos, considerando que o preparo será realizado nas dependências da licitante, deverá ser apropriado para essa finalidade, atendendo às normas sanitárias aplicáveis e apresentando boas condições de conservação e uso, conforme diretrizes estabelecidas neste edital.

Atenciosamente,

George Augusto Alves da Costa
Membro da equipe de apoio