

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COM O RESPECTIVO FORNECIMENTO DE MATERIAL E EQUIPE DE SERVIÇO, PARA ATENDER A REUNIÃO GERENCIAL E AO LANÇAMENTO DO PROJETO SENAC INFINITE.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para atendimento ao projeto de reunião gerencial e lançamento do Senac Infinite.

2. JUSTIFICATIVA

O projeto reunião gerencial acontecerá no dia 13 de agosto de 2021, será um evento para o fechamento de um período de trabalho e apresentação de resultados associado a atividades de integração focadas especialmente em ações de valorização das equipes. Tendo como objetivo ainda, promover a integração, fomentando nos servidores o sentimento de empatia entre as equipes. Durante este encontro será oferecido aos participantes coffe break (manhã e tarde) e almoço. Já o projeto de lançamento do Senac Infinite, acontecerá no dia 24 de agosto de 2021, será um evento para apresentação da nova marca do Senac, bem como apresentação do Hub Senac Infinite, para os membros do Conselho Regional, Presidentes de Sindicatos e empresários do setor de bens, serviços e turismo. Durante este evento será servido um coffe break para os participantes.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	QUANTIDADE TOTAL
01	Buffet Cardápio A	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA OS PARTICIPANTES DA REUNIÃO GERENCIAL, NO DIA 13 DE AGOSTO DE 2021, PARA 100 PESSOAS.</p> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral - água mineral natural sem gás, potável translúcida, sem aditivos, potável, produto de primeira qualidade. • Refrigerante normal e zero - Bebida gaseificada colorida artificialmente nos sabores cola (bebida composta por água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo, acidulante e aroma natural, não contém glúten e não alcoólico, de primeira qualidade) e guaraná (bebida composta por água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, acidulante, corante amarelo, aroma artificial idêntico ao natural, conservador, não 	1 Serviço

contém glúten, não acóxico, de primeira qualidade)

• Suco natural - Bebida extraída de uma ou mais frutas diluída em água, misturada com açúcar, gelo ou ervas aromáticas, nos sabores de Laranja e frutas vermelhas (suco produzido com laranjas frescas, expremidas próximo a hora do serviço, misturado com frutas vermelhas congeladas, diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, podendo ser servido gelado ou natural, assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar das frutas utilizadas) e Abacaxi com hortelã (suco produzido com abacaxi fresco, sem casca, talo ou parte dura, diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, acrescido de folhas frescas de hortelã, podendo ser servido gelado ou natural, assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar do abacaxi utilizado, o suco deve ser feito próximo a hora do serviço)

• Café - bebida extraída do café, diluída em água, com e sem açúcar

• **Coffe Break (manhã):**

1. Pão de queijo.
2. Enroladinho de queijo.
3. Bolos (cenoura com chocolate, coco, leite ninho, milho e fubá).
4. Broa de milho.
5. Salada de frutas, Manga, Uva Itália, morango, laranja, maçã e Mel.

• **Almoço:**

1. Arroz branco
2. Salada (alface crespo e alface roxa, rúcula, cenoura, brócolis, tomate cereja, croutons, queijo e manga).
3. Molhos (rosé, pesta e mostarda e mel)
4. Carne vermelha (file ao molho madeira, file ao molho mostarda ou file com mousseline de batata baroa)
5. Carne branca (peito de frango ao molho gorgonzola ou ao molho branco)
6. Batata Sauté

• **Coffe Break (tarde):**

1. Tábua de frios composta de salaminho tipo italiano, presunto Parma, Rosbifé e blanquet de peru;
2. Tábua de queijos composta por provolone, parmessão, gorgonzola, brie e queijo fresco (decorado com frutas e castanhas).
3. Cestas de pães variados contendo, pão francês, italiano, baguete,

		<p>sirio e pão de queijo;</p> <p>4. Patês de ervas, tomate seco, azeitona preta, queijo e sardela;</p> <p>5. Sanduíche de metro já cortado, composto por pão baguete, maionese ou pate, alface fresca, tomate em rodela, queijo muçarela e presunto em fatias.</p> <p>6. Porções de comida de buteco (pasteis de queijo e carne, bolinho de bacalhau, bolinho de abóbora com carne de sol, bolinho de arroz)</p> <p>Serviço de apoio: copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, abridor de garrafa, saca rolha, jaras de vidro, talheres, pratos de de porcelana branca, mesas, cadeiras, forros para mesas, guardanapo de tecido e de papel álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir.</p>	
02	<p>Buffet</p> <p>Cardápio B</p>	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA LANÇAMENTO DO SENAC INFINITE, NO DIA 24 DE AGOSTO DE 2021, PARA 100 PESSOAS:</p> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral - água mineral natural sem gás, potável translúcida, sem aditivos, potável, produto de primeira qualidade. • Suco natural - Bebida extraída de uma ou mais frutas diluída em água, misturada com açúcar, gelo ou ervas aromáticas, nos sabores de Laranja e frutas vermelhas (suco produzido com laranjas frescas, expremidas próximo a hora do serviço, misturado com frutas vermelhas congeladas diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, podendo ser servido gelado ou natural assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar das frutas utilizadas) e Abacaxi com hortelã (suco produzido com abacaxi fresco, sem casca, talo ou parte dura, diluído com água, essa não devendo ultrapassar 30% do volume total da bebida, acrescido de folhas frescas de hortelã, podendo ser servido gelado ou natural assim como pode ser servido adoçado com açúcar produzido a partir da cana de açúcar ou apenas com o açúcar do abacaxi utilizado, o suco deve ser feito próximo a hora do serviço) • Café - bebida extraída do café, diluída em água, com e sem açúcar <p>Coffe Break (manhã)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pão de queijo. • Enroladinho de queijo. • Bolos (cenoura com chocolate, coco, leite ninho, milho e fubá). • Salada de frutas, Manga, Uva Itália, morango, laranja, kiwi e Mel. • Sanduíche natural 	01 Serviço

	<p>• Petit four (casadinho, palitinhos de queijo, bolachas de nata)</p> <p>Serviço de apoio: copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, abridor de garrafa, saca rolha, jarras de vidro, talheres, pratos de de porcelana branca, bristrô, cadeiras, forros para mesas, guardanapo de tecido e de papel, álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir.</p>	
--	--	--

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste processo será feito pelo critério de menor preço por item.

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a) Empresas locais (Goiás)
- b) Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O prazo de vigência do contrato será de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data da assinatura do contrato ou documento equivalente.

6.2. O prazo para execução dos serviços será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (pedido ao Fornecedor) ou Ordem de Compra. A empresa poderá ingressar aos locais de realização dos serviços a partir das 06hs das respectivas datas do evento.

6.3. A prestação de serviços de Buffet será executada da seguinte forma:

- Buffet – Cardápio A: Evento dia 13/08/2021, Sesc Centro, situado na Rua 19, Setor Central, com início previsto as 08:00hs e fechamento as 21hs. O ambiente para realização do serviço deverá estar pronto em até 20 minutos antes do início do evento.
- Buffet – Cardápio B: Evento dia 24/08/2021, Hub Senac Infinite, situado na Rua do Parque, qd.145, Lote Área 2, Jardim Atlântico, com início previsto as 08hs e o horário para coffee break as 10hs. O ambiente para realização do serviço, deverá estar pronto em até 30 minutos antes do horário previsto para servir o coffee break

6.4. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha ou ambiente de produção da contratada, sendo finalizados ou montados no local e no dia da realização do evento.

6.5. Na preparação dos alimentos a matéria-prima e insumos deverão ser de primeira qualidade, admitindo-se a utilização de alguns produtos previamente processados ou fabricados considerados essenciais ao processo.

6.6. A empresa deverá disponibilizar equipe de serviço composta de garçom, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza para o fornecimento de coquetel.

6.7. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos previamente processados ou fabricados deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados seguindo todos os critérios da RDC 216, garantindo assim a segurança alimentar.

- 6.8.** Para assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.
- 6.9.** Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários da contratada deverão redobrar os cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70% e fazendo o uso de máscaras em todas etapas de produção e serviço.
- 6.10.** Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de gastronomia, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físicos, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 6.11.** Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos em utensílios individuais, deve ser apresentações de forma atrativa e de forma que se harmonizem tanto em beleza quanto sabor evitando exageros ou economia de ingredientes mais nobres.
- 6.12.** O sabor dos alimentos servidos é elemento essencial, não podendo ser excessivamente temperado nem insosso, ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais, ou produtos que causem estranheza aos comensais servidos.
- 6.13.** Os alimentos deverão ser acondicionados de forma que preserve sua qualidade e integridade física. Os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma seres servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido.
- 6.14.** A empresa deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios para necessários para produção e serviço de coquetel, assim como disponibilização proporcional ao número de participantes de: bandejas de inox ou antiderrapantes, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou taças de vidro, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, molho de pimenta, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.
- 6.15.** Os profissionais da contratada deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados, identificados e possuir experiência no trato com público em geral.
- 6.16.** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.17.** Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc Senac não será obrigado a recebê-los e a contratada deverá solucionar o problema de imediato.
- 6.18.** Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido nesse Termo de Referência.

7. LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Item 01 – Buffet Cardápio A

Sesc Centro – Rua 15 c/ Rua 19, Setor Central. Goiânia – Goiás. CEP: 74030-090.

7.2. Item 02 – Buffet Cardápio B

Hub Senac Infinite - Rua do Parque, qd.145, Lote Área 2, Jardim Atlântico. Goiânia – GO. CEP: 74343245

8. FATURAMENTO

8.1. Item 01

a) Administração Regional Senac (CNPJ: 03.608.475/0001-53 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Endereço: Rua 31-A, nº. 43 Qd. 26A Lt. 27/30, Setor Aeroporto – Goiânia/GO, CEP: 74075-470.

b) Administração Regional Sesc (CNPJ: 03.671.444/0001-47 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Social do Comércio

Endereço: Rua 19 nº 260, Setor Central, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090.

8.1.1. As despesas do Item 01, serão rateadas sendo 47% (quarenta e sete por cento) para o Sesc, alocadas no código orçamentário 41.6008 – 6.905 Cap. E Des. De Pessoas – Educação e Ações de desenvolvimento – GOF e, 53% (cinquenta e três por cento) para o Senac alocadas no código orçamentário 81.9014 Capacitação e Desenvolvimento – GEP.

8.2. Item 02

a) Administração Regional Senac (CNPJ: 03.608.475/0001-53 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Endereço: Rua 31-A, nº. 43 Qd. 26A Lt. 27/30, Setor Aeroporto – Goiânia/GO, CEP: 74075-470.

9. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

9.1. Será exigida da licitante vencedora:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).
- g) A empresa deverá apresentar Alvará da Vigilância Sanitária.

10. DAS DILIGÊNCIAS

10.1. É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

11. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1.1. A contratada será responsável por providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo contratado.

11.1.2. A Contratada deverá diligenciar para que os serviços sejam realizados nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de convidados, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

11.1.3. Os materiais, equipamentos, recursos humanos e demais insumos necessários à plena execução dos serviços correrão à conta da contratada, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

11.1.4. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los a época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Sesc Senac/Go.

11.1.5. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato em caso de não cumprimento do estabelecido.

11.1.6. A contratada deverá elaborar e garantir o cumprimento das escalas de trabalho mantendo profissionais vinculados ao serviço durante todo o evento com imediata substituição em caso de falta ou desempenho insatisfatório, bem como se responsabilizar por toda e qualquer despesa que incorra sobre a contratação dos profissionais (tais como transporte, alimentação, água seguro de vida e acidentes pessoais, tributos, dentre outros).

11.1.7. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc Senac, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

11.1.8. Qualquer tipo de alimento preparado anteriormente pela empresa não poderá ser reutilizado em nenhuma hipótese nos eventos nos eventos contratados pelo Sesc Senac Goiás.

11.1.9. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.

11.1.10. A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanado dos órgãos públicos competentes, além de cuidados extras para evitar a disseminação da COVID 19. Em caso de inadequações em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Sesc Senac/GO as providências cabíveis.

11.1.11. Manter os seus empregados devidamente uniformizados, com identificação, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante.

11.1.12. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de serviço e de preparo dos alimentos.

11.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.2.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao serviço em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

11.2.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2.3. Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do serviço.

11.2.4. Acompanhar os serviços e sinalizar para a empresa Contratada qualquer fato que vier a ocorrer, que não condiz com o objeto contratado.

11.2.5. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte da contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

13. DA PROPOSTA

13.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente datada, obedecendo a especificação técnica e seus anexos.

13.2. Valor unitário, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto do presente documento;

13.3. Razão Social completa da empresa e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

13.4. Valor total que será expresso em real e por extenso.

13.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

13.6. A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a empresa estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

14.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto deste Termo de Referência; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

14.1.2. Por inexecução total do objeto do contrato:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac e Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

14.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.

14.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Senac e Sesc, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

14.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 14.1.2., alínea "c" e dará ao Senac e Sesc o direito de homologar e adjudicar o processo às empresas remanescentes, na ordem de classificação.

14.6. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Senac e Sesc.

14.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Senac nº 958/2012 e da Resolução Sesc 1252/2012.

14. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ana Carolina da Costa Moreira
Assessora da Direção

15. FISCALIZAÇÃO

15.1. Sesc e Senac Administração Regional

Fiscal: Ana Carolina da Costa Moreira
Assessora da Direção
Matricula: 4560 CPF: 010.566.501-09

Suplente: Gustavo Henrique M. Vieira
Gerente de educação Profissional
Matricula: 9159 CPF: 024.726.641-84

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Planejamento de Compras.

Goiânia, 26 de Julho de 2021.

