

SESC GOIÁS

FL: 044

Ass.: K. Colun

SEDOC



sescgo.com.br

sescgo

sescgoias

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para realização do Baile de Ano Novo realizado na unidade Sesc Caldas Novas, em atendimento ao Projeto Virada Sesc.

2. JUSTIFICATIVA

Este certame visa a contratação do serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe, para realização do Baile de Ano Novo realizado na unidade Sesc Caldas Novas, em atendimento ao Projeto Virada Sesc. Esta contratação se dá devido ao cancelamento do item no processo 0149/2023-PG.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

| ITEM | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE DE PESSOAS | QTD |
|------|---|---------|-----------------------|-----|
| 1. | <p style="text-align: center;">SERVIÇO DE BUFFET – TIPO SIMPLES</p> <p style="text-align: center;">Serviço de buffet para Baile de Ano Novo</p> <p style="text-align: center;">Local: Sesc Caldas Novas – 31/12/2023</p> <p style="text-align: center;">Projeto: Virada Sesc</p> | SERVIÇO | 1000 | 1 |

3.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.2.1. SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES

Serviço de contratação de buffet para 1.000 pessoas, a ser realizado no dia 31/12/2023, com início do baile às 21h00 horas e previsão de término às 03h00 horas da manhã no dia 01/01/2024.

Será de responsabilidade do buffet a montagem, organização e limpeza: mesas, cadeiras, arranjos, taças em acrílico, guardanapos e mesas de banquete - este material será fornecido pela empresa contratante. Também é responsabilidade do buffet a organização e limpeza durante a realização do evento.

Serão fornecidos pelo buffet: pratos, talheres, louças e todos materiais e acessórios necessários para servirem a entrada e o prato principal.

Será de responsabilidade do buffet a desmontagem, organização e finalização do salão do evento logo após a finalização do baile.

O BUFFET DEVERÁ FORNECER O CARDÁPIO A SEGUIR:

Entrada: Tabua de frios individual por mesa composta por: salaminho tipo italiano,

presunto, queijo muçarela, peito de peru defumado, queijo provolone, azeitonas, ovo de codorna e patê. Servidos em utensílios de louça ou inox a partir das 21 horas do dia 31/12/2023.

Prato principal: Massa cozinha show sendo preparadas na hora de acordo com a preferência do cliente. Deverá ter de opções três tipos de massa fresca (spaghetti, tagliarini, gnocchi ou ravioli) e, no mínimo, quinze acompanhamentos (alho, azeite, tomate, azeitonas, manjeriço, cheiro verde, queijo parmesão, queijo muçarela, requeijão, orégano, bacon, presunto, frango desfiado, carne seca desfiada, brócolis, cebola, calabresa, milho e tomate seco). Deverá ser montado dois pontos de massa cozinha show para não ter aglomeração e filas. Aberto ao cliente a partir da meia noite até finalização do evento.

OBS: O BUFFET DEVERÁ FORNECER DOIS PONTOS DE DISTRIBUIÇÃO

- O salão da Lanchonete Salão de Eventos deverá estar totalmente montado e organizado até às 19 horas do dia 31/12/2023.
- Serviços de atendimento: garçons, garçonetes, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 5.1.** O prazo de vigência do contrato ou instrumento equivalente será de 2 (dois) meses, a contar da assinatura do mesmo.
- 5.2.** O contrato ou instrumento equivalente celebrado entre o Sesc Goiás e a empresa vencedora da licitação, poderá ser prorrogado, além do prazo estipulado neste Termo de Referência, até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, de acordo com a Resolução Sesc nº 1252/12, art. 26, §2º.
- 5.3.** O serviço deverá ser executado após o envio da Ordem de Compra, conforme data e local do tópico 3. Especificações Técnicas.
- 5.4.** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.5.** Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc/GO não será obrigado a recebe-los e a contratada deverá solucionar o problema em até 1 (uma) hora.
- 5.6.** 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.
- 5.7.** Para assepsia de verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.
- 5.8.** 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.

| |
|---------------------|
| SESC GOIÁS |
| FL: 05 ✓ |
| Ass.: <i>lobian</i> |
| SEDOC |



5.9. 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.

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

5.11. A empresa fornecerá todos os equipamentos e utensílios necessários para a produção e distribuição do serviço, assim como disponibilização proporcional ao número de participantes.

5.12. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de corte, manipulação e cocção, segurança microbiológica e adequação de sabor, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.13. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos em utensílios individuais, deve ser apresentações de formar atrativa e de forma que equilibrem tanto em beleza quanto em sabor evitando exageros ou economia de ingredientes mais nobres.

5.14. O sabor dos alimentos servidos é elemento essencial, não podendo ser excessivamente temperado nem inosso, 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.

5.15. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos 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, os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma serem servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido e as normas contidas na Resolução número 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E FATURAMENTO

6.1. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ:03.671.444/0008-13)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO.

CEP: 75.680-001. Contato: (64) 3455-9491/9431

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. Da habilitação jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante;

b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:

1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

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 Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;

e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a 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).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo órgão competente ou cartório distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1.1. 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.

8.1.2. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

8.1.3. Cabe à contratada se responsabilizar por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto deste Termo de Referência.

| |
|---------------------------|
| SESC GOIÁS |
| FL: C6-V |
| Ass.: <i>[assinatura]</i> |
| SEDOC |



8.1.4. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do material especificado, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

8.1.5. 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.

8.1.6. Comunicar a contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

8.1.7. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc/GO, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

8.1.8. Os profissionais da contratada, garçons, auxiliares de cozinha e demais profissionais necessários a perfeita execução do objeto, deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados e identificados.

8.1.9. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos 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.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.2.1. O pagamento será efetuado à contratada no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal.

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

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

8.2.4. Caberá ao Sesc notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da Entidade.

8.2.5. Os horários do evento poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do Sesc Goiás, cabendo à contratante informar com antecedência mínima de 48 horas à empresa contratada.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. 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.

10. DA PROPOSTA

10.1 A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, datada, obedecendo ao edital e seus anexos.

10.2 Deverá conter, preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrecorríveis, 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 da presente licitação.

10.3 Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação.

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

10.5 Quando a Seção de Compras verificar qualquer discrepância entre os preços unitários e totais da proposta de preços escrita, prevalecerá o valor unitário e, havendo discordância entre o valor total em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor por extenso.

10.6 O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias.

10.7 A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo.

11. DAS PENALIDADES

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

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

11.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- 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 Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

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

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

11.4. 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.

11.5. 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 11.1.2.

SESC GOIAS
FL: 026
Ass.:
SEDOC



sescgo.com.br
@sescgo
sescgoias

alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.6. 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 Sesc/GO.

11.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Nutrição e Insumos
Matrícula: 6642 CPF: xxx.xxx.xxx-00

Suplente: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva
Nutricionista
Matrícula: 9347 CPF: xxx.xxx.xxx-68

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Breno Alexandre Barbosa Resende - Assistente Técnico II

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

DocuSigned by:

Ana Carolina Bento de Oliveira

4B9273F85E504C4

Ana Carolina Bento de Oliveira

Assistente Técnico da Seção
de Programação e Controle
CPF: XXX.XXX.XXX-06 | Matrícula: 6212

DocuSigned by:

Bruno Fernandes Ramos

39B6A21489A248E

Bruno Fernandes Ramos

Líder da Seção de Programação e Controle
CPF: XXX.XXX.XXX- 40 | Matrícula: 10582

DocuSigned by:

Bruno Vaz Arruda

2473B60F103142D

Bruno Vaz Arruda

Gerente de Programação e
Controle de Recursos
CPF: XXX.XXX.XXX-05 | Matrícula: 5834

DocuSigned by:

José Geraldo Batista Chaves Filho

B0B394E675AA42E

José Geraldo Batista Chaves Filho

Diretor de Programas Sociais e
Educativos
CPF: XXX.XXX.XXX-08 | Matrícula: 11359

Goiânia, 11 de outubro de 2023.