

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Chamamento público para CREDENCIAMENTO de empresas especializadas na prestação de serviços de Catering e buffet, para eventual contratação, SOB DEMANDA. O objetivo deste CREDENCIAMENTO é atender às necessidades do Serviço Social do Comércio - Sesc, da Administração Regional no Estado do Pará. O CREDENCIAMENTO será realizado conforme as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O Serviço Social do Comércio – Sesc, Administração Regional no Estado do Pará, tem como finalidade promover ações voltadas ao bem-estar social, cultural, educacional e de lazer da comunidade. Para a realização de suas atividades institucionais, torna-se necessária a contratação de serviços de catering e buffet, de modo a garantir a adequada infraestrutura de alimentação em eventos, cursos, oficinas, encontros, capacitações, seminários e demais programações promovidas pela instituição.

2.2. Diante da natureza dinâmica e variada da programação do Sesc, tais demandas não ocorrem de forma contínua, mas de maneira pontual e sob demanda. Nesse sentido, o credenciamento de empresas especializadas representa a solução mais adequada e eficiente, assegurando que a instituição possa contar com fornecedores previamente habilitados, aptos a prestar serviços com qualidade, regularidade fiscal e técnica, em conformidade com os padrões exigidos.

2.3. Assim, o presente chamamento público visa possibilitar a formação de um cadastro de empresas qualificadas, que poderão ser acionadas conforme a necessidade, respeitando os princípios da impessoalidade, economicidade, eficiência, transparência e isonomia. O processo será conduzido conforme as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, garantindo o atendimento às necessidades institucionais e a boa aplicação dos recursos destinados às atividades do Sesc no Pará.

3. ESPECIFICIDADES TÉCNICAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
1	COFFEE BREAK (TIPO 1)	CAFÉ, LEITE, CHÁ E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. UM TIPO DE BISCOITO DOCE. UM TIPO DE BISCOITO SALGADO. PELO MENOS UMA PESSOA DE APOIO. CHEGADA UMA HORA ANTES DO EVENTO PARA ORGANIZAÇÃO. DURAÇÃO DE UMA HORA SERVINDO.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 31,50
2	COFFEE BREAK (TIPO 2)	CAFÉ, LEITE, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, CHÁ, UM TIPO DE SUCO, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), UM TIPO DE BOLO, DOIS TIPOS DE BISCOITOS FINOS, UM TIPO DE MINI SANDUÍCHES E TRÊS TIPOS DE SALGADINHOS VARIADOS. PELO MENOS DUAS PESSOAS DE APOIO.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 42,75

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
Departamento Regional no Estado do Pará

		CHEGADA UMA HORA ANTES DO EVENTO PARA ORGANIZAÇÃO. DURAÇÃO DE UMA HORA SERVINDO.			
3	COFFEE BREAK (TIPO 3)	CAFÉ, LEITE, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, DOIS TIPOS DE SUCO, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), TRÊS TIPOS DE BISCOITOS FINOS, PÃO DE METRO, CESTA DE PÃES VARIADOS, TORRADAS, TRÊS TIPOS DE PATÊ, DOIS ANTEPASTOS, DOIS TIPOS DE BOLO, CINCO TIPOS DE SALGADOS VARIADOS E FRUTAS VARIADAS. PELO MENOS DUAS PESSOAS DE APOIO. CHEGADA UMA HORA ANTES DO EVENTO PARA ORGANIZAÇÃO. DURAÇÃO DE UMA HORA SERVINDO.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 55,00
4	COQUETEL (TIPO 1)	- DEVE CONTEMPLAR NO MÍNIMO DEZ ITENS VARIADOS ENTRE SALGADOS (CANAPÉS, FOLHADOS, MINI QUICHES, CROQUETES FINOS, BOLINHOS E OUTROS) E DOCES FINOS (BRIGADEIRO, MINI TORTA E SIMILARES), INCLUINDO OPÇÃO PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES COMO VEGETARIANO E VEGANO. AS BEBIDAS DEVEM COMPREENDER ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE NORMAL E ZERO, ALÉM DE DOIS TIPOS DE SUCO NATURAL REGIONAL, COM GELO SUFICIENTE PARA TODO O EVENTO. O SERVIÇO DEVE SER VOLANTE DURANTE TODO O PERÍODO PARA ALIMENTOS E BEBIDAS, COM EQUIPE DE GARÇONS UNIFORMIZADOS.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 71,33
5	COQUETEL (TIPO 2)	DEVE CONTEMPLAR NO MÍNIMO 12 TENS VARIADOS, DISTRIBUÍDOS ENTRE SALGADOS FRIOS (CANAPÉS VARIADOS, BRUSCHETTAS, CARPACCIOS, ANTEPASTOS OU PATÊS), SALGADOS QUENTES (MINI QUICHES, FOLHADOS RECHEADOS, BOLINHOS GOURMET E CROQUETES FINOS) E DOCES FINOS (TARTELLETES, MOUSSES, BRIGADEIRO GOURMET E VERRINES), INCLUINDO OPÇÕES PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES COMO VEGETARIANOS E VEGANOS. AS BEBIDAS DEVEM INCLUIR ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE NORMAL E ZERO, DOIS TIPOS DE SUCO NATURAL REGIONAL E COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL, COM GELO SUFICIENTE PARA TODO O EVENTO. O SERVIÇO DEVE SER	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 86,25

		VOLANTE, COM REPOSIÇÃO CONTÍNUA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DURANTE TODO O PERÍODO, REALIZADO POR EQUIPE DE GARÇONS UNIFORMIZADOS.			
6	COQUETEL (TIPO 3)	DEVE CONTEMPLAR NO MÍNIMO 15 ITENS REFINADOS, DISTRIBUÍDOS ENTRE FINGER FOODS FRIOS (CARPACCIOS, TARTARES, CANAPÉS ESPECIAIS E TERRINES), FINGER FOODS QUENTES (MINI PRATOS ELABORADOS, FOLHADOS RECHEADOS, MINI MEDALHÕES E ESPETINHOS GOURMET) E DOCES FINOS (MINI PÂTISSERIE COMO ÉCLAIRS, MACARONS, MOUSSES E TRUFAS ARTESANAIS), INCLUINDO OPÇÕES PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES COMO VEGETARIANOS, VEGANOS, INTOLERANTES À LACTOSE E AO GLÚTEN. AS BEBIDAS DEVEM COMPREENDER ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE NORMAL E ZERO, DOIS TIPOS DE SUCO NATURAL REGIONAL, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL, VINHO TINTO NACIONAL RESERVA E ESPUMANTE NACIONAL PREMIUM, COM GELO SUFICIENTE PARA TODO O EVENTO. O SERVIÇO DEVE SER VOLANTE, REFINADO E COM REPOSIÇÃO CONTÍNUA DE ALIMENTOS E BEBIDAS, EXECUTADO POR EQUIPE DE GARÇONS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$110,00
7	CAMARIM (TIPO 1)	DEVERÁ DISPOR DE BEBIDAS COMO ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CAFÉ, LEITE, E CHÁ, ALÉM DE ALIMENTOS SIMPLES, INCLUINDO FRUTAS DA ESTAÇÃO INTEIRAS (BANANA, MAÇÃ, LARANJA), BISCOITOS DOCES E SALGADOS, PÃES DE FORMA COM FRIOS BÁSICOS (QUEIJO, PRESUNTO E MANTEIGA). INCLUIR POSSIBILIDADE VEGANA OU VEGETARIANA.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 33,00
8	CAMARIM (TIPO 2)	DEVERÁ OFERECER BEBIDAS COMO ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE SUCOS NATURAIS, CAFÉ, LEITE, CHÁ E ÁGUA DE COCO. OS ALIMENTOS DEVEM INCLUIR FRUTAS DA ESTAÇÃO JÁ HIGIENIZADAS E CORTADAS, MIX DE CASTANHAS, SANDUÍCHES NATURAIS, BISCOITOS FINOS, BOLO, TORRADAS, UM	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 41,33

		TIPO DE PATÊ. INCLUIR POSSIBILIDADE VEGANA OU VEGETARIANA.			
9	CAMARIM (TIPO 3)	DEVERÁ DISPONIBILIZAR BEBIDAS COMO ÁGUA MINERAL PREMIUM COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES VARIADOS (INCLUINDO ZERO), TRÊS TIPOS DE SUCOS NATURAIS (UM CÍTRICO, UM TROPICAL E UM DETOX) E ÁGUA DE COCO NATURAL. A OFERTA DE ALIMENTOS DEVE INCLUIR FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS E CORTADAS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS (INCLUINDO FRUTAS VERMELHAS), TÁBUA DE QUEIJOS E FRIOS ESPECIAIS, MIX DE CASTANHAS, PÃES VARIADOS (INTEGRAL, CIABATTA E FOCACCIA), DOIS TIPOS DE PATÊS E DOIS TIPOS DE ANTEPASTOS, WRAPS E SANDUÍCHES GOURMET, ALÉM DE MINI DOCES FINOS COMO BROWNIE, BRIGADEIRO GOURMET E CHEESECAKE EM PORÇÕES INDIVIDUAIS. PRATO COM UM TIPO DE PROTEÍNA E UM TIPO DE CARBOIDRATO.	Unitário (por pessoa)	1500	R\$ 71,33

3.1 Incluir todos os materiais descartáveis necessários, sendo estes materiais ou de papel ou biodegradáveis, respeitando padrões de sustentabilidade.

3.2 Todos os serviços que incluírem café, leite, chá, outras bebidas quentes e sucos deverão ser acompanhados de sachês individuais de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante (em quantidade suficiente para atender a todos os participantes), de forma higiênica, padronizada e com prazo de validade vigente.

3.3 A empresa deve fornecer o pessoal necessário para a realização do serviço, que deve estar devidamente uniformizado e identificado.

3.4 A empresa deve observar as normas da vigilância sanitária, bem como possuir os alvarás, licenças e certificações exigíveis para a atividade fim.

3.5 – A empresa contratada deverá possuir Responsável Técnico na área de Alimentos, devidamente registrado no respectivo Conselho Profissional, sendo responsável pela supervisão higiênico-sanitária e acompanhamento da execução dos serviços.

3.6 O cardápio deverá ser previamente apresentado e aprovado pela contratante, contemplando as especificações na tabela deste termo de referência.

3.7 A empresa deve garantir a reposição contínua dos alimentos e bebidas durante todo o período de execução do serviço, sem interrupções.

3.8 Os alimentos devem ser preparados com produtos de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e com procedência comprovada.

3.9 A apresentação dos alimentos deve ser adequada ao padrão do evento, com montagem organizada e atrativa, devendo os utensílios de apoio (bandejas, rechauds, toalhas etc.) estar em perfeitas condições de uso.

3.10 A empresa deve disponibilizar infraestrutura de apoio compatível (mesas de apoio, toalhas, utensílios de serviço, rechauds, recipientes térmicos etc.), caso não seja fornecida pela contratante.

3.11 A empresa contratada deverá disponibilizar, em todos os serviços (coffee breaks, coquetéis, camarins e refeições), displays informativos junto aos alimentos e bebidas, contendo de forma clara e legível:

- Nome do prato ou item;
- Identificação de potenciais alergênicos (glúten, lactose, oleaginosas, crustáceos etc.);
- Indicação de preparações vegetarianas, veganas ou sem glúten;
- Destaque para produtos regionais, quando aplicável.
- Os displays deverão estar em português e inglês.

3.12 A empresa contratada deve responsabilizar-se pela limpeza e organização do espaço de buffet durante e após a execução do serviço, deixando o local nas mesmas condições de entrega.

3.13. As especificações técnicas previstas nos itens poderão ser objeto de contratação individual ou conjunta, conforme as necessidades do evento e a conveniência do Sesc.

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1 O objeto deverá estar em conformidade com a descrição estabelecida no item 3 deste Termo de Referência.

4.2. Em hipótese alguma será admitida alteração da especificação, sem que haja concordância expressa do Sesc/AR/PA.

4.3. Os itens especificados no item 3 (três) podem ser contratados em conjunto ou independentes entre si de acordo com a demanda do Sesc/AR/PA.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.5. A CONTRATADA deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da seleção.

4.6 Poderão participar deste processo seletivo interessados cuja área de atuação seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam registrados no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), desde que atendam às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.7 A empresa deverá apresentar documentação que comprove sua experiência na execução de serviços de planejamento, organização e produção de eventos, projetos e ações promocionais, podendo ser por meio da apresentação de, no mínimo, 2 (dois) atestados de capacidade técnica referentes a serviços anteriores, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que o licitante tenha executado ou esteja executando objeto semelhante a este, com desempenho satisfatório.

5. GARANTIA

5.1 A CONTRATADA garantir a execução dos serviços conforme as especificações estabelecidos neste Termo de Referência, comprometendo-se a atender integralmente as condições acordadas.

5.2 A CONTRATADA se responsabiliza por qualquer atraso ou falha na execução dos serviços, comprometendo-se a adotar medidas corretivas imediatas e a pagar eventuais penalidades previstas no contrato e na legislação vigente.

5.3 A CONTRATADA deverá garantir o fornecimento de insumos suficientes para todo o período da prestação dos serviços, conforme a demanda estabelecida no contrato e no Termo de Referência.

5.4 A CONTRATADA deverá garantir que os profissionais envolvidos na execução dos serviços possuam qualificação e capacitação adequadas, sendo de sua responsabilidade qualquer deficiência técnica que comprometa a execução do contrato.

5.5 A CONTRATADA deverá garantir a conformidade com todas as normas e regulamentações aplicáveis, inclusive aquelas relacionadas à segurança no trabalho, saúde, meio ambiente e direitos trabalhistas, responsabilizando-se por eventuais danos ou penalidades decorrentes do descumprimento dessas normas.

6. DO PRAZO

6.1. A prestação de serviço deverá ocorrer, após o recebimento da Ordem de Compras, emitido pela GERÊNCIA DE SUPRIMENTOS E CONTRATOS - GSC.

6.2. A vigência do credenciamento será de até 12 (doze) meses, após a homologação do resultado, podendo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE por igual período no qual os credenciados poderão ser convocados a contratação junto à instituição, conforme demanda.

6.3. O Serviço Social do Comércio do Pará tem autonomia na análise técnica de decisão, inclusive para não cadastrar propostas ou proponentes que não atendam aos requisitos mínimos. Na hipótese de as propostas inscritas não atingirem os critérios de avaliação, o Sesc poderá realizar convite direto a outros credenciados, considerados relevantes para o serviço.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em sua totalidade após a prestação do serviço, de acordo com as condições estabelecidas em contrato e descritas na Ordem de Compras (OC), mediante autorização do Diretor Administrativo e Financeiro do Sesc PA.

8. DADOS PARA FATURAMENTO

8.1. A seguir os dados da CONTRATANTE:

8.1.1 Razão Social: Serviço Social do Comercio - Sesc/Ar/Pa

8.1.2 CNPJ: 03.593.364/0001-10

8.1.3 Endereço: Av. Assis de Vasconcelos, 359, 66017-070 - Belém - PA

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 Este Termo de Referência não exclui a necessidade de cumprimento de outras exigências legais ou

regulamentares aplicáveis.

9.2 Qualquer situação não prevista neste Termo de Referência será resolvida conforme nossas contratações que são regidas por resolução própria 1593/2024.

9.3 O Sesc não se compromete a contratar todos os itens e quantidades especificadas, uma vez que a contratação será realizada de forma sob demanda, conforme as necessidades do Sesc e as exigências de cada projeto.

9.4 O descumprimento de qualquer cláusula deste Termo de Referência poderá acarretar na aplicação de penalidades, conforme o estabelecido no contrato e na legislação pertinente.

9.5 Fica estabelecido que a comunicação entre as partes deve ser feita preferencialmente por escrito, por meio de e-mail, mensagem ou outro meio oficial, para garantir o registro.

9.6 Os serviços deverão ser executados nas dependências do Sesc no Pará, ou onde ocorram os eventos, independentemente de horário, se feriados ou fins de semana.

9.7 A empresa CONTRATADA deverá executar os serviços conforme as necessidades do Sesc, que poderão ser definidas conforme a programação de eventos, projetos ou ações promocionais, podendo ocorrer em datas, horários e locais diversos

10. DEVERES DA CONTRATADA

10.1. Execução dos serviços conforme as especificações do Termo de Referência, anexo ao processo de contratação, e do Contrato.

10.2. Prestar os serviços com a devida diligência, a fim de evitar quaisquer problemas ou situações indesejadas que possam afetar negativamente os serviços.

10.3. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, imediatamente, as partes do objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.4. Garantir o fornecimento de insumos suficientes para todo o período da prestação do serviço, conforme a especificação do Termo de Referência e do Contrato.

10.5. Designar para a execução dos serviços somente profissionais habilitados e competentes para o exercício das atividades especificadas.

10.6. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente contratação sem prévia anuência do CONTRATANTE.

10.7. Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual para adoção das providências cabíveis no prazo máximo de 72h(horas).

10.8. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria.

10.9. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, caso sejam vítimas seus empregados durante a prestação dos serviços.

10.10. Assumir todos os encargos de possíveis demandas trabalhistas, civis ou penais, relacionadas à

prestação dos serviços.

10.11. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas e comerciais resultantes do contrato a ser celebrado. A inadimplência do proponente não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto do contrato, razão pela qual a proponente renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

10.12. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação que culminaram em sua habilitação.

10.13. Fornecer e utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) obrigatórios de acordo com a natureza da prestação de serviços, como luvas, botas, etc.

10.14. Apresentar-se nas datas e horários previamente acordados com o Contratante, com a antecedência necessária para a prestação do serviço.

10.15. Enviar ao Contratante a nota fiscal para que o pagamento devido possa ser efetuado.

10.16. Manter contato constante com o Contratante, a fim de garantir a realização dos serviços de forma adequada.

10.17. Confirmar o recebimento da Ordem de Compra (OC) ou a assinatura do Contrato.

11. DEVERES DO CONTRATANTE

11.1 Fornecer à CONTRATADA todas as informações necessárias para a execução do serviço, incluindo detalhes sobre os eventos, objetivos, temas, público-alvo e qualquer outra especificação relevante para o bom andamento das atividades.

11.2 Manter uma comunicação clara e contínua com a CONTRATADA, informando sobre quaisquer mudanças ou necessidades que possam surgir durante a execução do serviço.

11.3 Supervisionar a execução dos serviços, garantindo que os mesmos estejam sendo realizados conforme o estipulado no Termo de Referência e no Contrato.

11.4 Informar sobre a emissão da Ordem de Compra (OC) ou sobre assinatura do Contrato.

11.5 Receber a Nota Fiscal e certificar a mesma após conferência e entrega do serviço ora contratado.

11.6 Realizar os pagamentos à CONTRATADA conforme as condições acordadas, respeitando os prazos e valores definidos.

12. DAS PENALIDADES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

12.1 Advertência;

12.2 Notificação;

12.3 Encerramento de contrato;

12.4 Multa por atraso injustificado e inexecução parcial ou total;

12.5 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar.

13. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

13.1. O procedimento de fiscalização e gerenciamento do contrato será feito pelos fiscais de contrato e Gerência do Sesc ver o peso, que observará o fiel cumprimento das determinações estabelecidas neste termo de Referência e no respectivo Edital.

13.2. Nome dos fiscais de contrato: Nathalia Cristine da Silva Teixeira, Nutricionista, João Luiz Nascimento de Oliveira, Técnico em Nutrição e Dietética, e Isabelle Santana de Oliveira Leal, Técnico em Nutrição e Dietética.

13.3. Descrição do cargo:

O fiscal de contrato é responsável por monitorar e assegurar a execução eficiente do contrato entre as partes envolvidas. Sua função é zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais e garantir que ambas as partes atendam às obrigações estabelecidas.

13.4. Deveres e Atribuições:

- a) Verificar o cumprimento dos prazos estabelecidos no contrato.
- b) Comunicar qualquer desvio às condições contratuais às partes envolvidas.
- c) Manter registros detalhados das atividades relacionadas ao contrato.
- c) Participar de reuniões de acompanhamento e avaliação do contrato.

13.5. O Fiscal tem autoridade para solicitar esclarecimentos, relatórios e informações pertinentes à execução do contrato

14. UNIDADE

14.1. Os serviços previstos neste termo de referência podem ocorrer nas unidades do Sesc no Pará na cidade de Belém e região metropolitana.

Belém, 09 de outubro de 2025.

Fernando Tamashiro
Coordenador de Nutrição
SESC/AR/PA