TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa credenciada para o fornecimento de refeições prontas, nas modalidades self-service e marmitex, destinadas ao atendimento à clientela do Sesc/DR/PA, a serem servidas nas Unidades Sesc Doca (Rua Senador Manoel Barata, 1853, Reduto) e Restaurante Manoel Barata (Rua Senador Manoel Barata, 160, Campina), conforme demanda, em regime de fornecimento diário.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação de empresa credenciada se faz necessária de forma temporária, uma vez que o Sesc encontra-se aguardando a finalização e entrega da sua Unidade de Produção de Refeições (UPR). A Unidade será responsável, pela produção interna das refeições servidas nas unidades, garantindo maior controle, eficiência e padronização nutricional.

2.2. A presente contratação visa assegurar a continuidade dos serviços de alimentação e nutrição a clientela do Sesc DR/PA, mantendo a qualidade, segurança e regularidade no fornecimento das refeições em suas Unidades.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Quadro de descrição

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO MÁXIMO DE REFEIÇÕES DIÁRIA	
	SESC DOCA	RESTAURANTE MANOEL BARATA
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO - SELF SERVICE, DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA, PARA ATENDER AO CLIENTE HABILITADO TRABALHADOR DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO DO SESC/DR/PA. REFEIÇÃO PRONTA, PRODUZIDA NAS INSTALAÇÕES DA CONTRATADA, COMPOSTA BASICAMENTE DE: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNES VERMELHA E/OU BRANCA, E SALADA. PESO ENTRE 500 E 600 GRAMAS POR REFEIÇÃO. ENTREGUES EM UTENSÍLIOS APROPRIADOS COMO GN'S, ACONDICIONADOS EM HOT BOXES, RESPEITANDO OS PADRÕES DE TEMPERATURA E SEGURANÇA ALIMENTAR EXIGIDOS PRONTOS PARA SEREM INSERIDOS DIRETAMENTE NOS BALCÕES TÉRMICOS DA UNIDADE.	600 UNIDADES/DIA	600 UNIDADES/DIA
FORNCECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO – MARMITAS, DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA, PARA ATENDER AO CLIENTE HABILITADO TRABALHADOR DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO DO SESC/DR-PA. REFEIÇÃO PRONTA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM		

ECOLÓGICA, PRODUZIDA NAS INSTALAÇÕES DA CONTRATADA, COMPOSTA BASICAMENTE DE ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNA (SUÍNA, BOVINA, AVES OU PEIXE) E SALADA. PESO MÍNIMO DE APROXIMADO DE 500 GRAMAS. PESO ENTRE 500 E 600 GRAMAS POR REFEIÇÃO. ENTREGUE EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E TRANSPORTADAS SOB AS MESMAS CONDIÇÕES TÉRMICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS.		

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar do Credenciamento as Pessoas Jurídicas ou MEI, legalmente constituídas, cujo ramo de atividade seja compatível e pertinente ao objeto da prestação de serviços deste credenciamento.

4.2. Não poderão participar do presente credenciamento:

a. Que tenham participação, a que título for, de dirigentes ou de empregados do Sesc/Senac/Fecomércio e Conselheiros, a fim de preservar os licitantes e a Entidade de eventual conflito de interesses;
b. Pessoas jurídicas que estejam impedidas de contratar com o Sesc/DR/PA e Administração pública
c. Propostas incoerentes com os valores fixados pelo Sesc/DR/PA.
d. § 1º, art. I - esteja impedida de licitar ou contratar com o Sesc; ou II - mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da entidade credenciante ou com agente público que desempenhe função no processo de contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. DA INSCRIÇÃO E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O CREDENCIAMENTO

5.1. As inscrições serão realizadas de forma gratuita e no formato online diretamente no site do Sesc PA https://sesc-pa.com.br/.

5.2. O ato de inscrição se dará mediante o preenchimento do **formulário de inscrição e envio das propostas,** juntamente com a documentação exigida em PDF.

5.3. O proponente deverá anexar os documentos em formato PDF, sendo:

a) Comprovante de situação cadastral junto à Receita Federal (CNPJ);
b) Certidão Regularidade do FGTS dentro do prazo de validade;
c) Contrato social para sociedade empresária limitada e Eirelli;
d) Estatuto para sociedade anônima;
e) Requerimento de Empresário Individual (no caso de firma individual);
f) Certidão Negativa Tributos Federais e Dívida Ativa da União atualizado;
g) Certidão Negativa Municipal e Estadual dentro do prazo de validade;
h) Alvará de funcionamento;
i) Comprovante de endereço completo, nacionalidade, estado civil e profissão do representante legal;
j) Licenças de funcionamento dos Órgãos competentes.
k) Identificação do Responsável Técnico

l) Manual de Boas Práticas e identificação (carteira profissional) do autor.
m) Formulário de inscrição: Devidamente preenchido com o valor unitário da proposta, conforme o quadro de descrição do item 3, que deseja participar, dados bancários do proponente, contato, telefone e assinatura do responsável.

5.4. O ato de inscrição pressupõe plena concordância dos termos, cláusulas, condições do Termo De Refrência e seus anexos, que passarão a integrar as obrigações, bem como na observância dos regulamentos administrativos e das normas técnicas aplicáveis, não sendo aceita, sob qualquer hipótese, alegação de seu desconhecimento em qualquer fase do procedimento administrativo e execução dos serviços.

5.5. Os candidatos deverão, obrigatoriamente, enviar todos os documentos listados nos itens 5.2. e 5.3., bem como preencher o anexo I (formulário de inscrição).

5.6. É requisito para a inscrição, apresentação de todas as informações solicitadas neste item, de acordo com a proposta submetida.

5.7. Serão credenciados somente os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Credenciamento.

5.8. Os anexos estarão disponíveis no site https://sesc-pa.com.br/edital/, devendo ser preenchidos com letra legível ou digitado.

6. DO PROCESSO DE CREDENCIAMENTO

6.1. O processo de credenciamento será constituído de quatro fases: Habilitação, Análise da documentação, Visita técnica e Homologação.

a) Na fase de habilitação, os interessados deverão encaminhar toda a documentação de habilitação prevista no Termo de Referência.

b) Na fase de análise da documentação, serão analisadas e selecionadas propostas com base nos critérios avaliativos previstos neste Termo de Referência.

c) Na fase de visita técnica será avaliada as condições das instalações físicas do estabelecimento e conformidades com a legislação sanitária vigente, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, aplicação dos POPs e boas práticas de fabricação, higiene dos manipuladores, controle de temperatura, coleta de amostra, cardápios praticados, presença ativa do responsável técnico e demais documentações e registros exigidos pela legislação sanitária.

d) Na fase de homologação, a administração do Sesc Pará validará o processo, cuja execução ficará condicionada à existência de recursos orçamentários e financeiros e necessidade da entidade, não implicando em direito à contratação dos estabelecimentos escolhidos.

6.2. A participação no presente processo de credenciamento não pressupõe garantia de contratação para as atividades do Sesc/DR/PA, ficando esta, condicionada a definição de conveniência e oportunidade da Entidade, bem como de previsão orçamentária. Observados os requisitos legais, a contratação, quando for o caso, será efetivada atendendo os termos da Resolução nº 1593/2024, garantindo os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia e economicidade.

7. DOS RESULTADOS E PROCEDIMENTOS PARA CONTRATAÇÃO

7.1. A convocação da empresa ocorrerá mediante necessidade estratégica do Sesc/DR/PA.

7.2. A participação no presente processo de credenciamento não pressupõe garantia de contratação para as atividades do Sesc/DR/PA, ficando esta, condicionada a definição de conveniência e oportunidade da Entidade, bem como de previsão orçamentária. Observados os requisitos legais, a contratação, quando for o caso, será efetivada atendendo os termos da Resolução nº 1593/2024, garantindo os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia e economicidade.

7.3. A execução do objeto somente será autorizada após a assinatura contratual, em conformidade com suas cláusulas, podendo ainda ser rescindido por iniciativa de ambas as partes, antes do término do prazo, mediante aviso expresso por escrito com antecedência mínima de 30 dias, sem que seja devido qualquer reembolso, multa, indenização, pagamento adicional ou penalidade em decorrência da rescisão.

7.4. O Sesc/DR/PA poderá solicitar apresentação dos documentos originais para conferência de autenticidade.

7.5. O Sesc/DR/PA não se responsabilizará por qualquer despesa relacionada à execução do objeto contratado.

7.6. As propostas habilitadas serão classificadas por ordem cronológica de inscrição, considerando a data e o horário de envio da documentação completa, desde que atendam integralmente às exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

8. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A execução do objeto terá início em até 3 (três) dias úteis após a assinatura do Contrato, podendo o fornecimento das refeições ocorrer nas modalidades **self-service e/ou marmitas**, conforme a necessidade do Sesc/DR/PA, na forma que segue::

8.1.1. Produzir e fornecer para as Unidades Sesc Doca e Restaurante Manoel Barata, refeições tipo almoço, formato "SELF SERVICE".

8.1.2. Produzir e fornecer para as Unidades Sesc Doca e Restaurante Manoel Barata, refeições tipo almoço, no formato "MARMITAS", acondicionadas em embalagens individuais ecológicas, sem custo adicional para o Sesc.

8.1.3. Deverá elaborar mensalmente o cardápio das refeições fornecidas (conforme padrão descrito neste Termo) e encaminhar ao setor de Nutrição do Sesc/DR/PA.

8.1.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela legislação sanitária, especialmente no que se refere aos critérios de tempo e temperatura, devem seguir rigorosamente a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e demais normas vigentes;

8.1.5. As condições da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios da CREDENCIADA devem ser compatíveis com todas as operações e devem estar em acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

8.1.6. Deve existir na empresa CREDENCIADA um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos;

8.1.7. Para manipulação de alimentos deverá ser utilizada somente água potável. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica, e deverá ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação;

8.1.8. O atendimento em feriados é condicionado ao envio prévio pelo Sesc/DR/PA.

8.1.9. A CREDENCIADA indicará 2 contas de e-mail para comunicação pertinentes ao Processo, não sendo necessário confirmação de recebimento por parte da CREDENCIADA.

8.1.10. A fiscalização pela execução do objeto ficará a cargo de funcionários indicados pelo Sesc/DR/PA, o qual inspecionará os volumes e verificarão a conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;

8.1.11. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste Termo de Referência, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pelo Sesc/DR/PA.

8.1.12. Constatadas irregularidades na execução do objeto deste Termo de Referência, a CREDENCIADA, às suas expensas, terá que sanar a possível irregularidade o mais rápido possível, objetivando não haver descontinuidade do atendimento, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pelo Sesc/DR/PA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.1.13. A CREDENCIADA deverá cumprir na íntegra o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, aprovado pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, obrigando-se, inclusive, a elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas que será de sua responsabilidade.

8.1.14. As refeições deverão ser distribuídas a uma temperatura igual ou superior a 60º, e não deverão ser submetidas a esta temperatura por prazo superior a seis horas.

8.1.15. Resguardar evidências de pesagens quanto ao peso ofertado no “prato feito”, assim como registros do controle efetivo de temperatura das preparações;

8.1.16. Os ficais de contrato do Sesc/DR/PA farão inspeções periodicamente nas dependências da CREDENCIADA, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência;

9. MODALIDADES DE FORNECIMENTO

9.1. A empresa contratada deverá fornecer as refeições nas seguintes modalidades:

- **Self-service:** o Sesc dispõe da estrutura completa de buffet (balcões térmicos), sendo de responsabilidade da empresa entregar as refeições prontas nas Unidades Sesc Doca e Restaurante Manoel Barata, em utensílios apropriados como GN's, acondicionados em hot boxes, respeitando os padrões de temperatura e segurança alimentar exigidos.
- **Marmitas:** Entrega de refeições prontas em embalagens descartáveis individuais, ecológicas, devidamente lacradas, transportadas em hot box ou recipiente térmico equivalente, sem ônus para o Sesc.

9.2. A quantidade de refeições dos tipos self-service e marmitas será informada previamente pelo Sesc/DR/PA à contratada, através do fiscal do contrato, de acordo com as demandas de cada Unidade, não podendo ultrapassar o quantitativo máximo estipulado por dia.

10. LOGÍSTICA E ENTREGA

10.1 As refeições deverão ser entregues diariamente nas Unidades Sesc Doca (Rua Senador Manoel Barata, 1853, Reduto) e Restaurante Manoel Barata (Rua Senador Manoel Barata, 160, Campina), de segunda a sexta, em horários previamente definidos, utilizando-se de hot boxes, que assegurem a manutenção da temperatura e integridade dos alimentos até o momento do consumo.

10.2 Para a modalidade self-service, a empresa será responsável pela entrega dos alimentos já prontos e acondicionados em GN's, prontos para serem inseridos diretamente nas estruturas do Sesc. Não será necessária montagem de buffet, estrutura térmica ou equipe para atendimento, uma vez que estas são providas pelo próprio Sesc.

10.3 Para a modalidade marmitex, as refeições deverão estar prontas para o consumo, em porções individuais, devidamente identificadas e transportadas sob as mesmas condições térmicas e higiênico-sanitárias.

10.4 O transporte e a entrega devem seguir rigorosamente as normas de segurança alimentar, com profissionais uniformizados, uso de EPIs e veículos apropriados.

10.5 A credenciada é responsável por toda a logística de transporte sem ônus para o Sesc.

11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. Apresentar estrutura física e equipe qualificada para o preparo, transporte e entrega dos alimentos;

11.2. Manter controle higiênico-sanitário em todas as etapas do processo;

11.3. Fornecer alimentos de qualidade, apresentação adequada, temperatura segura e dentro dos padrões nutricionais acordados;

11.4. Disponibilizar cardápios diversificado;

11.5. Submeter o cardápio mensal à aprovação prévia do Sesc;

11.6. Permitir visitas técnicas, vistorias e auditorias nas instalações da empresa;

11.7. Garantir pontualidade e regularidade nas entregas.

11.8. A CREDENCIADA deverá manter em seu quadro, um profissional da área de nutrição (Nutricionista) como responsável técnico, de forma efetiva para acompanhamento, supervisão e implantação de controle de qualidade para a produção de alimentos.

12. INFORMAÇÕES A SEREM LEVANTADAS NA VISITA TÉCNICA NOS ESTABELECIMENTOS

12.1. Em conformidade com o disposto no item **6.1, alínea "c"**, a visita técnica tem por finalidade a verificação das condições operacionais, sanitárias e documentais dos estabelecimentos interessados no credenciamento, devendo ser observados, no mínimo, os seguintes aspectos:

- Cadastro do fornecedor;

  a) Razão Social
  b) Nome Fantasia
  c) Identificação do Responsável Técnico

- Documentação Analisada;
- Alvará de funcionamento;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S);
- Contrato social e, se caso for, as alterações;
- Comprovante de inscrição de CNPJ;
- RG e CPF do representante legal;
- Endereço completo atualizado, nacionalidade, estado civil e profissão do representante legal;
- Certidões de regularidade fiscal; e
- Licenças de funcionamento dos competentes Órgãos.

13. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. Fornecimento de Refeições tipo almoço no formato self-service, entregue nas Unidades Sesc Doca e Restaurante Manoel Barata;

13.2. Refeições tipo almoço, no formato marmitex, acondicionadas em embalagens individuais ecológicas;

13.3. As refeições descritas nos itens 8.1.1. e 8.1..2. serão compostas dos alimentos abaixo:

- Arroz (160 g cozido)
- Feijão (100 g cozido)
- Guarnição: Farofa
- Salada Crua ou Cozida (60 a 80g)
- Duas opções de proteína diariamente

13.3.1. Padrão de cardápio dos restaurantes (com per capitas) *

*Opções de preparações, baseada no cardápio já praticado nos restaurantes do Sesc/DR/PA.

AVES (FRANGO)				
Coxa e sobrecoxa de frango (240 g cozido)				
Assada com molhos		Ensopado com legumes		
Filé de frango (180 g cozido)				
À milanesa	Frango gratinado	Fricassê de frango	Na chapa	Isca de frango com legumes
Lasanha de frango	Estrogonofe de frango	Frango xadrez	Isca mista (frango e carne)	Salpicão de frango
Peito de frango (220 g cozido)				
Ensopado com legumes				

PEIXES (PESCADA BRANCA E DOURADA)					
Filé (180g cozido)					
Empanado	À milanesa	Ao forno	Grelhado	Na chapa	Frito
Postas (200 g cozido)					
Na chapa		Escabeche			

CARNE SUÍNA (LOMBO E BISTECA SUÍNA)	
Lombo (220 g cozido)	
Ao Forno	Refogado
Bisteca suína (240 g cozido)	
Carré com molho agridoce	

CARNE BOVINA				
Paulista (coxão duro) (180 g cozido)				
Carne assada		Carne assada recheada		
Patinho-moído (180 g cozido)				
Carne moída a jardineira	Hambúrguer	Escondidinho de carne moída	Almôndega ao molho	Lasanha de carne
Patinho - bife (180 g cozido)				
Bife acebolado	Bife à milanesa	Bife de panela	Bife ao molho madeira	Bife à cavalo
Acém (220 g cozido)				
Ensopado com legumes				
Alcatra (180 g cozido)				
Isca com legumes	Isca mista (carne e calabresa)		Estrogonofe de frango	

Vísceras (bucho, fígado, língua) 10% do cardápio, usado duas vezes ao mês.		
Dobradinha com legumes	Fígado acebolado	Língua ao molho

(180 g cozido)	(180 g cozido)	(180 g cozido)

Massas (240 g cozido)		
Lasanha	Panqueca	Yakissoba

13.4. As refeições serão entregues pela CREDENCIADA em horários e datas a serem definidos pelo Sesc/DR/PA;

13.5. Somente os valores das refeições efetivamente entregues serão pagos pelo Sesc/DR/PA.

13.6. A venda da refeição será realizada através de sistema próprio do Sesc/DR/PA;

14. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA EMPRESA CREDENCIADA:

14.1. Obriga-se a produzir refeições de excelente qualidade, com controle de qualidade, especialmente critérios de tempo e temperatura, seguindo rigorosamente a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e demais legislações vigentes. Apresentar manual de boas práticas de fabricação de alimentos e procedimentos operacionais padronizados – POPS;

14.2. A empresa CREDENCIADA obriga-se a apresentar comprovação dos cumprimentos destes requisitos por meio da apresentação do Alvará /Licença Sanitária do estabelecimento;

14.3. É responsável pela produção das refeições com gêneros alimentícios de primeira qualidade, os quais devem possuir registro no Ministério da Saúde (com exceção dos itens em que a legislação dispensa esse registro) e carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA (para bebidas e produtos de origem animal) e rotulagem de acordo com legislação vigente;

14.4. A empresa CREDENCIADA atenderá o cardápio no sistema “self service” e/ou “marmitas”, com peso entre 500 e 600g por refeição, levando em consideração o subitem 13.3., no que se refere ao per capita, podendo sugerir outros tipos de preparações à CONTRATANTE, através da elaboração de um cardápio variado;

14.5. A execução dos serviços deverá ser acompanhada e fiscalizada, a qualquer momento, por uma Equipe Técnica do Sesc/DR/PA, que será constituída por Direção, nutricionistas e cozinheiros, dentro das instalações da unidade produtora de refeição da CREDENCIADA;

14.6. A qualidade das refeições serão fiscalizadas por Nutricionistas do Sesc/DR/PA, não eximindo, a empresa CREDENCIADA de manter no local de preparo das refeições uma nutricionista como responsável técnica.

14.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, este contrato, nem subcontratar qualquer das etapas do objeto deste Edital a que está obrigada, sem prévio consentimento por escrito da contratante;

14.8. Coletar, diariamente, amostras de todos os produtos do cardápio, incluindo proteínas pré-preparadas (mínimo de 100g de cada) embalando em recipientes esterilizados, lacrando-os, identificando-os e os mantendo sob refrigeração até 4°C (quatro) graus ou sob congelamento a temperatura de 18°C (dezoito) graus negativos por , no mínimo, 72h para eventual análise laboratorial em caso de suspeita de doença

transmitida por alimentos – DTA, sendo que os custos destas análises serão de responsabilidade da CREDENCIADA;

14.9. Fornecer, sempre que solicitado, 1 refeição, a título de degustação, ao representante da equipe técnica do Sesc/DR/PA, sem ônus;

14.10. Não é permitido servir no cardápio alimentos industrializados tipo: steak, mini-chicken, empanados em geral, hambúrguer, almôndegas.

14.11. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer material e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Edital e em sua proposta;

14.12. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou do material empregado;

14.13. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

14.14. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Sesc/DR/PA;

14.15. Relatar ao Sesc/DR/PA toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução do objeto deste Termo de Referência;

15. DAS RESPONSABILIDADES DO SESC/DR/PA

15.1. Efetuar o pagamento das refeições fornecidas em conformidade com o prazo previsto em contrato;

15.2. Notificar a CREDENCIADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

15.3. Comunicar a CREDENCIADA qualquer ocorrência de caso fortuito ou força maior, quando o Sesc/DR/PA poderá solicitar suspensão parcial do fornecimento;

15.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CREDENCIADA, de acordo com as cláusulas contratuais, Termo de Referência e da sua proposta;

15.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por funcionário designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à Divisão Administrativa e Financeira do Sesc/DR/PA para as providências cabíveis;

15.6. Fiscalizar o produto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, a execução do objeto em desacordo com o contratado.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta bancária, em até 10 dias, após a comprovação da entrega da cobrança através de Nota Fiscal, conforme dispuser o contrato.

17.1.1. A descrição no corpo da Nota Fiscal apontará a quantidade de refeições fornecidas cuja quantidade deverá ser igual ao total expresso no relatório mensal enviado pelo fiscal de contrato do Sesc DR/PA.

18 – PENALIDADE E EXTINÇÃO DO CONTRATO

18.1. No caso de inexecução ou descumprimento das disposições estabelecidas neste Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades e sanções previstas na Resolução Sesc Nº 1.593/2024.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. É facultada ao Sesc/Pa, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.2. As solicitações de esclarecimentos deverão ser atendidas pelo interessado no credenciamento no prazo estabelecido pelo Sesc/Pa, sob pena de descredenciamento.

19.3. O Sesc/DR/PA se reserva o direito de cancelar unilateralmente o Credenciamento, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato, não cabendo aos credenciados quaisquer direitos, vantagens, reclamações a que título for.

19.4. Todas as informações do presente Credenciamento, tais como os esclarecimentos de dúvidas, erratas, adendos, julgamentos, recursos, resultados e outros estarão disponíveis no site do Sesc Pará > Principal > Licitações > Credenciamento.

19.5. É de responsabilidade do interessado no credenciamento, acompanhar as informações deferidas no item anterior na página eletrônica oficial da Instituição, eximindo-se o Sesc/DR/PA da responsabilidade das alegações de desconhecimento de quaisquer informações sobre o presente Credenciamento.

19.6. O contrato terá vigência de até 12 meses, podendo ser interrompido ou ajustado a qualquer momento, conforme o andamento da implantação da UPR.

19.7. Os casos omissos neste Termo de Referência e as dúvidas suscitadas serão analisadas pelos responsáveis pelo credenciamento, juntamente com a Assessoria Jurídica do Sesc/DR/PA.

20 – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. A execução do contrato a ser firmado será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATANTE, por meio de empregados devidamente designados, cujas atribuições básicas são além das constantes no Manual de Fiscalização de Contratos:

a. Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
b. Emitir pareceres em todos os atos da empresa relativos à execução do contrato a ser firmado, em especial na aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão;
c. Quaisquer outras atribuições necessárias ao bom desempenho dos serviços;
d. Solicitar substituições quando julgar necessárias.

20.2. Os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento serão os empregados Nathália Cristine da Silva Teixeira e João Luiz Nascimento de Oliveira.

Fernando Tamashiro
Coordenador de Nutrição
Sesc/AR/PA

Assinado eletronicamente por:
FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO
CPF: ***.699.282-**
Data: 06/04/2026 23:23:53 -03:00

EDITAL DE CREDENCIAMNETO Nº 05-2025 – CR

ANEXO I - FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO AO CREDENCIAMENTO

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

COMPLEMENTO:

BAIRRO: CEP: CIDADE/UF:

TELEFONE: (91)

EMAIL (1):

EMAIL (2):

BANCO: AGÊNCIA: CONTA CORRENTE:

VALOR UNITÁRIO DA PROPOSTA, CONFORME ITEM "1" DO EDITAL:
R$_____(_____)

	Alvará de funcionamento;
	Comprovante de inscrição de CNPJ;
	Certidões de regularidade fiscal; e
	Comprovante de endereço completo, nacionalidade, estado civil e profissão do representante legal;

	Contrato social;
	RG e CPF do representante legal;
	Licenças de funcionamento dos órgãos competentes.

Local e data:

_____-PA, ____/____/20___

_____
Representante legal:
CPF: _____