

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA OS CAMARINS DO PROJETO SESC ALDEIA DE ARTES

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de Serviços de Buffet para fornecimento das preparações dos camarins das apresentações do projeto Aldeia Sesc de Artes que acontecerão no Teatro Madre Esperança Garrido, Teatro Rio Vermelho e Teatro Goiânia.

#### 2. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a realização do Projeto Sesc Aldeia de Artes o qual visa estabelecer-se como um dos principais eventos de cultura da cidade de Goiânia, mediante a criação do terreno simbólico, em que a cultura se manifesta em diversas frentes de ação, movimentando toda a cidade e seus atores, que passam a ver o cotidiano e o seu lugar no mundo com olhos de encantamento e surpresa, faz-se necessária a contratação de serviços de Buffet para atender aos requisitos das equipes dos artistas contratados para as apresentações que acontecerão nos Teatros Madre Esperança Garrido, Rio Vermelho e Goiânia, uma vez que a equipe de nutrição do Sesc Centro não possui pessoal suficiente para atender os mesmos.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

##### 3.1. ITEM 01 - SERVIÇOS DE BUFFET PARA O CAMARIN DO TEATRO MADRE ESPERANÇA GARRIDO, PARA 10 PESSOAS, NO DIA 14 DE SETEMBRO.

O serviço começará às 18 horas e a empresa deverá fornecer:

- a) 08 garrafas de água mineral de 500 ml.
- b) 12 latas de cerveja Antártica, Brahma ou Skol de 350 ml.
- c) 12 latas de 350 ml de refrigerantes variados, sendo: 06 latas de Coca-Cola, 04 latas de Guaraná e 02 latas de Fanta.
- d) 03 latas de Guaraná Antártica zero, de 350 ml.
- e) 01 litro de água de coco natural.
- f) 06 latas de energéticos (Flash Power, Red Bull ou Power Horse), de 250 ml.
- g) 02 garrafas de vinho chileno ou argentino (Malbec, Syrah ou Cabernet), de 750 ml.
- h) 06 taças para o vinho.
- i) 01 cesta pequena de frutas da época, lavadas e prontas para consumo.
- j) 01 cesta pequena de pães variados (pão integral, francês, pão australiano, croissants, ciabatta).
- k) 02 tábuas pequenas de queijos, frios (com salame, queijo minas, queijo provolone, grana padano e peito de peru).
- l) 01 bandeja pequena com 50 mini-salgados (esfirra de carne, empada de frango, enroladinho de queijo).
- m) 01 bandeja com 10 sanduiches naturais.

### 3.2. ITEM 02 - SERVIÇOS DE BUFFET PARA O CAMARIN DO TEATRO GOIÂNIA, PARA 08 PESSOAS, NO DIA 18 DE SETEMBRO.

O serviço começará às 18 horas e a empresa deverá fornecer:

- a) 01 Garrafa de café sem açúcar, com no mínimo 01 litro. Disponibilizar açúcar e adoçante.
- b) 08 garrafas de água mineral de 500 ml.
- c) 01 Litro de Suco de uva, de caixa (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- d) 01 Litro de Suco de pêssego, de caixa (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- e) 01 Litro de Suco de cajú, de caixa (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- f) 05 Latas de refrigerante Coca-cola, de 350ml.
- g) 02 Latas de refrigerante Guaraná, de 350ml.
- h) 01 Lata de refrigerante Soda, de 350ml.
- i) 08 Potes de 200 gramas de salada de frutas, contendo laranja, mamão, banana e maçã.
- j) mix de castanhas: do Pará, de caju e nozes.
- k) 40 Mini- salgados assados: esfirra de carne, empada de frango e enroladinho de queijo.

### 3.3. ITEM 03 – SERVIÇOS DE BUFFET PARA O CAMARIN DO TEATRO GOIÂNIA, PARA 15 PESSOAS, NO DIA 19 DE SETEMBRO.

O serviço começará às 18 horas e a empresa deverá fornecer:

- a) 01 Garrafa de café sem açúcar, com no mínimo 01 litro. Disponibilizar açúcar e adoçante.
- b) 30 copos de 200ml de água mineral gelada.
- c) 20 Copos de 200ml de água mineral a temperatura ambiente;
- d) 02 Caixas de 1 Litro de Suco de uva (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- e) 02 Caixas de 1 Litro de Suco de pêssego (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- f) 01 Caixas de 1 Litro de Suco de cajú (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar).
- g) 10 Latas de refrigerante Coca-cola, de 350ml.
- h) 03 Latas de refrigerante Guaraná, de 350ml.
- i) 02 Latas de refrigerante Soda, de 350ml.
- j) Frutas: banana, maçã e mamão;
- k) Mix de castanhas: de caju, do Pará e nozes.
- l) 09 Hambúrgueres de Carne 200g, com pão brioche 50 g
- m) 06 Hambúrgueres de Grão de Bico 200g, com pão brioche 50 g.
- n) 01 Pacote de 335 gramas de biscoito amanteigado de coco.
- o) 01 Pacote de 335 gramas de biscoito amanteigado de leite.

Observação: Entre as pessoas que irão consumir os alimentos encontram-se 04 pessoas vegetarianas e 02 pessoas veganas.

### 3.4. ITEM 04 - SERVIÇOS DE BUFFET PARA O CAMARIN DO TEATRO RIO VERMELHO, PARA 20 PESSOAS, NO DIA 20 DE SETEMBRO.

O serviço será para atendimento em 03 (três) camarins e começará às 17 horas. Para cada camarim a empresa deverá fornecer:

#### 3.4.1. Camarim 01 – 04 (quatro) pessoas

- a) Prato de frios sortidos, com salame, queijo minas, queijo provolone, grana padano e peito de peru.

b) Cesta de pães diversos (pão integral, francês, pão australiano, croissants, ciabatta, torradas.

c) 01 Azeite extra virgem, de 200 ml (Allegro, Andorinha ou Gallo).

d) Mix de nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim e passas.

e) Travessa de frutas: melão, uvas, maçã, pera, pêssego, banana e morango. As frutas não poderão ser fatiadas, deverão ser servidas lavadas, prontas para consumo, com faca à disposição para corte.

f) 02 tabletes de chicletes de menta e hortelã, sendo Tridente e/ou Mentos. Embalagem de 8g.

g) 12 cervejas Long Neck de 355ml, sendo Heineken, Stella Artois, Brahma ou Budweiser.

h) 07 garrafas de água mineral sem gás, de 200 ml

i) 05 garrafas de água mineral com gás, de 200 ml.

j) 06 energéticos de 250ml, sendo Flash Power, Red Bull ou Power Horse

k) 02 Bebidas isotônicas de 500 ml

l) 02 Latas de refrigerante Coca-cola, de 350ml.

m) 01 Lata de refrigerante Coca-cola zero, de 350ml.

n) 02 Latas de refrigerante Guaraná, de 350ml.

o) 01 Lata de refrigerante Soda, de 350ml.

p) 01 caixa de suco de 1 Litro (Del Valle, La Fruit ou Nutri Nectar), podendo ser de uva, pêssego ou caju.

q) 02 Garrafas de água de coco natural, de 1 Litro cada.

r) 01 Garrafa térmica de 1 litro com água quente

s) 09 sachês de chá, de 10 gramas, sendo 03 sachês de erva cidreira, 03 sachês de hortelã e 03 sachês de chá verde.

t) 02 garrafas de vinho, de 750ml (Cartuxa, DV Catena Zapata, Malbec Catena Zapata, Lucarelli Primitivo Di Manduria, Luigi Bosca Malbec, Ruttini Malbec, Terroir Los Miradores Malbec ou Alma Única Casa Valduga).

u) 12 unidades de rosas vermelhas naturais sem espinhos

#### 3.4.2. Camarim 02 – 08 (oito) pessoas

a) 01 Garrafa de café sem açúcar, com no mínimo 01 litro. Disponibilizar açúcar e adoçante.

b) 25 garrafas de água mineral, de 200 ml.

c) 20 latas de 350ml de refrigerantes, sendo: 08 Coca-Cola, 02 Coca-Cola zero, 5 Guaraná, 02 Guaraná zero e 03 Soda.

d) 12 cervejas Long Neck, de 355ml Brahma, Skol ou Antártica.

e) 01 garrafa de vinho de 750ml, sendo Malbec, Cabernet ou Sauvignon.

f) 01 garrafa de whisky, de 1 litro, sendo Jack Daniels, Old Parr ou Johnnie Walker.

g) 06 garrafas de 500ml de bebida isotônica.

h) 06 energéticos, de 250 ml, sendo Flash Power, Red Bull ou Power Horse.

i) 10 achocolatados pequenos, Toddy, Nescau ou Danette.

j) 02 caixas de suco de 1 litro (Del Valle, La Fruit e/ou Nutri Nectar), podendo ser de uva, pêssego o caju.

k) 01 garrafa de chá mate gelado industrializado, de 1litro.

l) Mix de nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas.

*MO*  
*Amado*

m) Tábua de frios, contendo queijo branco, peito de peru, salame, provolone, grana padano.

n) 02 bolos de chocolate, formigueiro ou cenoura - Sem restrições.

o) 02 tipos de caldos: ervilha, legumes e/ou caldo verde, servidos em Réchaud de 3 litros cada.

p) 45 mini salgados, sendo 15 enroladinhos de queijo, 15 esfirras de carne e 15 esfirras de frango, ou 10 hamburgers de carne de 200 gramas, com alface queijo muçarela e tomate, com pão brioche de 50 gramas.

q) Caixa de bombom de 300g contendo no mínimo 17 unidades

r) Travessa de frutas, contendo uvas, maçã, pera, banana e morango.

s) 04 pizzas gigantes (marguerita, mussarela, calabresa e/ou portuguesa).

### **3.4.3. Camarim 03 – 08 (oito) pessoas**

a) 01 Garrafa de café sem açúcar, com no mínimo 01 litro. Disponibilizar açúcar e adoçante.

b) 10 garrafas de água mineral de 200 ml

c) 10 latas de refrigerantes, de 350ml, sendo: 03 Coca-Cola, 02 Coca-Cola zero, 03 Guaraná e 02 Soda.

d) 05 energéticos de 250ml, Flash Power, Red Bull ou Power Horse.

e) 05 achocolatados pequenos (Toddy, Nescau ou Danette).

f) 01 caixa de suco de 1 Litro, de uva, pêssego ou caju (Del Valle, La Fruit ou Nutri Nectar).

g) Mix de nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas.

h) Travessa de frutas de uvas, maçã, pera, banana e morango.

i) 45 mini salgados, sendo 15 enroladinhos de queijo, 15 esfirras de carne e 15 esfirras de frango, ou 10 hamburgers de carne de 200 gramas, com alface queijo muçarela e tomate, com pão brioche de 50 gramas.

j) Caixa de bombom de 300g contendo no mínimo 17 unidades

## **4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO OU PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

4.2. O serviço deverá envolver profissionais qualificados para cada uma das atividades desenvolvidas, conforme tópico 3. Especificações Técnicas, deste Termo de Referência.

4.3. A empresa deverá fornecer mão de obra especializada e devidamente uniformizada para preparar e servir os alimentos, conforme quantidade de pessoas informada, mobiliário, materiais, utensílios, equipamentos de proteção individual (EPIs) e demais recursos, de forma a executar e entregar o serviço no melhor padrão e perfeitamente acabados, responsabilizando-se pela qualidade dos serviços executados.

4.4. A contratada deverá fornecer e utilizar alimentos de primeira qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade do fabricante e/ou fornecedor, deverá prezar pela higiene, ótima conservação dos alimentos e todos os procedimentos e normas pertinentes ao transporte, manuseio e armazenamento dos alimentos à serem servidos;

**4.5.** A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

## **5. LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

### **5.1. Teatro Madre Esperança Garrido – Item 01**

Av. Contorno, nº 241 Setor Central, Goiânia/GO

### **5.2. Teatro Goiânia – Item 02 e 03**

Rua 23 /nº 252, Setor Central, Goiânia/GO

### **5.7. Teatro Rio Vermelho – Centro de Convenções – Item 04**

Rua 04, nº 1400, Setor Central. Goiânia/GO

## **6. FATURAMENTO**

### **6.1. Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC (Centro)**

CNPJ: 03.671.444/0004-90. Inscrição Estadual: Imune.

Rua 15, esquina com a Rua 19, Setor Central, Goiânia – GO.

CEP: 74.030-090.

## **7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

**7.1** A contratada se compromete a entregar os serviços em consonância com as condições estabelecidos nas Especificações Técnicas, tópico 3 deste Termo, devendo estar incluso todos os custos diretos e indiretos para o regular cumprimento do que foi requisitado.

**7.2** O Sesc reserva o direito de não receber os serviços em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

**7.3** Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

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

**7.5** 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, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

**7.6** Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.

**7.7** Durante a execução dos serviços será responsabilidade exclusiva da contratada as consequências de: ações ou omissões em razão de sua negligência, imperícia ou imprudência. Ato ilícito seu ou de seus empregados. Acidentes de qualquer natureza, com os alimentos, equipamentos ou seus empregados, no local dos serviços ou em decorrência deles.

**7.8** A contratada responderá perante o contratante por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da prestação dos serviços, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam decisões judiciais, eximindo o contratante de qualquer solidariedade e ou responsabilidade.

**7.9** Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.


## **8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**


Serão responsáveis pelo acompanhamento do processo:

### **8.1. Sesc Centro**

Fiscal: Ana Querubina Melo de Moraes,  
Gerente Adjunto do Sesc Centro  
Matrícula: 9159  
CPF: 024.726.641-84.

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda  
Gerente do Sesc Centro  
Matrícula: 5217  
CPF: 942.693.431-68.

  
\_\_\_\_\_  
Anna Paula Gonçalves de Menêzes  
Chefe da Seção de Logística e Insumos, em  
exercício.  
Matrícula: 5851 e CPF: 017.173.441-60

  
\_\_\_\_\_  
Naiani Carla Pires dos Santos  
Chefe Adjunta da Seção de Logística e  
Insumos, em exercício.  
Matrícula: 3108 e CPF: 023.738.951-70

Goiânia, 09 de setembro de 2019.