

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - RETIFICADO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA O EVENTO ENCONTRO DE GERENTES SESC E SENAC GOIÁS.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet, com fornecimento de alimentação e equipe de serviço, para atender ao Projeto Encontro de Gerentes Sesc e Senac Goiás.

2. JUSTIFICATIVA

Diante da necessidade de alinhamento das ações gerenciais das entidades e promover um ambiente propício ao aprendizado das equipes participantes, justifica-se a necessidade da contratação de serviço de Buffet completo para a realização do Projeto Encontro de Gerentes Sesc e Senac Goiás, a ser realizado na Faculdade Senac Goiás no período de 08 à 10 de março de 2022.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	LOCAL
1	- CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA ATENDER AO PROJETO ENCONTRO DE GERENTES SESC SENAC GOIÁS. - DATAS DE REALIZAÇÃO: 08, 09 e 10 DE MARÇO DE 2022. - QUANTIDADES DE PESSOAS: 105	1	SVÇ	FACULDADE SENAC GOIÁS

3.1 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

3.1.1O serviço de contratação de buffet será para 105 (cento e cinco) pessoas, a ser realizado nos dias 08, 09 e 10 de março de 2022. Sendo que nos dias 08 e 09/03/2022 serão servidos, café da manhã, almoço e coffee break e no dia 10/03/2022 apenas café da manhã com um total de 21 (vinte e uma) horas de serviços, sendo 08 (oito) horas no primeiro dia, 09 (nove) no segundo dia e 04 (quatro) horas no último dia de evento.

A Contratada deverá disponibilizar 13 (treze) mesas redondas com 8 (oito) cadeiras cada mesa e 13 (treze) arranjos, sendo 1 (um) para cada mesa.

3.1.2O buffet deverá fornecer o cardápio a seguir:

a) Cardápio de bebidas:

- ✓ **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 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 glúten, não alcoólico, de primeira qualidade).

✓ **Suco natural (sabores: Laranja e frutas vermelhas e Abacaxi com hortelã) - 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).

✓ **Café** – bebida extraída do café, diluída em água, com e sem açúcar.

b) Coffe Break (manhã):

- ✓ Pão de queijo;
- ✓ Enroladinho de queijo;
- ✓ Bolos (cenoura com chocolate, coco, leite ninho, milho e fubá);
- ✓ Broa de milho;
- ✓ Salada de frutas, Manga, Uva Itália, morango, laranja, maçã e mel;

c) Almoço:

- ✓ Arroz branco;
- ✓ Salada (alface crespo e alface roxa, rúcula, cenoura, brócolis, tomate cereja, crotons, queijo e manga);
- ✓ Molhos (rosé, pesto e mostarda e mel);
- ✓ Carne vermelha (file ao molho madeira, file ao molho mostarda ou file com mousseline de batata baroa);
- ✓ Carne branca (peito de frango ao molho gorgonzola ou ao molho branco);
- ✓ Batata Sauté;

d) Coffe Break (tarde):

- ✓ Coffe Break (tarde):
- ✓ Pão de queijo;
- ✓ Enroladinho de salsicha;
- ✓ Sanduiche natural;
- ✓ Rosca Húngara;
- ✓ Bolos sabores variados (cenoura com chocolate, coco, limão e leite ninho);

- ✓ Coxinha;
- ✓ Risole (milho e carne);
- ✓ Americano de Presunto e queijo;
- ✓ Empadinhas;
- ✓ Salada de frutas, Manga, Uva Itália, morango, laranja, maçã e Mel.

e) Serviço de apoio: copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, abridor de garrafa, jarras de vidro, talheres, pratos de porcelana branca, mesas, cadeiras de madeira, forros para mesas nas cores azul e/ou branca), arranjos decorativos para as mesas, guardanapos de tecido e de papel, álcool em gel, sachê de açúcar, sal e adoçante, molho de pimenta, gelo e pessoal para servir, mesas aparadoras para servir, réchauds para condicionar alimentos, montagem de cozinha no local para preparo e condicionamento dos alimentos.

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. CRITÉRIO DE DESEMPATE

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

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

6. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O prazo para execução do serviço será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (Pedido ao Fornecedor). A empresa poderá ingressar ao local de realização do serviço a partir das 06 (seis) horas das respectivas datas do evento.

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

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

6.4. 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.

6.5. Os sabores dos alimentos servidos são elementos essenciais, 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. Caso a empresa necessite finalizar os alimentos no local a mesma deverá montar a sua cozinha com equipamentos e utensílios necessários, ficando o Sesc e Senac Goiás isentos da obrigação de cessão de qualquer utensílio ou equipamento necessário, deverá, caso necessite, levar fogão, gás e freezer para acondicionamento dos alimentos.

6.6. 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 na quantidade para a boa prestação do serviço.

6.7. 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 (regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA), 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. 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.

6.10. Os alimentos ao serem servidos, 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.

6.11. A quantidade a ser servida de comida e bebida deve estar adequada ao número de convidados, conforme tópico 3. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**, não devendo apresentar escassez até o final do evento.

6.12. Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários deverão dobrar 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.

6.13. 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.

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

6.15. Os profissionais deverão ser maiores de 18 anos, uniformizados, identificados e possuir experiência no trato com o 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 e Senac Goiás não serão obrigados 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.

6.19. 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.

6.20. A empresa deverá 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.

7. LOCAL DO SERVIÇO E FATURAMENTO

a) LOCAL DE REALIZAÇÃO DO SERVIÇO – FACULDADE SENAC

Av. Caiapó, Quadra 89, Lote 41 – Setor Santa Genoveva, CEP 74.672-400, Goiânia/GO.

b) FATURAMENTO

✓ **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.

✓ **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.

7.1 As despesas 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. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

8.1 A empresa vencedora deverá apresentar:

- 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 de Vigilância Sanitária.

9. DAS DILIGÊNCIAS

9.1 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.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

10.1.2. A contratada deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios para necessários para produção e serviço, 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.

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

10.1.4. Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc e Senac Goiás não serão obrigados a recebê-los e a contratada deverá solucionar o problema de imediato.

10.1.5. 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 no Termo de Referência.

10.1.6. 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 e Senac Goiás as providencias cabíveis.

10.1.7. 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.

10.1.8. 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.

10.1.9. 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 e Senac.

10.1.10. 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.

10.1.11. 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, dentro outros).

10.1.12. A contratada deverá responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como pelo cumprimento das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, e as normas internas de segurança

e medicina do trabalho, resultantes da execução deste contrato, sem a transferência de qualquer ônus à contratante.

10.1.13. A contratada deverá fornecer e conscientizar quanto ao uso contínuo e permanente de EPI(s) a todos os empregados envolvidos na execução do serviço, responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho, danos ou prejuízos causados ao contratante e a terceiros, na execução do serviço.

10.1.14. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular em todos os eventos;

10.1.15. A contratada deverá informar o nome da pessoa designada para manter entendimentos com o Sesc e Senac Goiás durante a execução do serviço e atender com presteza às solicitações dos convidados no que diz respeito aos serviços de Buffet.

10.1.16. Comunicar ao contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

10.1.17. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimentos de qualquer detalhe, deste Termo.

10.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.2.1. Efetuar o pagamento à contratada referente a prestação de serviço em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

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

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

10.2.4. Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento da unidade.

10.2.5. 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.

10.2.6. O Sesc e Senac Goiás reservam o direito de não atestarem a prestação de serviço em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades cabíveis.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. 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.

12. DA PROPOSTA

12.1 A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;

12.2 Preço unitário por item e valores totais, 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 da presente licitação;

12.3 Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

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

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

12.6 Na 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

13. DAS PENALIDADES

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

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

13.1.2. 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;

13.1 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.

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

13.3 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.

13.4 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 tópico item 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc e Senac Goiás o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

13.5 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 e Senac Goiás.

13.6 Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 12582/2012 e nos termos do art. 32, da Resolução Senac nº. 958/2012.

14. FISCALIZAÇÃO

Fiscal: Ligia Leite Segurado
Chefe do Setor de Desenvolvimento de
Pessoal - Sesc
Matrícula: 10063 CPF: 022.142.011-81

Suplente: Mariza Maia Xavier Takafashi
Chefe Adjunto do Setor de
Desenvolvimento de Pessoal - Sesc
Matrícula: 4642 CPF: 928.093.401-53

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Juliana da Silva Barroso
Assessora Especial Direção Regional - Senac

16. RESPONSÁVIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Gláucia Mendes S. dos Santos

Assistente Administrativo da Seção de Planejamento de Compras

Anna Paula Gonçalves de Menêzes

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 03 de março de 2022.