

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET E COQUETEL VOLANTE, COM O RESPECTIVO FORNECIMENTO DE MATERIAL E EQUIPE DE SERVIÇO, PARA ATENDER AOS ARTISTAS E EQUIPE TÉCNICA DOS PROJETOS ALDEIA SESC DE ARTES E OCUPAÇÃO SESC

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para atender aos artistas e equipe técnica dos Projetos Aldeia Sesc de Artes e Ocupação Sesc, realizados pelo Serviço Social do Comércio - Sesc Goiás.

2. JUSTIFICATIVA

Os Projetos Aldeia Sesc de Arte e Ocupação, se estabelecem como um dos principais eventos de cultura da cidade de Goiânia. A criação do terreno simbólico, em que a cultura se manifesta em diversas frentes de ação, movimenta a cidade, seus atores e atualmente as mídias sociais que passam a ver o cotidiano e o seu lugar no mundo com olhos de encantamento e surpresa. O Sesc, ao desenvolver os projetos, contribui para a elevação da qualidade de vida do seu público e dos demais cidadãos que passam a acessar experiências estéticas que se refletem em outros aspectos da vida cotidiana. Nesse sentido, e em atendimento às necessidades técnicas dos espetáculos e shows que serão realizados, faz-se necessária a contratação dos serviços especificados neste Termo de Referência.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL
01	Coquetel Volante Cardápio A	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET COM COQUETEL VOLANTE PARA OS PARTICIPANTES DO SHOW DO CANTOR RENATO TEIXEIRA, NO DIA 23 DE NOVEMBRO, PARA 150 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. • Água mineral com gás - água mineral natural com gás, potável, translúcida, sem aditivos, evazado em embalagem máxima de 500 ml, produto de primeira qualidade. • Refrigerante normal e zero - Bebida gaseificada colorida artificialmente nos sabores cola (bebida composta por 	1 Serviço

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 contém glúten, não alcoólico, 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, espremidas 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)
- **Cerveja pale lager** - bebida alcoólica fermentada com teor alcoólico de 4,9%, composta principalmente por água, malte, milho, lúpulo. Apresentando a cor amarela clara, sabor suave e leve amargor de retrogosto, além de forte aroma de lúpulo e alta carbonatação, produto de primeira qualidade. Produto envasado em garafas de vidro de no máximo 600 mililitros.
- **Volantes frios:**
 1. Mil folhas de Brie com geleia e Frutas vermelhas e amêndoas.
 2. Blini com nata acida e salmão defumado e endro Dill.
 3. Carpaccio bovino ao molho de mostarda, finalizado com parmesão e alcaparras.
 4. Ceviche peixe branco ao molho de cítricos com bagas de romãs.
 5. Salada Folhas Verdes, Tomate Cereja, Tomate Seco, Cogumelos, Palmito, Manga, Uva Itália molho de vinagre

		<p>Balsâmico e Mel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Volantes quentes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Palitinho de tâmaras com pancetta. 2. Vou au Vent de vitelo com cogumelos Porcini. 3. Mini torta de carne seca com catupiry e banana da terra. 4. Bobo de Camarão acompanhado de crisp de mandioca. 5. Musseline de Mandioquinha com file ao molho com funghi seco. 6. Massa fresca Agnolotti de Bacalhau Tapenade de Azeitonas. 7. Risoto de Grana Padano com filet mignon e tomates cereja. <ul style="list-style-type: none"> • Sobremesas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Banoffee. 2. Taça de nutella: Nutella, calda de frutas vermelhas, sorvete de frutas vermelhas e calda de chocolate e frutas vermelhas e Praliné de Amêndoa. <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 sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel, álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir.</p>	
02	Buffet Camarim Pacote A	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA CAMARIM DO SHOW DO CANTOR RENATO TEIXEIRA, NO DIA 23 DE NOVEMBRO, PARA 12 PESSOAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 unidade - Tábua de frios composta de salaminho tipo italiano, presunto Parma, Rosbifé e balquete de peru; • 01 unidade - Tábua de queijos composta por provolone, parmessão, gorgonzola, brie e queijo fresco. • 01 unidade - Cesta de pães variados contendo, pão francês, italiano, baguete, sírio e pão de queijo; • 01 unidade - Manteiga com sal marca Aviação; • Patês de ervas, tomate seco, azeitona preta, queijo e 	01 Serviço

		<p>sardela;</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade - Sanduiche de metro já cortado, composto por pão baguete, maionese ou pate, alface fresca, tomate em rodela, queijo muçarela e presunto em fatias.• 50 unidades - Mini Salgados diversos, podendo ser coxinha de frango, empada de frango, quibe, esfira de carne, pastel de queijo, risoli de milho, ou enroladinho de queijo.• 01 porção - Frutas da estação, sendo mamão, abacaxi, melão laminados e embalados em filme plástico, bananas inteiras, uvas verdes e uvas roxas higienizadas, kiwi descascado, pêra e maçãs inteiras higienizadas.• 01 porção - Mix de frutas secas e sementes composto de uva passa, pistache sem casca, amêndoas torradas, castanhas de caju, damasco seco, etc;• 02 unidades - Batatas laminadas, embaladas em lata, marca Pringles, sendo uma unidade sabor natural e outra unidade sabor cebola;• 20 unidades - Água mineral natural sem gás envazada em garrafa de 500 ml;• 02 unidades - Caixa de bombons composta de bombons variados, com 300 gramas: Nestlé, Garoto ou Lacta e lacre de plástico.• 10 unidades - Água de coco em caixinha de 200 ml, produtos de primeira qualidade.• 10 unidades - Suco de fruta variado, evazado em latas de 290 ml, marca Del Vall, podendo ser nos sabores de uva, manga, pêssego, laranja.• 06 unidades - Energético em lata de 250 ml, marca Red Bull;• 12 unidades - Refrigerante em lata de 350 ml de guaraná Antarctica;• 04 unidades - Lata de 350 ml de coca-cola zero;• 16 unidades - Lata de 350ml de coca-cola normal;• 04 unidades - Latas de 350ml de Schweppes Citrus;• 06 unidades - Latas de 340ml de Nestea sabor limão;	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • 04 unidades -Toddynhos de 200ml; • 04 unidades - Garrafa de vinho tinto seco (Piriquita/Miolo Seleção/Santa Helena • 24 unidades - Latas de 350ml de cerveja Skol ou Brahma; • 36 unidades - Long Neck de 330ml de Heineken ou Eisenbahn; • 01 unidade – Café coado, acondicionado em garrafa térmica de 1,5 litros, forte e amargo não adoçado. <p>Serviço de apoio: Copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, pegadores de gelo, abridor de garrafa, pratos de sobremesa de porcelana branca, talheres, saca rolha, sachê de açúcar, adoçante e sal, guardanapos de papel e pessoal para serviço.</p>	
03	Coquetel Volante Cardápio B	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET COM COQUETEL VOLANTE PARA OS PARTICIPANTES DO SHOW DA BANDA JOTA QUEST NO DIA 03 DE DEZEMBRO, PARA 100 PESSOAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral - água mineral natural sem gás, potável translúcida, sem aditivos, potável, produto de primeira qualidade. • Água mineral com gás - água mineral natural com gás, potável, translúcida, sem aditivos, evazado em embalagem máxima de 500 ml, 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 amarel, acidulante e aroma natural, não contém glutên 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 contém glüen, não acóolico, 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 utrapassar 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 	1 Serviço

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)

- **Cerveja pale lager** - bebida alcoólica fermentada com teor alcoólico de 4,9%, composta principalmente por água, malte, milho, lúpulo. Apresentando a cor amarela clara, sabor suave e leve amargor de retrogosto, além de forte aroma de lúpulo e alta carbonatação, produto de primeira qualidade. Produto envasado em garafas de vidro de no máximo 600 mililitros.
- **Volantes frios:**
 1. Palitinho de Duo de melão com Copa ao vinagre de hortelã;
 2. Mini tapioca com guacamole e atum selado ao perfume de wasabi;
 3. Palitinhos de Figos com Parma e mel;
 4. Palitinhos de bufalinas e cerejinhas ao manjericão e balsâmico;
 5. Ceviche de peixe branco (robalo) ao molho de cítricos acompanhado de chips de batata baroa;
 6. Rosbife em crosta de ervas servido com vinagre de Cogumelos e Pimenta Verde;
- **Volantes quentes:**
 1. Cones de amêndoas com Brie e Mel;
 2. Grissinis de Aspargos verdes e molho Zabaione;
 3. Triângulos folhados de alcachofras e Chèvre;
 4. Camarão GG recheado embalado em Panko ao molho de cítricos;
 5. Mini robalo com batata rosti e Fonduta de queijo suíço;
 6. Mini medalhões de saltimbocca alla romana, musseline de mandioquinha ao Porto;
 7. Agnolotti fresca de trio de cogumelos com Brie ao Funghi sec;

		<p>8. Risoto de Carneiro ao cremolata de castanhas e ervas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobremesas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Strudel de flores de maçãs com sorvete de creme 2. Chocolate três texturas com flor de pêra. <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 sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel, álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir.</p>	
<p>04</p>	<p>Buffet Camarim Pacote B</p>	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA CAMARIM DO SHOW DA BANDA JOTA QUEST, NO DIA 03 DE DEZEMBRO</p> <p>Camarim banda</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 unidades - Água mineral natural sem gás envasada em garrafa de 500 ml; • 12 unidades - Água mineral natural com gás envasada em garrafa de 500 ml; • 30 unidades - Latas de 250ml de energético da marca Flying Horse/Red Bull; • 10 unidades - Refrigerante cola-cola zero calorias lata 350 ml; • 10 unidades - Refrigerante coca-cola em lata de 350 ml; • 05 unidades - Água saborizada H2O levemente gaseificado, de baixa caloria, sabor limão, embalada em garrafas plásticas de 500 ml; • 10 unidades - Bebida isotônica Gatorade sabores diversos, embaladas em garrafas plásticas de 500 ml; • 05 unidades - Smirnoff Ice garrafas de vidro long neck de 275ml; • 02 unidades - Vinho tinto opções: Argentino: Maipu – Mabco 2016/Argentino Rutini – Malbec 2016/ Argentino Angélica Zapata – Cabernet Sauvignon Alta 2014; • 12 unidades - Cerveja Heineken, Eisenbahn ou Stella Artois evasada em latas de 350ml; 	<p>1 Serviço</p>

- 36 unidades - Long Neck de 330 ml de cerveja Heineken, Eisenbahn ou Stella Artois;
- 01 unidade - Café coado, acondicionado em garrafa térmica de 1,5 litros, forte e amargo não adoçado.
- 01 unidade - Whisky Jack Daniel's garrafa de 1L – Rótulo Preto
- 2 unidades - Whisky Chivas 12 anos garrafa de 1L;
- 02 unidades – Garrafa de vodca Stolichnaya/Absolut – Rótulo Azul;
- 06 unidades - Refrigerante citrus Schweppes, latas de 350 ml;
- 02 unidades - Caixa de bombom Garoto ou Lacta de bombons variados de 250 gramas e lacre de plástico;
- 10 unidades - Água de coco evasado em caixa tetra park de 1 litro, produtos de primeira qualidade;
- 06 unidades - Latas de 290 ml de suco Del Valle, podendo ser nos sabores de uva, manga, pêssego, laranja ou caju.
- 01 unidade - Tábua mista para 12 pessoas composta de salaminho tipo italiano, presunto Parma, Rosbifé e balnquete de peru; azeitonas verdes e pretas, parmessão, gorgonzola, brie e queijo fresco;
- 100 unidades - Mini Salgados diversos, podendo ser coxinha de frango, empada de frango, quibe, esfira de carne, pastel de queijo, risoli de milho, ou enroladinho de queijo.
- 01 porção - Frutas da estação, sendo mamão, abacaxi, melão laminados e embalados em filme plástico, bananas inteiras, uvas verdes e uvas roxas higienizadas, kiwi descascado, pêra e maçãs inteiras higienizadas, em quantidade suficiente para 12 pessoas;
- 01 porção - Mix de frutas secas e sementes composto de uva passa, pistache sem casca, amêndoas torradas, castanhas de caju, damasco seco, etc; em quantidade suficiente para 12 pessoas,
- 02 unidades – Batatas Lays;
- 01 unidade – Pacote de biscoito Oreo aproximadamente 100 gramas;

		<ul style="list-style-type: none"> • 06 unidades - Barra de cereal assada composta por cereais e frutas secas de primeira qualidade, embalado em pacotes de aproximadamente 20 gramas; • 12 unidades - Sachês de chá sabores variados; • 01 unidade - Água mineral quente, acondicionado em garrafa térmica de 1,5 litros; • 01 unidade - Mel puro de abelhas evasado em potes com peso aproximado de 300 gramas; • 01 unidade - caixa de chiclete Trident (hortelã, menta ou sensations) composta por no mínimo 25 unidades de 08 gramas cada; • 05 unidades - Salgadinhos de milho tipo snacks com sabores variados; • Serviço de apoio: Copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, pegadores de gelo, abridor de garrafa, pratos de sobremesa de porcelana branca, talheres, saca rolha, sachê de açúcar, adoçante e sal, guardanapos de papel, copo de acrílico 300 ml, xícaras de café e chá de porcelana branca, mexedores de acrílico para café e chá, cesto de lixo e saco de lixo e pessoal para serviço. 	
05	<p>Buffet Camarim</p> <p>Equipe Técnica</p>	<p>CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA CAMARIM DO SHOW DA BANDA JOTA QUEST - EQUIPE TÉCNICA, NO DIA 03 DE DEZEMBRO:</p> <p>Camarim equipe técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> • 36 unidades - Água mineral natural sem gás envazada em garrafa de 500 ml; • 10 unidades - Energético da marca Flying Horse/Red Bull lata de 250 ml; • 30 unidades - Refrigerante em sabores variados, evazado em lata de 350 ml; • 06 unidades - Refrigerante diet sabores variados evasados em lata de 350 ml; • 06 unidades - Bebida isotônica Gatorade 500 ml, sabores variados; • 36 unidades - Long neck de 330 ml de cerveja Heineken, Eisenbahn ou Stella Artois; 	1 Serviço

- 02 unidades - Caixa de bombom Garoto ou Lacta composta de bombons variados, com peso aproximado de 250 gramas e lacre de plástico.
- 10 unidades - Água de coco evasado em caixa tetra park de 1 litro, produtos de primeira qualidade.
- 08 unidades – Caixa de 1L Del Valle, podendo ser nos sabores de uva, manga, pêssego, laranja ou caju;
- 50 unidades – Mini salgados diversos, podendo ser coxinha de frango, empada de frango, quibe, esfira de carne, pastel de queijo, risoli de milho, ou enroladinho de queijo.
- 01 porção - Frutas da estação, sendo mamão, abacaxi, melão laminados e embalados em filme plástico, bananas inteiras, uvas verdes e uvas roxas higienizadas, kiwi descascado, pêra e maçãs inteiras higienizadas, em quantidade suficiente para 20 pessoas;
- 02 unidades - Biscoito recheado Bono ou Oreo em pacotes de aproximadamente 100 gramas;
- 06 unidades - Toddynhos de 200 ml;
- 01 unidade - Cesta de pão de queijo para 20 pessoas;
- 02 unidades - Tapioca recheada com frango sem adição de queijo ou derivados de leite;
- 20 unidades - Sanduiche natural, feito em pão de forma sem borda com fatias de queijo e presunto sem manteiga ou margarina;
- 04 unidades - Pizza tradicional gigante, com massa fina sem borda com recheios variados de peperoroni, muçarela, portuguesa e napolitana;
- 05 unidades - Gelo filtrado em cubos embalados em pacotes de 05 kg.

Serviço de apoio: Copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, pegadores de gelo, abridor de garrafa, pratos de sobremesa de porcelana branca, talheres, saca rolha, sachê de açúcar, adoçante e sal, guardanapos de papel, copo de acrílico 300 ml, xícaras de café e chá de porcelana branca, mexedores de acrílico para café e chá, cesto de lixo e saco de lixo e pessoal para serviço.

4. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1.** O prazo para execução dos serviços será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (pedido ao Fornecedor), sendo que a execução deverá ser realizada em até 01 (um) dia antes da realização do evento e conforme especificações técnicas estabelecidas no tópico anterior.
- 4.2.** A prestação de serviços de Buffet será executada de forma parcelada, sendo o Coquetel Volante - Cardápio A e o Buffet em Camarim Pacote A, realizado no dia 23/11/2020 no SESC Faíçalville e o Coquetel Volante - Cardápio B, Buffet em Camarim Pacote B, e Buffet Camarim Equipe Técnica realizado no dia 03/12/2020 no Palácio das Esmeraldas, conforme endereços no Tópico 6. Local de Realização dos Serviços.
- 4.3.** O serviço deverá seguir o Tópico 3. Especificações Técnicas.
- 4.4.** 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.
- 4.5.** 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.
- 4.6.** 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.
- 4.7.** Para os itens 01 e 03, coquetéis volantes, a proporção mínima de garçons deverá ser de 1/10 convidados.
- 4.8.** 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.
- 4.9.** Para assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.
- 4.10.** 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.
- 4.11.** 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.
- 4.12.** Para os itens 01 e 03, coquetéis volantes, a quantidade a ser servida de comida e bebida deve estar adequada ao número de convidados, não devendo apresentar escassez até o final do evento. Para os itens 02, 04 e 05, Buffet Camarim, a quantidade deverá seguir conforme solicitado no tópico 3. Especificações Técnicas.
- 4.13.** 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.
- 4.14.** 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.

4.15. 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 serem servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido.

4.16. 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.

4.17. O evento referente aos itens 01 e 03 acontecerá no dia 23 de novembro e 03 de dezembro às 20h, devendo o ambiente de realização do serviço para tais itens estar pronto em até 20 minutos antes do início do evento.

4.18. O Evento referente ao item 02 acontecerá no dia às 23 de novembro, itens 04 e 05 no dia 03 de dezembro, ambas datas às 20h, devendo o ambiente de realização do serviço para tais itens estar pronto em até 3 horas antes do início do evento.

4.19. A empresa poderá ingressar aos locais de realização do serviço a partir das 8h das respectivas datas dos eventos.

4.20. Os profissionais da contratada deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados, identificados e possuir experiência no trato com público em geral.

4.21. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.22. Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc não será obrigado a recebê-los e a contratada deverá solucionar o problema de imediato.

4.23. 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.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste processo será feito pelo critério de menor preço global.

6. LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Sesc Faíçalville – Item 01 e 02

Avenida Ipanema nº 1.600, Setor Faíçalville, Goiânia – GO. CEP: 74.350-010.

Das 19h às 00h

6.2. Palácio das Esmeraldas - Item 03, 04 e 05

Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira - St. Central, Goiânia – GO.

Das 19h às 00h

7. FATURAMENTO

7.1. 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.

8. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

- 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.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1.1. 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.

9.1.2. 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.

9.1.3. 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.

9.1.4. 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/Go.

9.1.5. Cabe à contratada responsabilizarem-se 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 contrato.

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

9.1.7. 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.

9.1.8. 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).

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

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

9.1.11. 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.

9.1.12. 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/GO as providências cabíveis.

9.1.13. 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.

9.1.14. Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do Sesc/GO e Palácio das Esmeraldas.

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

9.1.16. É de responsabilidade da contratada quaisquer despesas com seus funcionários, tais como alimentação, transporte, hospedagem ou outros, durante o período da prestação do serviço.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.2.1 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.

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

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

9.2.4 Permitir o livre acesso dos empregados da empresa contratada nas dependências das unidades Sesc/GO.

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

9.2.6 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.

9.2.7 Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. 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.

11. DA PROPOSTA

11.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao Termo de Referência.

11.2. 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;

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

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

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

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

12. DAS PENALIDADES

12.1. 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:

12.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula 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 Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

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

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

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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 12.1.2., alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar o processo às empresas remanescentes, na ordem de classificação.

12.6. 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.

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

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro

14. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

14.1. Sesc Centro

Fiscal: Ana Querubina Melo de Moraes
Gerente Adjunto Sesc Centro
Matricula: 9159 CPF: 024.726.641-84

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro
Matricula: 5217 CPF: 942.693.431-68

15. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Anna Paula Gonçalves de Menezes
Chefe da Seção de Logística e Insumos, em exercício.

Goiânia, 17 de novembro de 2020.