

**ANEXO I**
**TERMO DE REFERÊNCIA  
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET**
**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Contratação de serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe para atendimento dos eventos do Sesc Goiás.

**2. JUSTIFICATIVA**

Faz se necessário a contratação de serviço de buffet com o fornecimento de material e equipe considerando os eventos finais do ano de 2022. Sendo eles: Lançamento dos projetos Sesc Aldeia das Artes e Projeto Expressões, bem como o buffet do baile da Virada Sesc do hotel Sesc Caldas Novas.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Sesc Caldas Novas	Contratação de serviço de buffet para o baile de Ano Novo no hotel Sesc caldas novas, conforme projeto virada Sesc, no dia 31/12/2022, para 1000 pessoas, a partir das 21h	SVÇ	1
2	Sesc Jataí	Contratação de serviço de buffet para o Encerramento das atividades do grupo social com os idosos do Sesc Jataí, em 09/12/2022, para 360 pessoas, as 19h	SVÇ	1
3	Mesa Brasil Sesc	Contratação de serviços de coquetel para o evento "Bom Parceiro", no dia 30/11/2022, para 300 pessoas, no Teatro Rio Vermelho. <ul style="list-style-type: none"> <li>O coquetel será servido das 18h30m às 19h15m</li> </ul>	SVÇ	1
4	Sesc Centro	Contratação de serviços de Coquetel para o Lançamento do Projeto Aldeia Sesc de Artes no dia 10/10/2022 as 19h, para 200 pessoas, no Sesc Centro.	SVÇ	1
5	Sesc Centro	Contratação de serviços de Coquetel para o Lançamento da Exposição Claudio Tozzi – projeto Expressões. No dia 17/10/2022, para 200 pessoas, as 19h no Sesc Centro.	SVÇ	1
6	Sesc Centro	Contratação de serviços de coquetel para o lançamento da exposição Claudio Tozzi – projeto Expressões. No dia 28/11/2022, para 200 pessoas, as 19h no Centro Cultural Octo Marques	SVÇ	1

### 3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

#### 3.1.1. SERVIÇO DE BUFFET PARA O BAILE DE ANO NOVO NO HOTEL SESC CALDAS NOVAS:

- a) O serviço de contratação de buffet será para 1000 pessoas, a ser realizado no dia 31/12/2022, com início do baile previsto para às 21 horas e previsão de término às 3 horas da manhã no dia 01/01/2023.
- b) Será de responsabilidade do buffet a montagem do salão do evento: mesas, cadeiras, arranjos, taças em acrílico, guardanapos e mesas de banquete.
- c) O Salão de Eventos deverá estar totalmente montado e organizado até às 19 horas do dia 31/12/2022
- d) Será de responsabilidade do buffet a desmontagem, organização e finalização do salão do evento logo após a finalização do baile.
- e) 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 31/12/2021.

##### **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, 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.

#### 3.1.2. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA O ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES DO GRUPO SOCIAL COM OS IDOSOS DO SESC JATAÍ

- a) O serviço de contratação de buffet será para 360 pessoas, a ser realizado no dia 09/12/2022, com início previsto para às 19 horas e previsão de término às 22 horas da manhã.
- b) O buffet deverá fornecer o cardápio a seguir:

**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, espremidas próximas à 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).

**Mesa de frios:** queijos variados: estepe, gruyère, emmental, gorgonzola, queijo do reino, golda, muçarela de búfala. • embutidos e defumados: salaminho, presunto pharma, copa, peito de peru, lombo defumado, pepperoni.

Pães variados, grissinis e cartas musicais, tomate confitado.

**Patês variados:** frango defumado; ervas; salmão.

espetinhos crepese ao molho pesto. frutas variadas, palitinho de duo de melão com copa ao vinagrete de hortelã; frios: • quibe cru com pão sírio; • saladinha tropical (alfaces, tomates,

frutas, sal, azeite); • carne louca paulista (lagarto desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães;

Mini sanduíches de pão de forma com recheios diversos (tipo sanduíche natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar.

**Quentes:** steak tartare de filé com chips de batata doce; arroz carreteiro; drummets de frango com barbecue; filé ao molho escuro com mini batatas; batatas fritas palito; ou outra opção a combinar.

**Sobremesas:** banoffe de banana e chocolate; mini pavê de abacaxi com coco ou outra opção a combinar.

### 3.1.3. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE COQUETEL PARA O EVENTO "BOM PARCEIRO"

a) O buffet deverá ser servido em carrinhos de serviço guerdón e/ou acompanhados de garçons, em quantidades suficientes que atendam aos 300 convidados, no Teatro Rio Vermelho, no dia 30/11/2022.

b) O coquetel volante deverá ser servido a partir das 18:30h as 19h15m

b) As bebidas devem ser servidas em taças tipo bistrô, de material: cristal ou vidro, todas as bebidas deverão ser servidas geladas.

c) A quantidade de bebidas a ser servida deve adequar-se ao número de convidados indicado no evento, não devendo denotar escassez.

d) A desmontagem deverá acontecer logo após o encerramento do coquetel, previsto para 20hs

#### **Bebidas:**


**Água mineral sem gás** - classificação: água mineral fluoretada. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo, com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento brasil. embalagem primária: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundária: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica.

**Água mineral com gás** - classificação: água mineral fluoretada e gaseificada. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil. embalagem primária: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundária: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica.

**Suco natural de laranja** - suco produzido com laranjas frescas, espremidas próximas à hora do serviço, 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 cristal. o suco deve ser feito próximo a hora do serviço.

**Refrigerante de cola** - ingredientes obrigatórios: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil. embalagem primaria: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundaria: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica. Marcas de Referência: Coca-Cola, Pepsi ou similar

**Refrigerante de Guaraná** - ingredientes obrigatórios: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo iv. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil.

SESC GOIÁS
FL: 10-4
Ass.: 
SEDOC

embalagem primária: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundária: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica. Marca de Referência: Guaraná Antártica, Guaraná Kuat ou similar

**Refrigerante de cola sem açúcar** - ingredientes obrigatórios: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de potássio (15 mg) e aspartame (12 mg) por 100 ml, conservador de benzoato de sódio, estabilizante citrato de sódio. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil. embalagem primária: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundária: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica. Marcas de Referência: Coca-Cola, Pepsi ou similar.

**Refrigerante de Guaraná sem açúcar** - ingredientes obrigatórios: água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: aspartame (34,8mg/100ML) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv. aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos. rotulagem: de acordo com a portaria Nº 371, DE 04/09/97 - regulamento técnico para rotulagem de alimentos - ministério da agricultura e do abastecimento, brasil. embalagem primária: em polipropileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica. embalagem secundária: em polipropileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica. Marcas de Referência: Guaraná Antártica, Guaraná Kuat ou similar.

#### **Coquetel Volante:**

mini sanduíches com recheio de frango, mini sanduíches com lagarto desfiado, mini bruschettas (queijo muçarela, tomate cereja e rúcula), mini esfihas de carne bovina, quibe assado recheado com queijo, dadinhos de queijo coalho com tapioca acompanhado de geleia de laranja ou frutas vermelhas, canapés de carne seca, canapés de salmão com queijo brie

#### **3.1.4. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE COQUETEL PARA O LANÇAMENTO DO PROJETO ALDEIA SESC DE ARTES.**

**a)** Coquetel para lançamento do projeto Aldeia Sesc de Artes no dia 10/10/2022, as 19h, no Sesc Centro, público esperado de 200 pessoas.

**b)** Serviço de apoio: copos e/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 sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel ou pano, álcool em gel, mesa e cadeiras tipo bistrô, gelo, decoração nas mesas bistrôs, e pessoal para servir.

#### **Bebidas:**

02 variedades de suco de fruta natural (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas);

05 opções de refrigerante, sendo um zero (cola e guaraná);

Água mineral com e sem gás.

#### **Volantes:**

04 opções de volantes frios (Quibe Cru com pão Sírio, Saladinha Tropical (Alfaces, Tomates, Frutas, Sal, Azeite), Vol Au Vent com Patês diversos (salmão, frango, atum, tomate seco), Caponata com torradas de pão sírio.

#### **Mix de Frios Sortidos**

Salaminho, salame, presunto Parma, queijos), Palmito e Azeitonas (verde e negra), Muçarela de Búfala com Pesto de Manjericão e Mini Rúcula, Mini Saladinha Caprese, Carne Louca Paulista (Lagarto Desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães, Ceviche de Tilápia, Guacamole com Nachos, Mini Sanduíches de pão de forma com recheios diversos (Tipo Sanduíche Natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar)

#### **06 opções de volantes quentes**

*m 12*

Risotos diversos, Filé ao Molho Escuro com Mini Batatas, Batatas Bravas Mexicanas, Mini Strogonoff de Frango com Arroz Branco e Batata Palha, Steak Tartare de Filé com Chips de Batata Doce, Camarão Empanado na Panko com Aioli, Risoto de Filé com Grana Padano, Arroz Carreteiro, Tirinhas de Frango empanado com Maionese de Leite temperada ou não, Drummets de frango com Barbecue, Mini Almôndegas ao Molho Sugo, Penne ao Pesto, Mini Lasanha Bolonhesa, Batatas Fritas Palito, Bobó de Camarão com Chips de Batata, Tirinhas de Frango Grelhado com Purê de Batata ou Aligot, ou outros á combinar).

**01 opção de sobremesa volante**

Salada de Frutas, Mini Pudim, Mini Churros com Doce de Leite, Mini CheeseCake de Frutas vermelhas, Ambrosia, Profiteroles de Chocolate com Chantilly, Mix de Doces Cristalizados, "Pirulito" de Morango Fonduta, Pastel Tres Leches, Brownie com Calda de Caramelo, ou outra opção a combinar). Açúcar e adoçante sachê, sal.

**3.1.5. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE COQUETEL PARA O LANÇAMENTO DA EXPOSIÇÃO CLAUDIO TOZZ – PROJETO EXPRESSÕES.**

a) Coquetel para lançamento da exposição de Claudio Tozzi, do projeto Expressões, no dia 17/10/2022 as 19h, no Sesc Centro, público esperado de 200 pessoas.

b) Serviço de apoio: copos e/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 sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel ou pano, álcool em gel, mesa e cadeiras tipo bistrô, geio, decoração nas mesas bistrôs, e pessoal para servir.

**Bebidas:**

02 variedades de suco de fruta natural (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas);

05 opções de refrigerante, sendo um zero (cola e guaraná);

Água mineral com e sem gás.

**Volantes:**

04 opções de volantes frios (Quibe Cru com pão Sírio, Saladinha Tropical (Alfaces, Tomates, Frutas, Sal, Azeite), Vol Au Vent com Patês diversos (salmão, frango, atum, tomate seco), Caponata com torradas de pão sírio.

**Mix de Frios Sortidos**

Salaminho, salame, presunto Parma, queijos), Palmito e Azeitonas (verde e negra), Muçarela de Búfala com Pesto de Manjerição e Mini Rúcula, Mini Saladinha Caprese, Carne Louca Paulista (Lagarto Desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães, Ceviche de Tilápia, Guacamole com Nachos, Mini Sanduiches de pão de forma com recheios diversos (Tipo Sanduíche Natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar)

**06 opções de volantes quentes**

Risotos diversos, Filé ao Molho Escuro com Mini Batatas, Batatas Bravas Mexicanas, Mini Strogonoff de Frango com Arroz Branco e Batata Palha, Steak Tartare de Filé com Chips de Batata Doce, Camarão Empanado na Panko com Aioli, Risoto de Filé com Grana Padano, Arroz Carreteiro, Tirinhas de Frango empanado com Maionese de Leite temperada ou não, Drummets de frango com Barbecue, Mini Almôndegas ao Molho Sugo, Penne ao Pesto, Mini Lasanha Bolonhesa, Batatas Fritas Palito, Bobó de Camarão com Chips de Batata, Tirinhas de Frango Grelhado com Purê de Batata ou Aligot, ou outros á combinar).

**01 opção de sobremesa volante**

Salada de Frutas, Mini Pudim, Mini Churros com Doce de Leite, Mini CheeseCake de Frutas vermelhas, Ambrosia, Profiteroles de Chocolate com Chantilly, Mix de Doces Cristalizados, "Pirulito" de Morango Fonduta, Pastel Tres Leches, Brownie com Calda de Caramelo, ou outra opção a combinar). Açúcar e adoçante sachê, sal.

**3.1.6. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE COQUETEL PARA O LANÇAMENTO DA EXPOSIÇÃO CLAUDIO TOZZ – PROJETO EXPRESSÕES.**

*Handwritten initials*

- a) Coquetel para lançamento da exposição de Claudio Tozzi, do projeto Expressões, no dia 28/11/2022, as 19h, no Centro Cultural Octo Marques, público esperado de 200 pessoas.
- b) Serviço de apoio: copos e/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 sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel ou pano, álcool em gel, mesa e cadeiras tipo bistrô, gelo, decoração nas mesas bistrôs, e pessoal para servir.

**Bebidas:**

03 variedades de suco de fruta natural (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas);

05 opções de refrigerante, sendo um zero (cola e guaraná);

Água mineral com e sem gás.

**Volantes:**

05 opções de volantes frios (Quibe Cru com pão Sírio, Saladinha Tropical (Alfaces, Tomates, Frutas, Sal, Azeite), Vol Au Vent com Patês diversos (salmão, frango, atum, tomate seco), Caponata com torradinhas de pão sírio.

**Mix de Frios Sortidos**

Salaminho, salame, presunto Parma, queijos), Palmito e Azeitonas (verde e negra), Muçarela de Búfala com Pesto de Manjerição e Mini Rúcula, Mini Saladinha Caprese, Carne Louca Paulista (Lagarto Desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães, Ceviche de Tilápia, Guacamole com Nachos, Mini Sanduiches de pão de forma com recheios diversos (Tipo Sanduíche Natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar)

**07 opções de volantes quentes**

Risotos diversos, Filé ao Molho Escuro com Mini Batatas, Batatas Bravas Mexicanas, Mini Strogonoff de Frango com Arroz Branco e Batata Palha, Steak Tartare de Filé com Chips de Batata Doce, Camarão Empanado na Panko com Aioli, Risoto de Filé com Grana Padano, Arroz Carreteiro, Tirinhas de Frango empanado com Maionese de Leite temperada ou não, Drummets de frango com Barbecue, Mini Almôndegas ao Molho Sugo, Penne ao Pesto, Mini Lasanha Bolonhesa, Batatas Fritas Palito, Bobó de Camarão com Chips de Batata, Tirinhas de Frango Grelhado com Purê de Batata ou Aligot, ou outros á combinar).

**01 opção de sobremesa volante**

Salada de Frutas, Mini Pudim, Mini Churros com Doce de Leite, Mini CheeseCake de Frutas vermelhas, Ambrosia, Profiteroles de Chocolate com Chantilly, Mix de Doces Cristalizados, "Pirulito" de Morango Fonduta, Pastel Tres Leches, Brownie com Calda de Caramelo, ou outra opção a combinar). Açúcar e adoçante sachê, sal, azeite, molho de pimenta.

**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 DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1. O prazo de vigência da contratação dos serviços será de 120 (cento e vinte) dias úteis, contado a partir da assinatura do contrato ou documento equivalente.

5.2. A execução dos serviços será nos dias e locais indicados nas Especificações Técnicas detalhadas.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

**5.6.** 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.

**5.7.** Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários da contratada deverão adotar medidas de biossegurança, além dos cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70%, fazendo o uso de máscaras em todas etapas de produção e distribuição.

**5.8.** 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.

**5.9.** 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.

**5.10.** 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.

**5.11.** 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 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.

**5.12.** 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.

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

**5.14.** Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas.

**5.15.** 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.

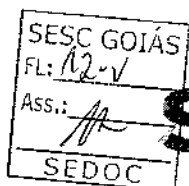
**5.16.** Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

**5.17.** 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.

**5.18.** 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.

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

**5.20.** 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.



## 6. LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E FATURAMENTO

### 6.1. Item 1 - Sesc Caldas novas (CNPJ: 03.671.444 /0008-13 I.E: Isento)

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO. CEP: 75.696-008. Contato: (64) 3455-9400.

### 6.2. Item 2 - Sesc Jataí (CNPJ: 03.671.444/00012-08 I.E: Isento)

Endereço: Rua Deputado Costa Lima nº2034, Setor Santa Maria, Jataí- GO, CEP: 75800-131

### 6.3. Item 3 – Mesa Brasil Sesc (CNPJ:03.671.444/0011-19 I.E: Isento)

Endereço: Avenida Vera Cruz, nº 1021, Qd 45A, Lote 1 ao 7, Jardim Guanabara - CEP: 74675-830

### 6.4. Item 4 e 5 - Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90 I.E: Isento)

Endereço: Rua 15 esq/ com rua 19, nº 268, setor central. CEP:74030-090.

### 6.5. Item 6 – Sesc Centro

#### a) Faturamento: Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90 I.E: Isento)

Endereço: Rua 15 esq/ com rua 19, nº 268, setor central. CEP:74030-090.

#### b) Local de Realização dos Serviços:

Endereço: Centro Cultural Octa Marques

Rua 4 nº 515 Centro, Goiânia – Goiás.

## 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

### 7.1. Documentos relativos à 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; ou,

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:

c-1) Cópia da cédula de identidade do representante legal.

c-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 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).

### 7.3. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-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:

*m B*



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

## 7.5. Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária

## 8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

### 8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**8.1.1.** Cabe à contratada o cumprimento da prestação dos serviços, nas condições, datas, locais definidos e nas quantidades contratadas, a contar da data do recebimento do pedido ou documento equivalente (PAF).

**8.1.2.** 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.

**8.1.3.** Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades.

**8.1.4.** Informar o nome da pessoa designada para manter entendimentos com o Sesc Goiás durante a execução do serviço.

**8.1.5.** Atender com presteza às solicitações dos convidados no que diz respeito aos serviços de Buffet

**8.1.6.** Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

**8.1.7.** Correrá por conta da empresa contratada toda a despesa referente ao serviço prestado.

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

### 8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**8.2.1.** 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

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

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

**8.2.4.** 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.

**8.2.5.** O Sesc reserva o direito de não atestar a prestação de serviço em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as penalidades cabíveis.

## 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, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 10.2. 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;
- 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. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 10.6. 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.

## 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 à 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 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.
  - 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 tópico 11. DAS PENALIDADES, item 11.1.2, 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.
- 11.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1252/2012.

## 12. FISCALIZAÇÃO

**12.1. Sesc Caldas Novas – Item 1**  
Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Alimentação  
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

RB

**Suplente:** Hylla Rannyella R. da Silva

**Responsável Técnico:** Érika neves  
Chefe do Setor de Alimentação

**12.2. Sesc Jataí – Item 2**

**Fiscal:** Alline Moraes da Silva

Assistente Social

Matrícula: 7973 CPF:018.978.131-98

**Responsável Técnico:** Alline Moraes  
Assistente Social

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

**Suplente:** Cristina Medeiros Carvalho  
Assistente Técnico I

Matrícula: 8994 CPF:713.596.641-49

**12.3. Mesa Brasil Sesc – Item 3**

**Fiscal:** Viviane Lopes Cardos

Nutricionista

Matrícula: 9669 CPF: 047.865.091-40

**Responsável Técnico:** Viviane Lopes  
Nutricionista

**Suplente:** Rulíia Mayra Silva A. Ferreira  
Assistente Administrativo

Matrícula: 6756 CPF: 020.530.841-46

**12.4. Sesc Centro – Item 4, 5 e 6**

**Fiscal:** Joyce Ferreira Lynch

Assessora Técnica I

Matrícula: 9706 CPF: 000.289.182-38

**Responsável Técnico:** Larissy Barbosa M. Godoi  
Nutricionista

**Suplente:** Julianna Carvalho de Oliveira  
Assessora Técnico I

Matrícula: 11262 CPF: 747.998.001-91

**13. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

  
**Lorrane Cristina Dós Santos Teixeira**

Assessora Técnico III – Seção de Estruturação de Documentos de Compras

  
**Maria René Vaca Ramos**

Chefe Adjunto – Seção de Estruturação de Documentos de Compras

  
**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Chefe – Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 30 de Agosto de 2022

