

**EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 20/0010-CR**

O Serviço Social do Comércio – Sesc - Departamento Regional no Estado do Pará, Instituição de direito privado sem fins lucrativos, criado pelo Decreto Lei n.º 9853, de 13/9/1946, com regulamento aprovado pelo Decreto Federal n.º 61.836, de 5/12/1967, por meio da Comissão Especial formalmente constituída, torna pública a realização desse EDITAL DE CREDENCIAMENTO, regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos, consolidada pela Resolução Sesc n.º 1252/2012, de 06 de junho de 2012, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, publicada na Seção III do Diário Oficial da União, edição n.º 144, de 26/7/2012, e pelas disposições deste Edital e seus anexos.

**1. DO OBJETO**

1.1. Credenciamento de empresa especializada no fornecimento de refeições para atendimento à clientela do Sesc/DR/PA, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

DESCRIÇÃO	UND	ESTIMADO ATÉ R\$
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO, DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA, PARA ATENDER AO CLIENTE HABILITADO “COMERCIÁRIO” DO Sesc/DR-PA.	1	15,00

1.1.1. Fazem parte deste Edital:

- ANEXO I - Ficha de Inscrição ao Credenciamento; e
- ANEXO II - Minuta de Contrato.

**2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O Sesc/DR/PA tem como finalidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, fornecendo refeições de qualidade, visando garantir um aporte nutricional adequado, seguro e com um preço acessível. Em caráter temporário, esta contratação se deve a obra de construção da nova Unidade Produtora de Refeições, em andamento.

**3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. 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 regulamento.

3.2. Não poderão participar do presente credenciamento:

- 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;
- Pessoas jurídicas que estejam impedidas de contratar com o Sesc/DR/PA e Administração pública
- Propostas incoerentes com os valores fixados pelo Sesc/DR/PA.

#### **4. FORMAS DE INSCRIÇÃO DO CREDENCIAMENTO**

4.1. As inscrições serão gratuitas e deverão ser efetivadas mediante entrega de ficha de cadastro, preenchida e acompanhada das cópias dos documentos exigidos, sendo facultado aos interessados anexar uma correspondência evidenciando as principais características do seu estabelecimento.

#### **5. DA IMPUGNAÇÃO/PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/RECURSOS**

5.1. Os pedidos de impugnação, poderão ser enviados em até 2 dias úteis, após a publicação das empresas credenciadas. Esses pedidos deverão ser, devidamente assinados, dirigidos à Comissão de Licitação.

5.2. Os pedidos de esclarecimentos poderão ser feitos a qualquer tempo, durante perdurar a vigência das inscrições do presente Edital, também dirigidos à Comissão de Licitação.

5.3. Quanto da interposição de recursos, o mesmo deverá fazê-lo à Comissão de Licitação. Este deverá ser encaminhado, devidamente assinado, no prazo máximo de 2 dias úteis, contados da divulgação do resultado.

5.4. A Comissão de Licitação após análise das inscrições, publicará no site do Sesc/DR/PA, o resultado com o nome das empresas credenciadas, aptas para assinatura do contrato.

5.5. Não serão aceitos recursos escritos eletronicamente.

#### **6. DOS RESULTADOS E PROCEDIMENTOS PARA CONTRATAÇÃO**

6.1. A convocação da empresa obedecerá a ordem de interesse estratégico do Sesc/DR/PA.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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 expresse por escrito com antecedência mínima de 30 dias, sem que seja devido qualquer reembolso, multa, indenização, pagamento adicional ou penalidade em decorrência da rescisão.

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

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

## **7. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

7.1.1. Produzir e fornecer, em suas próprias instalações e equipamentos, refeições tipo “prato feito”, seguido de venda aos clientes habilitados pelo Sesc/DR/PA;

7.1.1.1. Produzir em suas próprias instalações e equipamentos, refeições tipo “quentinha” em embalagens de isopor, com entrega e venda aos clientes habilitados pelo Sesc/DR/PA;

7.1.2. Deverá elaborar mensalmente o cardápio das refeições fornecidas (conforme padrão descrito neste Termo).

7.1.3. 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;

7.1.4. 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;

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

7.1.6. 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;

7.1.7. 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 higienizados, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação;

7.1.8. 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;

7.1.9. A CREDENCIADA indicará 2 contas de e-mail para comunicação pertinentes ao Processo nº 20/0010-CR, não sendo necessário confirmação de recebimento por parte da CREDENCIADA.

7.1.10. 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 Edital e na proposta;

7.1.11. 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.

7.1.12. 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.

7.1.13. 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.

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

7.1.15. 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. PROTOCOLO PARA ESCOLHA E DEFINIÇÃO DOS FORNECEDORES CREDENCIADOS**

8.1. O processo de escolha do restaurante ocorrerá a partir da inscrição da empresa, sendo analisadas as documentações apresentadas;

8.2 Seguidamente, a equipe de Nutrição, em parceria com a Divisão Administrativa, realizarão visita técnica aos estabelecimentos, localizados em pontos estratégicos para o Sesc/DR/PA; e

8.3. Após o cumprimento dos itens 8.1 e 8.2 a empresa será credenciada.

## **9. INFORMAÇÕES A SEREM LEVANTADAS NA VISITA TÉCNICA NOS ESTABELECIMENTOS**

9.1. Cadastro do fornecedor;

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

9.2. Documentação Analisada;

9.2.1. Alvará de funcionamento;

9.2.2. Manual de Boas Práticas;

9.2.3. Contrato social e, se caso for, as alterações;

9.2.4. Comprovante de inscrição de CNPJ;

9.2.5. RG e CPF do representante legal;

9.2.6. Endereço completo atualizado , nacionalidade , estado civil e profissão do representante legal;

9.2.7. Certidões de regularidade fiscal; e

9.2.8. Licenças de funcionamento dos competentes Órgãos.

## **10. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

10.1. Refeições tipo prato feito (PF) servidas no estabelecimento da empresa;

10.2. Acondicionada em embalagem de isopor;

10.3. As refeições descritas nos itens 10.1. e 10.2. serão compostas dos alimentos abaixo:

- Arroz (160 g cozido)
- Feijão (100 g cozido)
- Salada Crua ou Cozida (60 a 80g)
- Uma opção de proteína diariamente

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

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

<b>AVES (FRANGO)</b>				
<b>Coxa e sobrecoxa de frango (240 g cozido)</b>				
Assada com molhos		Ensopado com legumes		
<b>Filé de frango (180 g cozido)</b>				
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
<b>Peito de frango (220 g cozido)</b>				
Ensopado com legumes				

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

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

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

<b>Vísceras (bucho, fígado, língua) 10% do cardápio, usado duas vezes ao mês.</b>		
Dobradinha com legumes (180 g cozido)	Fígado acebolado (180 g cozido)	Língua ao molho (180 g cozido)

<b>Massas (240 g cozido)</b>		
Lasanha	Panqueca	Yakissoba

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

10.5. A venda da refeição em sistema próprio do Sesc/DR/PA é de responsabilidade da CREDENCIADA.

#### **11. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA EMPRESA CREDENCIADA:**

11.1. 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;

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

11.3. 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;

11.4. 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;

11.5. 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;

11.6. 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.

11.7. 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;

11.8. 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;

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

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

11.11. 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;

11.12. 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;

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

11.14. 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;

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

11.16. A operacionalização de venda da refeição exercida pela CREDENCIADA, consiste no recebimento no ato da entrega da refeição ao cliente do Sesc/DR/PA, o valor de **R\$6,00 (Seis Reais)**, devendo ofertar pelo menos 2 formas de pagamento;

11.16.1. A diferença entre o valor de R\$6,00 (Seis Reais) pago pelo cliente do Sesc/DR/PA e o valor de até **R\$15,00 (Quinze Reais)**, será faturado e pago em até 30 dias pelo Sesc/DR/PA;

## **12. DAS RESPONSABILIDADES DO SESC/DR/PA**

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

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

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

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

12.5. 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;

12.6. 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.

## **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **14. IMPLANTAÇÃO**

14.1. É fixado na fachada do restaurante e no seu interior placas informando que aquele restaurante é credenciado ao Sesc/DR/PA, visando publicidade;

14.2. 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 comerciários dessa Atividade da disponibilização de refeições. Outros meios de divulgação poderão ser utilizados, inclusive, mídias sociais;

14.3. No caso de atendimento através de embalagens em isopor, tipo quentinhas, será necessário instalação de um caixa informatizado no Restaurante do Comerciarío, de propriedade do Sesc/DR/PA, localizados na Rua Senador Manoel Barata nº 160 – Comércio, bem como a disponibilização de um funcionário no local para atendimento à clientela do Sesc/DR/PA é de responsabilidade da CREDENCIADA;

14.4. O Sesc/DR/PA é responsável pela instalação e disponibilização de um sistema próprio para contabilização das refeições fornecidas aos comerciaríos.

## **15. GERENCIAMENTO DOS RESTAURANTES CREDENCIADOS**

15.1. **Sistema Informatizado** - desenvolvido pelo Sesc/DR/PA com a finalidade de:

- a) Comercialização das refeições através do sistema disponibilizado pelo Sesc/DR/PA;
- b) Garantir a venda de refeições somente aos comerciaríos;
- c) Disponibilizar informações, em tempo real, ao Sesc/DR/PA;
- d) Emissão de relatórios gerenciais, mensais.

### **15.2. Equipamentos Necessários**

- a) Notebook;
- b) Acesso à internet;
- c) Leitor de código de barras;
- d) Mini impressora Bematech para impressão do ticket ao comerciarío;
- e) No-break

## **16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

16.1. 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.

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

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

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. 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.

## **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 conforme o item 14.4 deste Edital.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. 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.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1. O credenciamento permite à entidade o direito de utilizar a imagem/nome do credenciado em anúncios, folders, empenas, fachadas, banners, outdoors, busdoors, internet e todas as mídias digitais.

19.2. É facultada a Comissão de Credenciamento, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3. As solicitações de esclarecimentos deverão ser atendidas pelo interessado no credenciamento no prazo estabelecido pela Comissão de Credenciamento, sob pena de descredenciamento.

19.4. O Sesc/DR/PA se reserva o direito de cancelar unilateralmente este Edital de 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.

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. Os casos omissos neste edital e as dúvidas suscitadas serão resolvidos pela Comissão de Credenciamento, juntamente com a Assessoria Jurídica do Sesc/DR/PA.

## **20. FISCALIZAÇÃO**

20.1. O Sesc/DR/PA reserva-se o direito de fiscalizar, de forma permanente, a prestação dos serviços pelos credenciados, assim sendo, designará funcionários das áreas específicas para tal finalidade: Gestor e Fiscais das contratações.

Belém-PA, 20 de julho de 2020.

CARLA DANIELE GOULART RAIOL

Nutricionista

JOÃO MANOEL DE OLIVEIRA PEREIRA

Diretor Administrativo