

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

O Departamento Regional no Pará do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC DR/PA, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, torna público estarem abertas as inscrições do CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA ATENDIMENTO À CLIENTELA DO SESC/DR/PA, no exercício de 2025, regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, instituído pela Resolução nº 1.593 de 02/05/2024 e pelas condições e exigências constantes do presente Edital. As inscrições previstas neste Credenciamento deverão ser realizadas a partir do dia 24/01/2024 através do site do sesc: sesc-pa com o título do assunto: CREDENCIAMENTO SESC/PA Nº 24/0301 CR.

1. DO OBJETO

1.1. Chamamento para fins de credenciamento de empresa especializada no fornecimento de refeições para atendimento à clientela do Sesc/DR/PA, nos municípios de Paragominas, Santarém e Redenção, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DIÁRIO		
	PARAGOMINAS	SANTARÉM	REDENÇÃO
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO - SELF SERVICE E MARMITEX, 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. INFRAESTRUTURA ADEQUADA PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS, UTENSÍLIOS E APARATOS DISPOSTOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, AMBIENTE SALUBRE. PESO ENTRE 500 E 600 GRAMAS POR REFEIÇÃO. BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS NÃO INCLUSOS.	400	350	350
Valor Unitário Máximo a ser pago pelo Sesc/PA	27,58	22,00	27,33

2. DA INSCRIÇÃO E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O CREDENCIAMENTO

2.1. As inscrições serão realizadas de forma gratuita e no formato online diretamente no site do Sesc PA, efetuadas a partir do dia 24/01/2024 e ficarão abertas por um período de 30 dias, com possibilidade de reabertura durante a vigência do credenciamento.

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

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

- a) Comprovante de situação cadastral junto à Receita Federal (CNPJ);
- Certidão Regularidade do FGTS dentro do prazo de validade;
- Contrato social para sociedade empresária limitada e Eirelli;
- Estatuto para sociedade anônima;

Requerimento de Empresário Individual (no caso de firma individual);
Certidão Negativa Tributos Federais e Dívida Ativa da União atualizado;
Certidão Negativa Municipal e Estadual dentro do prazo de validade;
Alvará de funcionamento;
Comprovante de endereço completo, nacionalidade, estado civil e profissão do representante legal;
Licenças de funcionamento dos Órgãos competentes.
Identificação do Responsável Técnico
Manual de Boas Práticas e identificação (carteira profissional) do autor.

b) Formulário de inscrição: Devidamente preenchido com o valor unitário da proposta, conforme a tabela do item 1.1, município que deseja participar, dados bancários do proponente, contato, telefone e assinatura do responsável.

2.4. O ato de inscrição pressupõe plena concordância dos termos, cláusulas, condições do Edital 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.

2.5. A empresa que não informar, no ato da inscrição, o município para a qual pretende se inscrever, será sumariamente desclassificado.

2.6. As propostas serão classificadas conforme a ordem de data/horário de inscrição.

2.7. Os candidatos deverão, obrigatoriamente, preencher todos os anexos constantes no Edital.

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

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

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

3. ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO

3.1. Após o Credenciamento será realizada a análise da documentação enviada.

3.2. A análise será efetivada, pela equipe técnica de Nutrição, com base nas propostas habilitadas e considerando a localização do estabelecimento para viabilidade de execução da proposta.

3.3. Serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida, além de atenderem a todas as exigências deste Edital.

3.4. A vigência do credenciamento será de até 12 (doze) meses após a homologação do resultado, admitindo-se a prorrogação por igual período no qual os credenciados poderão ser convocados a contratação junto à instituição, conforme demanda.

3.5. 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.

4. DO PROCESSO DE CREDENCIAMENTO

4.1. 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 item 2 do Edital.

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

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.

4.2. Não poderá participar do credenciamento pessoa física ou jurídica que (§ 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.

4.3. 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 1252/2012, garantindo os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia e economicidade.

5. DOS RESULTADOS E PROCEDIMENTOS PARA CONTRATAÇÃO

5.1. A divulgação dos resultados de credenciamento será realizada por meio da página eletrônica oficial do Sesc Pará (<https://sesc-pa.com.br>)

5.2. O ato de convocação se dará por meio da página eletrônica oficial do Sesc Pará, <https://sesc-pa.com.br/>, e-mail ou outro meio que o Sesc considerar oportuno.

5.3. A empresa credenciada deverá comparecer à Sede Administrativa do Sesc/DR/PA, em até 2 dias úteis após a convocação, para assinatura do contrato, sob pena de não terem a contratação efetivada.

5.4. 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.

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

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

6. ESCLARECIMENTOS

6.1. Qualquer pedido de esclarecimento, eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverão ser encaminhados por escrito à Comissão de responsável pelo Credenciamento do SESC/DR-PA, pelo e-mail: credenciamento@pa.sesc.com.br em até 03 (três) dias úteis antes da data do início da entrega dos documentos. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, não cabendo aos candidatos o direito a qualquer reclamação posterior.

6.2. O Sesc/DR/PA não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

6.3. Os esclarecimentos serão respondidos pela antes da data e horário do início da entrega dos documentos e divulgados no site do SESC/DR- PA.

6.4. Decairá do direito de pedir esclarecimentos dos termos do Edital, o candidato que não se manifestar no prazo estipulado no Subitem 6.1.

6.5. Nenhum esclarecimento a respeito do Credenciamento será prestado por telefone.

7. DOS RECURSOS

7.1. Os interessados poderão recorrer do resultado publicado em relação à avaliação da documentação, no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data da publicação do resultado. O recurso poderá ser protocolado pessoalmente na Comissão de Credenciamento, devendo ser por escrito assinado pelo representante legal da empresa ou encaminhado via e-mail no endereço eletrônico:

7.2. O recurso limitar-se-á a questões de habilitação, considerando, exclusivamente, a documentação apresentada no ato da solicitação de credenciamento, não sendo considerado documento anexado em fase de recurso.

7.3. Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora do prazo previsto acima.

- 7.4. Os autos do processo permanecerão com vista aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação, mediante agendamento prévio;
- 7.5. O recurso tem efeito suspensivo;
- 7.6. Os recursos serão julgados pela autoridade competente ou por quem está delegar competência.
- 7.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento
- 7.8. Não serão admitidos mais de um recurso do interessado versando sobre o mesmo motivo de contestação.
- 7.9. A interposição de recurso por um ou mais interessados não prejudica o credenciamento dos demais.
- 7.10. Os resultados dos recursos interpostos serão divulgados através do site sescpa.com.br.

8. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A execução do objeto terá início imediatamente após 3 dias úteis da assinatura do Contrato, na forma que segue:

- 8.1.1. Produzir e fornecer, em suas próprias instalações e equipamentos, refeições tipo “SELF SERVICE”, seguido de venda aos clientes habilitados pelo Sesc/DR/PA;
- 8.1.2. Produzir em suas próprias instalações e equipamentos, refeições tipo “MARMITEX” em embalagens de isopor, com entrega e venda aos clientes habilitados pelo Sesc/DR/PA;
- 8.1.3. Indispensável higiene pessoal dos empregados, que deverão se apresentar durante todo processo de execução do objeto deste Termo de Referência, adequadamente uniformizados e utilizando equipamentos de proteção individual, exigidos pelos Órgãos fiscalizadores, em boas condições de uso;
- 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 do objeto ocorrerá sempre nos dias úteis, às expensas da CREDENCIADA, sendo o horário de início da venda não poderá ultrapassar às 11h30, podendo ser prorrogado a critério do Sesc/DR/PA em razão de fatos supervenientes;
- 8.1.9. O atendimento em feriados é condicionado ao envio prévio de um calendário municipal que informe os dias em que o comércio irá funcionar.
- 8.1.10. A CREDENCIADA indicará 2 contas de e-mail para comunicação pertinentes ao Processo nº 24/0301-CR, não sendo necessário confirmação de recebimento por parte da CREDENCIADA.
- 8.1.11. 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 Edital e na proposta;
- 8.1.12. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste Edital, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pelo Sesc/DR/PA.
- 8.1.13. Constatadas irregularidades na execução do objeto deste Edital, 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.
- 8.1.14. 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.
- 8.1.15. 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.
- 8.1.16. Resguardar evidências de pesagens quanto ao peso ofertado no “prato feito”, assim como registros do controle efetivo de temperatura das preparações;
- 8.1.17. A Nutricionista do Sesc/DR/PA fará inspeção periodicamente nas dependências da CREDENCIADA, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência;
- 8.1.18. A CREDENCIADA deverá manter em seu quadro, um profissional da área de alimentos e afins (Nutricionista, Tecnólogo de Alimentos, Engenheiro de Alimentos), de forma efetiva ou de consultoria/assessoria, para acompanhamento, supervisão e implantação de controle de qualidade para a produção de alimentos.

9. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1. Refeições tipo almoço no formato self-service, servidas no estabelecimento da empresa;
- 9.2. Refeições tipo almoço no formato marmitex, vendidas no estabelecimento da empresa, acondicionada em embalagem de isopor;
- 9.3. As refeições descritas nos itens 9.1. e 9.2. serão compostas dos alimentos abaixo:

- Arroz (160 g cozido)
- Feijão (100 g cozido)
- Farofa (30 g)
- Salada Crua ou Cozida (80g)
- Duas opções de proteínas diariamente

9.3.1. Padrão de cardápio dos restaurantes (com per capita) *

*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 agri-doce	

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 (búcho, fígado, língua) 10% do cardápio, usado duas vezes ao mês.				
Dobradinha com legumes (180 g cozido)	Fígado acebolado (180 g cozido)		Língua ao molho (180 g cozido)	
Massas (240 g cozido)				
Lasanha	Panqueca		Yakissoba	

9.4. As refeições serão distribuídas nos horários e datas a serem definidos, sendo que somente os valores das refeições efetivamente comercializadas serão pagas pelo Sesc/DR/PA.

9.5. A venda da refeição será realizada através de sistema próprio do Sesc/DR/PA, sendo de responsabilidade da entidade.

10. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA EMPRESA CREDENCIADA:

10.1. Obriga-se a produzir e vender refeição de excelente qualidade, comprovadamente, com controle de qualidade das refeições, 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;

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

10.3. 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;

10.4. A empresa CREDENCIADA atenderá o cardápio no sistema “prato feito” e/ou “quentinha”, com peso entre 500 e 600g por refeição, levando em consideração o subitem 4.1, no que se refere ao per capita, podendo sugerir outros tipos de preparações à CONTRATANTE, através da elaboração de um cardápio variado;

10.5. 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;

10.6. A qualidade das refeições, bem como, sua venda diária, 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.

10.7. 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;

10.8. 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;

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

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

10.11. Executar os serviços conforme especificações deste Edital 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;

10.12. 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;

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

10.14. 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;

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

10.16. A operacionalização de venda da refeição será exercida pelo Sesc/DR/PA, através de sistema próprio e consiste no recebimento no ato da entrega da refeição ao cliente do Sesc/DR/PA, o valor de **R\$ 8,00 (Oito Reais)**, devendo ofertar pelo menos 2 formas de pagamento;

10.17. O quantitativo total de refeições comercializadas mensalmente será faturado e pago em até 10 dias pelo Sesc/DR/PA à CREDENCIADA, conforme valor unitário da refeição estabelecido em contrato.

11. DAS RESPONSABILIDADES DO SESC/DR/PA

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

- 11.2. Notificar a CREDENCIADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 11.3. Comunicar a CREDENCIADA qualquer ocorrência de caso fortuito ou força maior, quando o Sesc/DR/PA poderá solicitar suspensão parcial do fornecimento;
- 11.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CREDENCIADA, de acordo com as cláusulas contratuais, Termo de Referência e da sua proposta;
- 11.5. 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 do Sesc/DR/PA para as providências cabíveis;
- 11.6. 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.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 12.1. Para fins de credenciamento, a remuneração mensal pelo fornecimento de refeições à clientela de Sesc, será faturado e pago em até 10 dias pelo Sesc/DR/PA à CREDENCIADA após a emissão e validação de relatório de vendas e conforme valor unitário da refeição estabelecido em contrato.
- 12.2. Os pagamentos serão realizados em até 10 (dez) dias úteis, por meio de transferência bancária em conta corrente indicada pelo fornecedor, após a apresentação da Nota Fiscal.
- 12.3. A descrição no corpo da Nota Fiscal apontará a quantidade de refeições fornecidas cuja quantidade deverá ser igual ao total expresso no relatório mensal.

13. IMPLANTAÇÃO

- 13.1. É fixado na fachada do restaurante e no seu interior placas informando que aquele restaurante é credenciado ao Sesc/DR/PA, visando publicidade;
- 13.2. A divulgação fica a cargo do Sesc/DR/PA e do credenciado através da distribuição de panfletos aos estabelecimentos comerciais, com objetivo de informar aos empresários e comerciantes dessa Atividade da disponibilização de refeições. Outros meios de divulgação poderão ser utilizados, inclusive, mídias sociais;
- 13.3. O Sesc/DR/PA é responsável pela instalação e disponibilização de um sistema próprio para contabilização das refeições fornecidas aos comerciantes.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do objeto contratado e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito

cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do Sesc/DR/PA, especificamente designados por Ato próprio.

14.2. O representante do Sesc/DR/PA deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

14.3. A verificação da adequação da execução do objeto será realizada com base nos critérios previstos neste Edital.

14.4. O representante do Sesc/DR/PA deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento da execução do objeto deste Edital.

14.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CREDENCIADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Edital e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

14.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CREDENCIADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Serão registrados contra o credenciado todos os fatos e/ou falta de caráter administrativo, comercial ou técnico, referentes ao serviço executado, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento contratual e neste edital.

15.2. Infração às normas legais e de credenciamento ou cometimento de outras irregularidades, inclusive no cumprimento de contrato assinado, poderá o faltoso sofrer as seguintes penalidades:

- a. Advertência;
- b. Anotação restrita, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas, nos seguintes casos:
 - I - Atraso injustificado na execução do serviço contratado;
 - II - Execução do serviço em desacordo com o previsto no contrato;
- c. Descredenciamento.

15.3. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades, o credenciado poderá ser excluído do credenciamento, de acordo com a gravidade da ocorrência, nos seguintes casos:

- a. Omitir ou prestar informações falsas no credenciamento proveniente do presente edital;
- b. Recusar-se injustificadamente em assinar o contrato decorrente do credenciamento;
- c. Se advertido por duas ou mais vezes.

16. DO DESCREDENCIAMENTO

16.1. A qualquer momento, o credenciado pode solicitar o descredenciamento, caso não tenha mais interesse.

16.2. O Sesc/PA poderá, através de decisão fundamentada, promover o descredenciamento, caso seja constatada qualquer irregularidade na observância e cumprimento do Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, instituído pela Resolução nº 1.593/2024, de 02/05/2024 e pelas condições e exigências constantes do presente Edital, bem como tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior à habilitação, que revele inidoneidade, má prestação de serviço ou falta de capacidade técnica.

16.3. O credenciado que desejar iniciar o procedimento de descredenciamento deverá solicitá-lo mediante aviso escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

16.4. O Sesc Pará pode, a qualquer momento, solicitar o descredenciamento se:

16.5. Ocorrer a superveniência de fato ou circunstância que comprometa a capacidade técnica ou administrativa do credenciado, ou que reduza a capacidade de prestação de serviço a ponto de não atender às exigências estabelecidas;

16.6. Houver manifestação do credenciado nesse sentido;

16.7. Convocado, o credenciado deixar de atender à solicitação do Sesc Pará e não apresentar justificativa.

16.8. Excetuando-se a hipótese de descredenciamento voluntário, será sempre garantido o contraditório e ampla defesa, oportunizando-se ao credenciado a manifestação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação de descredenciamento.

16.9. Não exercido o direito a que alude o item 10.8, o credenciado será automaticamente descredenciado, devendo ser promovida atualização da lista de credenciados. Em caso de descredenciamento, a Comissão avaliará os argumentos apresentados e proferirá decisão, da qual não caberá recurso.

16.10. Da decisão que concluir pela hipótese de descredenciamento caberá recurso no prazo de 05 dias úteis, o qual será apreciado pela Comissão designada. O prazo inicia-se da ciência, podendo ser pessoal ou postal e na ausência dessas formas, será contado a partir da publicação no sítio oficial do Sesc Pará, da lista consolidada.

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. Sesc-DR/PA se compromete a manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados / transmitidos físicos ou eletronicamente dos proponentes, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida, atuando em conformidade com a Política de Privacidade do Serviço Social do Comércio DR/PA do Sesc- DR/PA, bem como a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD - Lei 13.709/2018) e diretrizes de credenciamento de profissionais em todas as suas manifestações artísticas, recreativas e linguagens, para possível prestação de serviços visando atender à programação de projetos do Sesc- DR/PA, entre outras normas nacionais e internacionais relativas à privacidade e proteção de dados pessoais

17.2. Comunicamos que o Sesc-DR/PA, bem como seus clientes, fornecedores e demais parceiros devem se adequar à LGPD; reforça seu compromisso, nos termos da legislação vigente, com a privacidade e proteção dos dados pessoais do Titular, aliado a transparência, segurança e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

17.3. Os proponentes declaram-se cientes e concordam com o Sesc-DR/PA que estabelece diretrizes, regras e direitos constantes da LGPD para garantir que se cumpram as legislações que versem sobre a proteção de dados pessoais e que o Sesc-DR/PA, no âmbito de suas atividades, adota todas as medidas razoáveis para garantir a segurança dos dados dos proponentes.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O Sesc se reserva o direito de cancelar unilateralmente este Credenciamento, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato, sem que isso gere direito a indenização.

18.2. O credenciamento permite ao Sesc-DR/PA o direito de utilizar em peças de divulgação dos eventos, as fichas técnicas, fotografias e toda documentação apresentada no ato da inscrição.

18.3. Todas as informações do presente Chamamento, tais como erratas, adendos, julgamentos, recursos, resultados e outros estarão disponíveis na página eletrônica <https://sesc-pa.com.br/>.

18.4. O credenciado poderá solicitar seu descredenciamento a qualquer tempo, mediante envio de solicitação escrita à Entidade. O pedido de descredenciamento não desincumbe o credenciado do cumprimento de eventuais compromissos assumidos e das responsabilidades a eles atreladas, cabendo em casos de irregularidades na execução do serviço a aplicação das sanções definidas neste Edital.

18.5. A apresentação da documentação para habilitação e ficha de credenciamento implica na aceitação integral das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

18.6. As dúvidas na aplicação do presente Edital, bem como os casos omissos, serão resolvidos pela Comissão designada para este fim, através de correspondência, que deverá ser encaminhada a Comissão Permanente de Licitação, localizada na Avenida Assis de Vasconcelos nº 359, prédio FECOMÉRCIO, 5º andar - Campina, na cidade de Belém (PA) ou através do e-mail: credenciamento@pa.sesc.com.br, em horário de funcionamento do Sesc, sendo que no caso de e-mail será considerado tempestivo aquele recebido até o encerramento do referido prazo.

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

18.8. Quando o interessado se inscreve para o credenciamento (pela apresentação do requerimento de participação), implica na aceitação integral de todas as condições estabelecidas no edital.

19. DOS ANEXOS

19.1. Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I - Formulário de Inscrição;