

ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

REGISTRO DE PREÇOS PARA SERVIÇO DE BUFFET

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviço de buffet (Coffee-break, almoço e/ou jantar, coquetel, lanche de camarim, mesa de frios, coquetel com comidas típicas juninas), inclusive os serviços de apoio, incluindo decoração, visando atender eventos diversos, por um período de 12 (doze) meses, através de Registro de Preço.

2. LOCAIS DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A prestação dos serviços objeto deste Termo poderão ocorrer nos municípios de Goiânia, Anápolis, Caldas Novas, Itumbiara, Jataí, Pirenópolis, Luziânia e Cidade de Goiás.

3. JUSTIFICATIVA

Considerando todos os projetos aprovados em Programa de Trabalho e Orçamento-Programa para o exercício de 2023 do Sesc Goiás, os quais dependem da contratação dos serviços de buffet (*coffee-break*, almoço e/ou jantar, coquetel, lanche de camarim, mesa de frios e coquetel com comidas típicas juninas) para que as ações possam ser realizadas dentro do cronograma proposto, torna-se necessária a realização de um único processo licitatório para as unidades executivas do Sesc Goiás.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

As providências mínimas abaixo sugeridas não são exaustivas e, portanto, poderão ser alteradas, segundo o entendimento do Sesc Goiás e as necessidades circunstanciais do evento, sendo assim, a CONTRATADA prestará os serviços objeto deste Registro de Preços, da seguinte forma:

4.1. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:



BÁSICO

- **Bebidas:** café com e sem açúcar (coados); leite natural e quente com e sem achocolatado (cacau 50%).
- **Pães e quitandas:** pão francês fresco 50 gramas.
- **Sachês:** açúcar, adoçante; manteiga com e sem sal.
- **Serviços de apoio:** copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, talheres, pratos de sobremesa de porcelana branca, travessas, baixelas, taças grandes de servir, cestas, guardanapo de papel, álcool em gel, mesa pranchão, toalha retangular, cobre mancha, decoração.

Serviços de atendimento: profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

SIMPLES

- **Bebidas:** café com e sem açúcar (coados); leite natural e quente com e sem achocolatado (cacau 50%); água quente; água mineral sem gás; suco de fruta natural – 01 opção (laranja, abacaxi, caju, uva, maracujá, pêssego).
- **Frutas - 01 opção:** maçã, banana, melancia, mamão, mexerica, pera ou salada de frutas.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal; chá – 01 opção (hortelã, capim cidreira, limão, camomila, canela).
- **Proteínas:** presunto cozido em fatias; queijo muçarela em fatias; queijo fresco em peça.
- **Pães e quitandas:** pão francês fresco 50 gramas; pão de queijo fresco; palitos de queijo crocantes frescos; bolo fresco – 01 opção (chocolate, mesclado, laranja, banana, milho, coco).
- **Serviços de apoio:** copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, espátulas, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, jarras de vidro, talheres, pratos de sobremesa de porcelana branca, travessas, baixelas, taças grande de servir, cestas, guardanapo de papel, álcool em gel, mesa pranchão, toalha de mesa retangular e cobre mancha, decoração;
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

INTERMEDIÁRIO

- **Bebidas:** café com e sem açúcar (coados); leite natural e quente com e sem achocolatado (cacau 50%); água quente; água mineral sem gás; suco de fruta natural – 02 opções (laranja, abacaxi, caju, uva, limão, maracujá, pêssego).
- **Frutas - 02 opções:** maçã, banana, melancia, mamão, mexerica, pera, uva, melão ou salada de frutas.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal; chá – 02 opções (hortelã, capim cidreira, limão, camomila, canela, frutas vermelhas, morango, preto, verde).
- **Proteínas:** presunto cozido em fatias; queijo muçarela em fatias; queijo fresco em peça.
- **Pães e quitandas:** mini pães frescos variados (francês, brioche, mandi, sírio, integral e etc.); torradas; pão de queijo fresco; biscoito de queijo; bolo fresco com cobertura – 01 opção (chocolate, mesclado, laranja, banana, milho, coco, mandioca, festa, nozes e doce de leite);
- **logurtes:** duas opções.
- **Geleia de frutas – 01 opção:** morango, damasco, frutas vermelhas, framboesa, abacaxi.
- **Petit four – 01 opção:** casadinho de goiabada, palito de chocolate, sequilhos, biscoito de nata, biscoito de canela, biscoito amanteigados de chocolate ou baunilha, mini carolinas, suspiros, biscoitos glaciados com chocolate.
- **Salgados - 04 opções:** empadinha de frango, esfirra de carne, quiche de queijo e bacon, americano, coxinha, quibe frito).
- **Salgados vegetarianos - 02 opções:** empadinha de palmito, enroladinho de queijo, quiche de abobrinha e tomate, pastel frito de queijo.
- **Sanduíches - 01 opção:** natural – patê de frango desfiado com requeijão, cenoura, alface e tomate; Lagarto desfiado – lagarto desfiado, queijo provolone, patê de azeitona; atum – pasta de ricota e atum com folhas de rúcula.

- **Sanduíches vegetarianos - 01 opção:** Cogumelos e pesto de rúcula, patê de grão de bico, tomates grelhados e alface fatiada, patê de abacate, vinagrete de tomate cereja e mix de folhas.
- **Serviços de apoio:** copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, espátulas, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, jarras de vidro, talheres, pratos de sobremesa de porcelana branca, travessas, baixelas, taças grande de servir, cestas, guardanapo de papel, álcool em gel, mesa pranchão, toalha de mesa retangular e cobre mancha, decoração;
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

ALMOO/ANAP

BÁSICO

- **Bebidas** - refrigerante - 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); água sem gás; café sem açúcar.
- **Saches:** açúcar, adoçante, sal, azeite extra virgem, molho de pimenta.
- **Pratos – 01 opção:** arroz (branco, ao alho, com ervas ou outro a combinar); 01 opção: salada (verde tropical, mix de tomate, vinagrete especial, couve laminada e laranja, salada russa ou outra a combinar); 01 opção: carne vermelha (picadinho de carne ao molho escuro, bife acebolado, strogonoff, picanha suína ao molho agridoce ou outra a combinar); 01 opção: carne branca (coxinha de frango ao molho barbecue, filé de frango grelhado, iscas de frango cremoso, strogonoff) ou outras a combinar.
- **Pratos vegetariano – 01 opção:** Strogonoff de berinjela, escondidinho de banana, penne ao creme de queijo, tomates grelhados e cebola caramelizada, espaguete de legumes ao pesto de manjeriço.
- **Sobremesa – 01 opção:** mousse de chocolate; pudim de leite condensado; sorvete com calda de chocolate; fruta (maçã, abacaxi, banana, melancia, mexerica).
- **Serviços de apoio:** copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, jarras de vidro, talheres, pratos de refeição e sobremesa de porcelana branca, travessas, baixelas, taças grande de servir, réchauds, colheres e talheres de serviço, guardanapo de papel e tecido, álcool em gel, gelo, mesa pranchão, toalha de mesa retangular, cobre mancha, mesas redondas e cadeiras, decoração mesa buffet e mesa de convidados ou participantes.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

INTERMEDIÁRIO

- **Bebidas:** refrigerante – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); água com e sem gás; café com e sem açúcar; suco natural – 02 opções (laranja, abacaxi com hortelã, maracujá, caju, morango).
- **Saches:** açúcar, adoçante, sal, azeite extra virgem, molho de pimenta.
- **Pratos – 01 opção:** arroz (branco, ao alho, com ervas, com amêndoas, a piemontês, com passas, ao forno ou outro a combinar); 02 opção: salada com molhos e respectivos acompanhamentos (salada

waldorf, salada verde tropical (folhas, frutas e flores), salada verde napolitana (folhas, mussarela de búfala, tomate seco) e ou outra salada a combinar); 01 opção: vegetais (panache de legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogados com amêndoa, purê de batata e nozes, legumes confitados e ou outro prato a combinar); 01 opção: carne vermelha (filé com cogumelos, lombo suíno recheado com bacon, muçarela, presunto e ameixa, filé à parmegiana gratinado, filé ao molho de mostarda e ou outro prato a combinar); 01 opção: carne branca (filé de frango com cogumelos, frango empanado, frango picante com limão, frango ao creme de alho poró, frango ao molho pesto, e tomates assados, tilápia á role ou outro prato a combinar); 01 opção: massa (penne aos quatros queijos gratinado, rondelle de presunto e queijo ao molho pomodoro e molho branco, parpadelle ao pesto) ou outro a combinar.

- **Pratos vegetariano** – 01 opção: Nhoque de mandioca ao molho de gorgonzola, lasanha de abobrinha, moqueca de banana, berinjala à parmegiana, estrogonofe de paris fresco
- **Sobremesa** – 02 opções: *brownie* de nozes com calda de chocolate e sorvete; mousse tricolor de chocolate; pana cota de frutas vermelhas; *banoffee*; trufa de morango; frutas frescas (maçã, abacaxi, banana, melancia, mexerica).
- **Serviços de apoio:** copos ou taças adequadas ao serviço, bandejas antiderrapantes, balde de gelo, colher bailarina, pegadores de gelo, jarras de vidro, talheres, pratos de refeição e sobremesa de porcelana branca, travessas, baixelas, taças grande de servir, réchauds, colheres e talheres de serviço guardanapo de papel e tecido, álcool em gel, gelo, mesa pranchão, toalha de mesa retangular, cobre mancha, mesas redondas e cadeiras, decoração mesa buffet e mesa de convidados ou participantes.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

SIMPLES

- **Bebidas:** suco de fruta natural – 01 opção (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas,); refrigerante – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); café com e sem açúcar.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, sal, azeite, molho de pimenta.
- **Volantes frios** – 03 opções: 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 manjeriço 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.
- **Volantes quentes** – 04 opções: 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; *drumets* 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 a combinar.

- **Volantes quentes – 04 opções:** 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; *drummers* 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 a combinar.
- **Sobremesas volante – 01 opção:** 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.
- **Serviços de apoio:** copos 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.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação, em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

INTERMEDIÁRIO

- **Bebidas:** refrigerantes – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); suco de fruta natural – 02 opções (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas); água mineral com e sem gás; café com e sem açúcar.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, sal, azeite, molho de pimenta.
- **Volantes frios – 04 opções:** 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.
- **Volantes quentes – 06 opções:** 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; *drummers* 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 a combinar.
- **Sobremesas volante – 01 opção:** 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.

- **Serviços de apoio:** copos 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.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

SUPERIOR

- **Bebidas:** refrigerantes – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); suco de fruta natural – 03 opções (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas); água mineral com e sem gás; café com e sem açúcar;
- **Sachês:** açúcar, adoçante, sal, azeite, molho de pimenta.
- **Volantes frios – 05 opções:** 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 manjeriço 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.
- **Volantes quentes – 07 opções:** 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 carreiro; tirinhas de frango empanado com maionese de leite temperada ou não; *drumlets* de frango com barbecue; mini almôdegas 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 a combinar.
- **Sobremesas volante – 01 opção:** 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.
- **Serviços de apoio:** copos 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.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

SIMPLES

- **Bebidas:** água com e sem gás (temperatura ambiente e gelada), água quente, café coado com e sem açúcar, suco de fruta natural – 01 opção (uva, maracujá, morango, abacaxi com hortelã, acerola, laranja), água de coco natural, bebida isotônica, refrigerante - 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar) e energético (Red Bull ou similar).
- **Bebidas alcoólicas:** cerveja (Skol, Brahma, Antarctica ou similar), vinho tinto nacional, vinho branco nacional ou espumante nacional (servidos em temperatura adequada – vinho tinto entre 16° a 18° C, vinho branco e espumante entre 6° a 8° C).
- **Pães e quitandas:** cesta de pães (francês, mandi, batata, brioche, integral e torradas), pão de queijo, biscoito de queijo, palitos de queijo.
- **Salgados assados:** empada de frango, empada de palmito, pastel assado de frango, pastel assado de carne, esfirra de carne, esfirra de queijo, enroladinho de queijo.
- **Proteínas:** queijo muçarela fatiado, queijo branco fresco, presunto cozido fatiado, peito de peru fatiado, salaminho fatiado.

Sachês: açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal, chá – 1 opção (camomila, capim cidreira, mate, erva doce, limão, hortelã).

INTERMEDIÁRIO

- **Bebidas:** água com e sem gás (temperatura ambiente e gelada), água quente, café coado com e sem açúcar, suco de fruta natural – 02 opções (uva, maracujá, morango, abacaxi com hortelã, acerola, laranja), água de coco natural, bebida isotônica, refrigerante - 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar) e energético (Red Bull ou similar).
- **Bebidas alcoólicas:** cerveja puro malte (Heineken, Amstel, Petra, Stella Artois ou similar), vinho tinto nacional, vinho branco nacional ou espumante nacional (servidos em temperatura adequada – vinho tinto entre 16° a 18° C, vinho branco e espumante entre 6° a 8° C).
- **Pães e quitandas:** cesta de pães (francês, mandi, batata, brioche, integral, ciabatta, bisnaga, pães com frutas e/ou castanhas e torradas), pão de queijo, biscoito de queijo, palitos de queijo, bolos com e sem coberturas.
- **Salgados assados:** empada de frango, empada de palmito, empada de bacalhau, esfirra folhada de carne, esfirra folhada de frango, diplomata, croissant de presunto e queijo, quiche de queijo e bacon, esfirra folhada de queijo, croissant de queijo, croissant de goiabada, croissant de damasco, croissant de chocolate, quiche de queijo, quiche de queijo e espinafre.
- **Proteínas:** queijo muçarela fatiado, queijo prato fatiado, queijo branco fresco, ricota, presunto cozido fatiado, peito de peru fatiado, salaminho fatiado, salame italiano.
- **Cereais integrais:** aveia, linhaça, granola.
- **Frutas:** maçã, banana, pera, manga, melão, melancia, abacaxi, uva, morango, ameixa, abacate, caqui, goiaba, mamão papaia, (4 opções) e salada de frutas.
- **Guloseimas:** bombons e chocolates industrializados, brigadeiros, pudins, mousses, muffins, cupcakes com e sem lactose.

- **Mix de castanhas e frutas secas:** castanha de caju, castanha do Pará, castanha de baru, amêndoas, nozes, amendoim, macadâmia, chips de coco, uvas passas, ameixas secas, damascos secos.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal, chá – 2 opções (camomila, capim cidreira, mate, erva doce, limão, hortelã, maçã, maçã com canela, morango, frutas vermelhas).

Opções vegetarianas/veganos: salada de vegetais folhosos e verduras cruas e cozidas, saladas de vegetais folhosos e frutas, salada de vegetais com proteína vegetal (proteína de soja, tofu), geleia de frutas, bolos sem lactose, tapioca, cuscuz, pão sírio, caldos (feijão carioca, azuki e caldo verde), caponata de berinjela, penne ao molho funghi ou pesto, moqueca de palmito, pães 12 grãos, margarina e azeite, esfirra folhada de queijo, croissant de queijo, croissant de goiabada, croissant de damasco, croissant de chocolate, quiche de queijo, quiche de queijo e espinafre.

SUPERIOR

- **Bebidas:** água com e sem gás (temperatura ambiente e gelada), água quente, café coado com e sem açúcar, suco de fruta natural – 03 opções (uva, maracujá, morango, abacaxi com hortelã, acerola, laranja), água de coco natural, águas saborizadas (frutas, hortelã, gengibre, canela, manjerição, camomila, alecrim), bebida isotônica, refrigerante - 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar) e energético (Red Bull ou similar).
- **Bebidas alcoólicas:** cerveja puro malte (Heineken, Amstel, Petra, Stella Artois ou similar), vinho tinto internacional, vinho branco internacional ou espumante internacional (servidos em temperatura adequada – vinho tinto entre 16° a 18° C, vinho branco e espumante entre 6° a 8° C) e whisky 8 anos.
- **Pães, quitandas e sanduíches:** cesta de pães (francês, mandi, batata, brioche, integral, ciabatta, bisnaga, pães com frutas e/ou castanhas e torradas), pão de queijo, biscoito de queijo, palitos de queijo, bolos com e sem cobertura, bolos com e sem glúten, sanduíches frios e quentes.
- **Salgados assados:** empada de frango, empada de palmito, empada de bacalhau, empada de camarão, esfirra folhada de carne, esfirra folhada de frango, esfirra folhada de queijo, diplomata, croissant de queijo, croissant de presunto e queijo, croissant de goiabada, croissant de damasco, croissant de chocolate, quiche de queijo, quiche de queijo e bacon, quiche de queijo e espinafre.
- **Proteínas:** queijo muçarela fatiado, queijo prato fatiado, queijo muçarela de búfala, queijo branco fresco, ricota, queijo cottage, presunto cozido fatiado, presunto parma, peito de peru fatiado, salaminho fatiado, salame italiano, tábua de frios.
- **Cereais:** aveia, linhaça, chia, granola, quinoa, amaranto, cevada, centeio.
- **Frutas:** maçã, maçã verde, banana, pera, manga, melão, uva, morango, ameixa, pêssego, kiwi, nectarina, fruta do conde, pitaia, amora (6 opções) e salada de frutas.
- **Guloseimas:** bombons e chocolates industrializados, brigadeiros gourmet, pudins, mousses, muffins, cupcakes com e sem lactose, banoffee, macarons, tortas doces.
- **Mix de castanhas e frutas secas:** castanha de caju, castanha do Pará, castanha de baru, amêndoas, nozes, amendoim, macadâmia, pistache, avelã, chips de coco, uvas passas, ameixas secas, damascos secos, tâmaras.
- **Sachês:** açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal, chá – 4 opções (camomila, capim cidreira, mate, erva doce, limão, hortelã, maçã, maçã com canela, morango, frutas vermelhas).

Opções vegetarianas/veganos: leite zero lactose, iogurte zero lactose, salada de vegetais folhosos e verduras cruas e cozidas, saladas de vegetais folhosos e frutas, salada de vegetais com proteína vegetal

(proteína de soja, tofu), geleia de frutas, bolos sem lactose, tapioca, cuscuz, pão sírio, caldos (feijão carioca, azuki e caldo verde), caponata de berinjela, penne ao molho funghi ou pesto, moqueca de palmito, pães 12 grãos, margarina e azeite.

LISTA DE ITENS

- **Queijos variados:** estepe, *gruyère*, emmental, gorgonzola, queijo do reino, golda, muçarela de búfala.
- **Queijo coalho** grelhado ao mel de ervas.
- **Brie** com geleia de frutas vermelhas e espumante, finalizado com frutas vermelhas frescas;
- **Embutidos e defumados:** salaminho, presunto pharma, copa, peito de peru, lombo defumado, peperoni.
- **Pães** variados.
- **Grissinis e cartas musicais.**
- **Lula confit.**
- **Tomate confitado.**
- **Patês variados:** frango defumado; ervas; salmão, cogumelos.
- Ragu de rabada.
- **Caponata** de berinjela.
- **Terrina** de salmão.
- **Carpaccio bovino**, ao molho de mostarda e alcaparras.
- **Espetinhos crepese** ao molho pesto.
- **Salada tropical** na taça.
- **Castanhas variadas:** caju, Brasil, pistache, baru, nozes, amêndoas.
- **Morango fondue de chocolate** no palito.
- **Frutas** variadas.
- **Favo de mel.**
- **Serviço de apoio:** copos 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.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

COQUETEL COMIDAS TÍPICAS JUNINAS

- **Bebidas:** suco de fruta natural – 01 opção (laranja, abacaxi, melancia, maracujá, morango, frutas vermelhas,); refrigerante – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola, guaraná Antarctica ou similar); café com e sem açúcar.

- **Sachês:** açúcar, adoçante, sal, azeite, molho de pimenta.
- **Preparações quentes – no aparador:** Milho cozido, chica doida com queijo, chica doida com carne de sol, caldo de feijão, caldo de frango, pamonha doce, pamonha sal, pamonha a moda.
- **Volantes – 03 opções:** Pipoca, amendoim doce, amendoim salgado.
- **Sobremesas – no aparador:** Bolo de fubá, curau, canjica de coco e canjica com amendoim, paçoca, mané pelado, cocada branca, pé de moleque, maçã do amor.
- **Serviços de apoio:** copos 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, guardanapo de papel ou pano, álcool em gel, mesa e cadeiras tipo bistrô, gelo, decoração típica junina nas mesas bistrôs.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

- **Tábua de frios:** individual (uma por mesa) composta por: salaminho tipo italiano, presunto, queijo muçarela, queijo do reino, peito de peru defumado, queijo provolone, azeitonas, ovo de codorna, patês e pão sírio. Servidos em utensílios de louça ou inox a partir das 21 horas do dia 31/12/2023.
- **Prato principal:** Cozinha show com preparo de massas no momento que o cliente solicita, de acordo com sua preferência. Deverá ter como opções: três tipos de massas frescas (spaghetti, tagliarini, gnocchi ou ravioli) e, no mínimo, quinze acompanhamentos (alho, azeite, tomate, azeitonas, manjericão, 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.
- **Sobremesas volante – 03 opções:** salada de frutas; mini pudim; mini churros com doce de leite; ou outra opção a combinar.
- **Serviços de apoio:** bandejas antiderrapantes, talheres, pratos de porcelana para massas, pratos de sobremesa de porcelana branca, empratados individuais, guardanapo de papel ou pano, álcool em gel, todo material necessário para preparo das massas, fogão, frigideiras, utensílios.
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

- **Bebidas:** suco de fruta natural – 01 opção (abacaxi), água mineral sem gás.
- **Prato principal:** Caldo de frango; Caldo de Feijão; Caldo de mandioca com carne.
- **Sobremesa:** salada de frutas contendo laranja, manga, uva, banana, abacaxi, morango e mamão.

- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

BUFFET PARA CÂMBIO SOCIAL II

- **Bebidas:** suco de fruta natural – 01 opção (Laranja), água mineral sem gás.
- **Prato principal:** Chica doida de milho com queijo.
- **Sobremesa:** Curau de milho
- **Serviços de atendimento:** profissionais da área de alimentação em quantidade suficiente para organização do serviço, limpeza, realização das preparações e distribuição de alimentos e bebidas aos convidados durante o evento.

4.2. ITENS

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL				
ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
1.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Básico MXM: S091 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	10	50
2.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Básico MXM: S091 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	50	50
3.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Básico MXM: S091 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	100	50
4.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Superior MXM: S456 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	100	10

5.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para almoço/jantar - Tipo intermediário MXM: S505	SERVIÇO	100	10
SESC CAMPINAS				
6.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Intermediário MXM: S505 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	200	5
SESC CENTRO				
ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
7.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Projeto: Claque	SERVIÇO	12	80
8.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Projeto: Sonora Brasil	SERVIÇO	12	20
9.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Projeto: Aldeia Sesc de Artes	SERVIÇO	16	30
10.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Intermediário MXM: S458 Projeto: Aldeia Sesc de Artes	SERVIÇO	17	30
11.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Intermediário MXM: S458 Projeto: Ocupação	SERVIÇO	14	15
12.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Superior MXM: S455 Projeto: Aldeia Sesc de Artes	SERVIÇO	32	5
13.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Superior MXM: S455 Projeto: Ocupação	SERVIÇO	32	15

14.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Simples MXM: S460 Projeto: Lançamento de livro	SERVIÇO	100	15
15.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Simples MXM: S460 Projeto: Arte da palavra	SERVIÇO	100	05
16.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Intermediário MXM: S458 Projeto: Artes Visuais Expressões	SERVIÇO	100	15
17.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Intermediário MXM: S458 Projeto: Mostra de Cinema	SERVIÇO	50	10
18.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para almoço/jantar - Tipo intermediário MXM: S505 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	320	5
19.	SERVIÇO DE BUFFET PARA COQUETEL - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coquetel - comidas típicas juninas MXM: S460 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	120	5

SESC FAÇALVILLE

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
20.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Superior MXM: S456 Projeto: Copa Sesc	SERVIÇO	300	5

21.	Serviço de buffet para Camarim - Tipo Superior MXM: S455 Projeto: Copa Sesc	SERVIÇO	50	5
22.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Mesa de Frios MXM: S091 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	400	5

SESC ANÁPOLIS

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
23.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	8	10
24.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Intermediário MXM: S458 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	12	10
25.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	8	5
26.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Superior MXM: S455 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	12	5
27.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Simples MXM: S457 Programação: Festa Junina	SERVIÇO	52	10
28.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Intermediário MXM: S458 Programação: Encerramento Copa Sesc	SERVIÇO	12	5

SESC CALDAS NOVAS

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
29.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Intermédiário MXM: S505 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	200	5
30.	Serviço de buffet para camarim – Tipo Superior MXM: S455 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	32	30
31.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Superior MXM: S456 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	150	5
32.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Baile de Ano Novo MXM: S091 Projeto: Virada Sesc	SERVIÇO	1.000	5
33.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para reunião social 1 MXM: S091 Atividade: Trabalho Social com idosos	SERVIÇO	600	10

SESC JATAÍ

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade de pessoas por evento	QTD
34.	Serviço de buffet para Coquetel – Tipo Superior MXM: S456 Atividade: Trabalho Social com Idosos (Encontro com a família)	SERVIÇO	360	5
35.	Serviço de buffet para Coquetel – Tipo Superior MXM: S456 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	160	5

36.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Intermediário MXM: S505 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	160	5
37.	SERVIÇO DE BUFFET PARA COQUETEL - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coquetel - comidas típicas juninas MXM: S460 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	120	5
SESC MESA BRASIL				
38.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Básico MXM: S091 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	100	10
39.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo intermediário MXM: S505 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	100	10
40.	Serviço de buffet para coquetel – Tipo Simples MXM: S460 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	350	5
SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA				
41.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Simples MXM: S091 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	100	5

42.	Serviço de buffet para coquetel - Tipo Simples MXM: S460 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	150	5
SESC VILA BOA				
43.	Serviço de buffet para coquetel - Tipo Superior MXM: S456 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	250	5
44.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para Coffee Break - Tipo Intermediário MXM: S505 Ações Sistemáticas	SERVIÇO	250	5
SESC ITUMBIARA				
45.	SERVIÇO DE BUFFET PARA COQUETEL - TIPO SIMPLES Serviço de buffet para Coquetel - comidas típicas juninas MXM: S460 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	105	5
46.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para almoço/jantar - Tipo intermediário MXM: S505 Atividade: Trabalho Social com Idosos	SERVIÇO	280	5

* A quantidade é referente ao número de eventos que poderá ser contrato.

4.3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS

4.3.1. Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de seguros do ponto de vista sanitário (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da Legislação Resolução-RDC n. 216/2004 ANVISA.

4.3.2. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto:

- Alimentos não perecíveis: à temperatura ambiente, em locais secos, arejados e limpos,
- Alimentos perecíveis: sob frio, em refrigeração ou congelamento, de acordo com o alimento considerado. Os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura acima de 64°C e os alimentos refrigerados a uma temperatura abaixo de 10°C ou de acordo com a especificação do produto, exigido pela Legislação Resolução-RDC n.216/2004.

4.3.3. Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo.

4.3.4. Além de protegidos para evitar contaminação por agentes físicos, químicos e microbiológicos, assim como da ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre paletes ou em equipamentos adequados, e mantidos a uma temperatura estável e uniforme.

4.3.5. A empresa vencedora deverá manter o serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas.

- Bebidas: sucos, refrigerantes, águas, vinhos e espumantes devem ser servidos gelados.
- Café, chocolate, chá e outras bebidas devem ser servidos quentes.
- Sempre que necessário, deve ser feita a substituição da bebida.
- Ter à disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral para ser usado nas bebidas geladas, quando o cliente solicitar.

4.3.6. Todos os serviços serão oferecidos após, antes ou durante algum evento do Sesc GO, logo todos os horários de início e fim serão previamente combinados entre as partes, sendo os responsáveis pelo Buffet e o representante do Sesc.

4.3.7. A empresa contratada deverá manter o serviço de reposição dos alimentos e bebidas durante todo o tempo contratado. Toda reposição de alimento no aparador de serviço deverá ocorrer sempre que necessário quando restar ¼ da travessa. Deverão ter o cuidado de trocar todo o recipiente por um novo recipiente com o mesmo produto anterior. Evitar a reposição no próprio recipiente já exposto no aparador, na frente dos clientes.

4.3.8. É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos para os eventos realizados ao Sesc Goiás. Todos os produtos e preparações poderão ser fiscalizados por um representante do Sesc Go para verificar essa possível prática (reaproveitamento). Caso seja identificado a empresa contratada poderá ser penalizada com multa e até a rescisão do contrato.

4.3.9. Todas as sobremesas deverão ser servidas em taças de vidro ou inox. Não será permitido o uso de recipiente plástico para esse serviço, independentemente do tipo de serviço.

4.3.10. Caso seja oferecido sorvete, esse deverá ser apresentado no aparador em recipiente específico, jamais direto do vasilhame do fabricante do produto (suporte inox).

4.4. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

4.4.1. O transporte dos alimentos (matérias primas, ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada.

4.4.2. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.4.3. Serão exigidos no recebimento do serviço:

- Para o transporte serão exigidos veículos em perfeitas condições de conservação e manutenção, atendendo a todas as exigências da legislação; inclusive sanitária (Certificado de Vistoria do Veículo – CVV Vigilância Sanitária).
- Motoristas devidamente uniformizados e aparelhados com celular e rádio de comunicação, de acordo com o perfil do evento.

4.5. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.5.1. Os equipamentos e utensílios apresentados para cada evento deverá estar em perfeitas condições de manutenção, conservação e limpeza.

4.5.2. Será exigido por evento 01 (um) aparador para “Buffet” conforme condições predeterminadas no subtópico 4.6.1.

4.5.3. Caso o evento contemple mais de um tipo de serviço, todo o material usado nos serviços como, Coffee break e almoço/ jantar deverão ser da mesma linha. Exemplo: Se branco com filete de dourado, em todos os serviços deverão ser usados os mesmos, e assim por diante.

4.6. MATERIAIS NECESSÁRIOS À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.6.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários para produção e finalização dos serviços, segue abaixo relação de material:

EVENTO - COFFE BREAK		
Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 50 convidados.		
MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Jogo de xícaras de café de 80 ml, composto de pires e xícara.	01 (um) por convidado	Em porcelana fina, com relevo de cor branca
Colher para café		De aço inox.
Jogo de xícaras de chá de 220 ml, composto por pires e chávena.	01 (um) por convidado	Em porcelana fina, na cor branca.
Colher para chá por convidado		De aço inox
Taças	02 (duas) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado	Copo stylo ou taça para água com haste menor
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, redondos, tipo lanche, com diâmetro de	Em porcelana fina, na cor branca

	20cm.	
Jogo de talheres de sobremesa composto de 03 (três) peças sendo: garfo, faca e colher de sobremesa.	02 (dois) jogos, por convidado	Em aço inox
Guardanapo de tecido	01(um) por convidado	Cor: Branco ou cru em tecido linho, medindo 35-40 x 35-40 cm;
Guardanapo de papel	03(três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16 x 16 cm, primeira linha;
Jarras para os serviços de água, suco e iogurte	Geralmente composto por dois tipos.	Em Inox ou de vidro fino, liso e transparente
Bandeja serviço	01 (um) para cada 10 convidados	Antiderrapante
Bules ou garrafas térmicas para serviço de café, ou bebidas quentes	01 (um) unidade para cada bebida para cada 20 convidados.	De aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Pratos para bolos	Redondo, quadrado e retangular	Altos com pé e de formatos diferentes, podendo ser porcelana branca, vidro transparente ou inox.
Bandejas para quitandas	De acordo com a necessidade e tamanho do evento	Em Inox, prata, porcelana ou cestas de vime de boa qualidade
Réchaud ou travessas para os produtos quentes	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados	Em porcelana, prata ou Inox, com banho maria
Aparadores	1 (um) para cada 50 convidados	Aparador ou mesa de 2,0 m x 90 cm x 80 cm, Toalhas de algodão na cor branca.
Mesas convidados (Verificar antecipadamente se terá necessidade para cada evento)	De acordo com número de convidados, com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas, quadradas, redondas em madeira. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas e cobre mancha. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.

		As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EVENTO - COQUETEL

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição de parte dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 60 convidados, e serviço volante.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 (um) para cada 60 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80cm, com toalhas de algodão na cor branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Guardanapo de tecido	01 (um) por convidado	Cor: Branco ou cru em tecido linho, medindo 35-40 x 35-40 cm;
Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Taças	01 (uma) na montagem da mesa, 02 (duas) de reserva na copa, por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Bandeja serviço	1 (um) para cada 10 convidados	Antiderrapante
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado. redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm.	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm, em porcelana fina, na cor branca
Jogo de talheres de sobremesa composto de 03 (três) peças sendo: garfo, faca e colher de sobremesa	02 (dois) jogos, (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Louças para serviço volante	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	Com tamanho adequado para uma pessoa, podendo ser de vidro, porcelana, cobre, inox, barro e deverá sempre acompanhar os talheres necessários do serviço.
Mesas convidados	De acordo com número de convidados, com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas retangulares, quadradas, redondas ou mesas bistrô em madeira ou aço inox. As mesas

		<p>poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas e cobre mancha.</p> <p>No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.</p>
Cadeiras	De acordo com número de convidados.	As cadeiras deverão ser confortáveis e resistentes, de preferência de madeira, podendo ser de outros materiais desde que harmonizem com o ambiente do evento. Não utilizar cadeiras de plástico.
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	<p>A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.</p> <p>As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)</p>

EVENTO – COQUETEL SIMPLES COM COMIDAS TÍPICAS JUNINAS

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição de parte dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 60 convidados, e serviço volante para comidas e bebidas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 (um) para cada 60 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80cm, com toalhas de algodão na cor branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Guardanapo de tecido	01 (um) por convidado	Cor: Branco ou cru em tecido linho, medindo 35-40 x 35-40 cm;
Guardanapo de papel	03 três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Taças	01 (uma) na montagem da mesa, 02 (duas) de reserva na copa, por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Bandeja serviço	1 (um) para cada 10 convidados	Antiderrapante
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado.	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm, em porcelana fina, na cor branca

	redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm.	
Jogo de talheres de sobremesa composto de 03 (três) peças sendo: garfo, faca e colher de sobremesa	02 (dois) jogos, (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana, prata ou inox
Louças para serviço volante	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	Com tamanho adequado para uma pessoa, podendo ser de vidro, porcelana, cobre, inox, barro e deverá sempre acompanhar os talheres necessários do serviço.
Mesas convidados	De acordo com número de convidados, com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas retangulares, quadradas, redondas ou mesas bistrô em madeira ou aço inox. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas e cobre mancha. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Cadeiras	De acordo com número de convidados.	As cadeiras deverão ser confortáveis e resistentes, de preferência de madeira, podendo ser de outros materiais desde que harmonizem com o ambiente do evento. Não utilizar cadeiras de plástico.
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)

EVENTO – ALMOÇO E JANTAR

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição de parte dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 50 convidados, e serviço volante para bebidas.

MATERIAIS NECESSARIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 para cada 50 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80 cm, com toalhas de algodão na cor

		branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Guardanapo de tecido	01 (um) por convidado	Cor: Branco ou cru em tecido linho, medindo 35-40 x 35-40 cm;
Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Taças	01 (uma) na montagem da mesa, 02 (duas) de reserva na copa, por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado.	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm, em porcelana fina, na cor branca
Pratos de refeição	01 (uma) na montagem da mesa, por convidado, tendo 20% de reserva na copa.	Em porcelana na cor branca, sem desenhos, sem trincos. Poderá ter filete prata ou dourado apenas. Redondo com cerca de 32cm de diâmetro ou quadrado com 26 x 26cm;
Jogo de talheres	03 unidades por cada convidado (garfo, faca e colher): Garfo sendo com 2,5-3,00 mm de espessura, Faca sendo com 9,00-10,00 mm de espessura Colher sendo com 2,5-3,00 mm de espessura;	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Réchaud ou travessas para os produtos quentes	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados	Em porcelana, prata ou Inox, com banho maria
Bandeja serviço	1 (um) para cada 10 convidados	Antiderrapante
Mesas convidados	De acordo com número de convidados, podendo ser redondas, quadradas e retangulares com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas retangulares, quadradas, redondas ou mesas bistrô em madeira ou aço inox. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for

		superior ao uso de toalhas e cobre mancha. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Cadeiras	De acordo com número de convidados.	As cadeiras deverão ser confortáveis e resistentes, de preferência de madeira, podendo ser de outros materiais desde que harmonizem com o ambiente do evento. Não utilizar cadeiras de plástico.
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)

EVENTO – MESA DE FRIOS

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 50 convidados.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 para cada 50 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80 cm, com toalhas de algodão na cor branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Guardanapo de papel	03(três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16 x 16 cm, primeira linha;
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado.	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20 cm, em porcelana fina, na cor branca
Jogo de talheres	02 (duas) unidades, por convidado, redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20 cm.	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata

Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser decido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)
-----------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EVENTO – SERVIÇO DE CAMARIM

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa para exposição dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 50 convidados

MATERIAIS NECESSARIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Mesa ou aparador de serviço	De acordo com espaço e quantidade de pessoas	Mesas retangulares, quadradas, redondas em madeira. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão
Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Balde de gelo com pegador	01 (um) unidade a cada 5 convidados	Em aço inox
Taças	02 (duas) unidades por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm, em porcelana fina, na cor branca
Jogo de talheres de sobremesa composto de 03 (três) peças sendo: garfo, faca e colher de sobremesa.	02 (dois) jogos, por convidado	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Jogo de xícaras de café de 80 ml, composto de pires e xícara.	01 (um) por convidado	Em porcelana fina, com relevo de cor branca
Colher para café		De aço inox.

Jogo de chávenas de chá de 220 ml, composto por pires e chávena.	01 (um) por convidado	Em porcelana fina, na cor branca.
Colher para chá por convidado		De aço inox
Taças	02 (duas) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado	Copo stylo ou taça para água com haste menor
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm.	Em porcelana fina, na cor branca
Bandeja serviço	1 para cada 10 convidados	Antiderrapante
Bules ou garrafas térmicas para serviço de café, ou bebidas quentes	01 (um) unidade para cada bebida para cada 20 convidados.	De aço inox
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)

BUFFET PARA BAILE DE ANO NOVO

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa para exposição dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 50 convidados

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Mesa ou aparador de serviço	De acordo com espaço e quantidade de pessoas	Mesas retangulares, quadradas, redondas em madeira. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão
Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Pratos sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado	Redondos, tipo lanche, com diâmetro de 20cm, em porcelana fina, na cor branca
Jogo de talheres de sobremesa composto de 03 (três) peças sendo: garfo, faca e colher de	02 (dois) jogos, por convidado	Em aço inox

sobremesa.		
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Materiais para cozinha show	De acordo com o número de pessoas	Fogão, frigideiras, talheres, pegadores, bow/ recipientes em inox ou porcelana para ingredientes.

EVENTO – BUFFET PARA REUNIÃO SOCIAL I

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição de parte dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 80 convidados, e serviço volante para bebidas e preparações.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 para cada 80 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80 cm, com toalhas de algodão na cor branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Taças	01 (uma) na montagem da mesa, 02 (duas) de reserva na copa, por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Taças para sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado.	Redondos, em porcelana fina, na cor branca ou vidro.
Tigelas tipo bowl para Caldo	01 (uma) na montagem da mesa, por convidado, tendo 20% de reserva na copa.	Em porcelana na cor branca, sem desenhos, sem trincos.
Jogo de talheres	02 unidades por cada convidado (colher): Colher sendo com 2,5-3,00 mm de espessura;	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de	De cristal, porcelana ou prata

	produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	
Réchaud ou travessas para os produtos quentes	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados	Em porcelana, prata ou Inox, com banho maria
Bandeja serviço		Antiderrapante
Mesas convidados	De acordo com número de convidados, podendo ser redondas, quadradas e retangulares com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas retangulares, quadradas, redondas ou mesas bistrô em madeira ou aço inox. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas e cobre mancha. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Cadeiras	De acordo com número de convidados.	As cadeiras deverão ser confortáveis e resistentes, de preferência de madeira, podendo ser de outros materiais desde que harmonizem com o ambiente do evento. Não utilizar cadeiras de plástico.
Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)

EVENTO – BUFFET PARA REUNIÃO SOCIAL II

Esse tipo de serviço deverá ser do tipo autosserviço com mesa aparador para exposição de parte dos alimentos, sendo 1 aparador para cada 80 convidados, e serviço volante com garçons devidamente uniformizados para bebidas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 para cada 80 convidados	Aparador de 2,0 m x 90 cm x 80 cm, com toalhas de algodão na cor branca, ou mesa de madeira maciça de mesma medida. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.

Guardanapo de papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas, medindo 16x16 cm, primeira linha;
Taças	01 (uma) na montagem da mesa, 02 (duas) de reserva na copa, por convidado	Taça para água com haste menor ou taça para água com haste menor
Taças para sobremesa	02 (duas) unidades, por convidado, 01 (uma) na montagem da mesa, 01 (uma) de reserva na copa, por convidado.	Redondos, em porcelana fina, na cor branca ou vidro.
Tigelas tipo bowl para chicha doida de milho	01 (uma) na montagem da mesa, por convidado, tendo 20% de reserva na copa.	Em porcelana na cor branca, sem desenhos, sem trincos.
Jogo de talheres	02 unidades por cada convidado (colher): Colher sendo com 2,5-3,00 mm de espessura;	Em aço inox
Louças para montagem	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados e tamanho do evento.	De cristal, porcelana ou prata
Réchaud ou travessas para os produtos quentes	De acordo com unidades de produtos e número de apoios a serem montados	Em porcelana, prata ou inox, com banho maria
Bandeja serviço		Antiderrapante
Mesas convidados	De acordo com número de convidados, podendo ser redondas, quadradas e retangulares com no mínimo 04 (quatro) lugares e no máximo 08(oito) lugares.	Mesas retangulares, quadradas, redondas ou mesas bistrô em madeira ou aço inox. As mesas poderão ser utilizadas sem toalhas apenas quando a beleza da peça for superior ao uso de toalhas e cobre mancha. No caso do uso de toalha, a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão.
Cadeiras	De acordo com número de convidados.	As cadeiras deverão ser confortáveis e resistentes, de preferência de madeira, podendo ser de outros materiais desde que harmonizem com o ambiente do evento. Não utilizar cadeiras de plástico.

Toalhas de mesa	De acordo com o número de mesa e de acordo com o formato da mesa	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados do aparador até chão. As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão podendo ser Branca, off White, bege, cru (ou cor aprovada pelo fiscal do contrato)
-----------------	------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.6.2. Qualquer alteração de material deve ser acordada previamente com a CONTRATADA e o responsável do Sesc Goiás.

4.7. DOS FUNCIONÁRIOS

4.7.1. Disponibilização de equipe de serviço composta de garçons, garçonetes, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza e outros que forem necessários para a prestação de serviço pré-estabelecido.

4.7.2. Para serviços de almoço/ jantar ou coquetel, deverá ser disponibilizado o quantitativo suficiente do profissional MAITRE para o bom atendimento durante o evento; em eventos com Coffee break, serviço de camarim, mesa de frios o Maitre não será necessário.

4.7.3. Para serviços de Coffee Break, Almoço e/ou jantar, Coquetel e mesa de frios, a proporção de garçons deverá ser o suficiente para atendimento satisfatório a todos os convidados.

4.7.4. Recomendações para uso de uniformes (jalecos, tocas, aventais), em serviço de alimentação segundo Associação Brasileira das Empresas de Refeições coletivas (ABERC).

a) Uniformes para equipe da produção

- Os uniformes (roupas e aventais) deverão ser em cor clara.
- Os uniformes devem ser mantidos limpos, bem passados.
- Para evitar a possibilidade de certos objetos caírem no produto, não é permitido carregar no uniforme canetas, lápis, espelinhos, pinças, presilhas, etc., especialmente da cintura para cima.
- Impedir que os funcionários uniformizados se ou deitem-se sentem no chão, sacarias ou outros locais impróprios.
- Roupas e pertences pessoais devem ser guardados em locais próprios e adequados. Não podem ser depositados em lugares onde alimentos ou ingredientes estejam expostos, ou em áreas usadas para limpeza de equipamentos e utensílios, ou sobre equipamentos utilizados no processo.
- Os calçados usados durante o trabalho devem ser fechados, impermeáveis e mantidos limpos.
- Quando forem usados tampões de ouvido contra ruídos ou óculos protetores, estes devem estar atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço, para evitar que se soltem e caiam sobre o produto.
- Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, tocas e gorros e protetores de barba/bigode.

- Anéis, brincos, colares, pulseiras, amuletos e outras joias não são permitidas durante o trabalho.

b) Uniformes para equipe de atendimento

- Deverá ter os mesmos cuidados em relação à equipe de produção.
- Características:
 - Calça preta,
 - Camisa branca para homens,
 - Camisete para as mulheres,
 - Avental em tecido preto,
 - Sapatos pretos, meias sociais,
 - Blazer preto para mulheres e Maitre;
 - Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, tocas e gorros e protetores de barba/bigode.

4.8. DO MANUSEIO E PREPARO DOS ALIMENTOS

4.8.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha ou ambiente de produção da CONTRATADA, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos previamente processados ou fabricados considerados essenciais ao processo.

4.8.2. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos previamente processados ou fabricados deverá ser realizado em veículo apropriado da 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.

4.8.3. Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio ou produto equivalente para assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

4.8.4. Devido aos riscos de contaminação pelo coronavírus, os funcionários da CONTRATADA deverão dobrar os cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70% e fazer o uso de máscaras em todas etapas de produção e serviço (durante todo o período do evento).

4.8.5. Os alimentos preparados, deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas higiênicas sanitárias, deverão estar adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.8.6. 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.

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

4.8.8. 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 Goiás as providências cabíveis.

4.8.9. Para fins de fiscalização, será dado amplo e irrestrito acesso para os gestores/fiscal do contrato aos locais de pré-preparo, preparo e finalização dos alimentos.

4.9. DOS ALIMENTOS E DAS BEBIDAS

4.9.1. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último. A indicação de porções de alimentos a serem oferecidas nos eventos consta no Anexo III.

4.9.2. O sabor dos pratos é elemento essencial. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais.

4.9.3. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora, em comum acordo com o Sesc Goiás.

4.9.4. As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas.

4.9.5. Os ingredientes usados nas preparações ou na composição dos cardápios deverão ser sempre de boa qualidade.

4.9.6. Garantir e manter o serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas.

4.9.7. Sucos, sucos, refrigerantes, águas, devem ser servidos gelados.

4.9.8. Café, chocolate, chá e outras bebidas devem ser servidos quentes.

4.9.9. Sempre que necessário, deve ser feita a substituição da bebida.

4.9.10. Ter à disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral para ser usado nas bebidas geladas, quando o cliente solicitar

4.9.11. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física. Os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo, de forma alguma serem frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido.

4.10. DA ORGANIZAÇÃO MESA E APARADORES

4.10.1. Manter as mesas e aparadores dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos.

4.10.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizados toalhas que deverão ser altura até o chão e cobre mancha à meia-altura do chão.

4.10.3. A organização das mesas e aparadores deverá ser previamente aprovada pelo representante do Sesc.

4.11. DAS DECORAÇÕES

4.11.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela decoração de mesa e aparadores conforme orientação abaixo:

EVENTOS OPÇÃO BÁSICO			
EVENTO	LOCAL	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Coffee break	Mesa ou aparador de	01 arranjo para cada	Dimensões: 40 x 40 cm

	serviço	aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores)	Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja
--	---------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EVENTOS OPÇÃO SIMPLES

EVENTO	LOCAL	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Coffee break	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime, vidro. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambiance, laranja ou branca.
Mesa de Frios	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca.
Camarim	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador	01 vaso de orquidea em cachepot de madeira.
Coquetel	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 25 x 25 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores.			
Almoço/jantar	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do

			campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 25 x 25 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores.			

EVENTOS OPÇÃO INTERMEDIÁRIO			
EVENTO	LOCAL	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Coffee break	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime, vidro. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambiance, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos.
Mesa de Frios	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca, astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes aspargos verdes, Eucaliptos.
Camarim	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador	01 vaso de orquídea em cachepot de madeira com duas hastes de flores.
Coquetel	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca, astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes aspargos verdes, Eucaliptos.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada	Dimensões: 25 x 25 cm

		aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca, astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes aspargos verdes, Eucaliptos.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores.			
Almoço/jantar	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes aspargos verdes, Eucaliptos.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (Três) opções de flores	Dimensões: 25 x 25 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes aspargos verdes, Eucaliptos.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores.			

EVENTOS OPÇÃO SUPERIOR

EVENTO	LOCAL	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Coffee break	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime, vidro, Louças trabalhadas que harmonizem com as flores. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambiance, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos, filodendro, monstera, Ruscus, orquídeas,

			lírios brancos ou laranjas, mini rosa, Tulipa, Calas, flores tropicais.
Mesa de Frios	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores)	Dimensões: 50 x 50 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime, vidro, Louças trabalhadas que harmonizem com as flores. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambience, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos, filodendro, monstera, Ruscus, orquídeas, lírios brancos ou laranjas, mini rosa, Tulipa, flores tropicais.
Camarim	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador	01 vaso de orquídea em cachepot de madeira.
Coquetel	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime, vidro, Louças trabalhadas que harmonizem com as flores. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambience, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos, filodendro, monstera, Ruscus, orquídeas, lírios brancos ou laranjas, mini rosa, Tulipa, flores tropicais.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 25 x 25 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambience, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos, filodendro, monstera, Ruscus, orquídeas, lírios brancos ou laranjas, mini rosa, Tulipa, flores tropicais.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores			
Almoço/jantar	Mesa ou aparador de serviço	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 50 x 50 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy Flor,

			Gérberas laranja ou flor do campo laranja rosas ambiance, laranja ou branca astromélia laranja, lisianthus brancos ou verdes, Eucaliptos.
	Mesa convidados	01 arranjo para cada aparador - Com no mínimo 03 (três) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores	Dimensões: 25 x 25 cm Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, gypsy Flor, Gérberas laranja ou flor do campo laranja, rosas ambiance, laranja ou branca, lisianthus brancos ou verdes, aspargos verdes, Eucaliptos, filodendro, monstera, Ruscus, orquídeas, lírios brancos ou laranjas, mini rosa, Tulipa, flores tropicais.
Os arranjos florais e vasos da mesa ou aparador de serviço e a mesa dos convidados deverão ser da mesma linha, seguir mesmo estilo e flores.			

4.12. DO TEMPO DE DURAÇÃO

4.12.1. Os serviços terão tempo pré-estabelecido e deverão contar quando necessário com acréscimo de 10% do tempo previsto.

4.12.2. O serviço de *Coffee break* terá duração de 2h, após o primeiro convidado ser servido.

4.12.3. O serviço de Almoço e Jantar Terá duração de 2h30 a 3h, após o primeiro convidado ser servido.

4.12.4. O serviço de Coquetel e Mesa de Frios Terá duração de 3h a 4h após o primeiro convidado ser servido.

4.12.5. Todos esses serviços serão oferecidos após, antes ou durante algum evento do Sesc Goiás, logo todos os horários de início e fim serão previamente combinados entre as partes, sendo os responsáveis pelo Buffet e o representante legal do Sesc.

5. VISTORIA

5.1. O Sesc Goiás poderá realizar vistoria prévia e posterior nas empresas que apresentarem proposta ao certame, com o objetivo de atestar as condições de produção de alimentos adotadas nas mesmas, afim de atender o objeto e manutenção dessa condição. Para esta avaliação, serão considerados os critérios definidos pela RDC 216/2004 – ANVISA.

5.2. O Sesc Goiás poderá convocar ou contratar profissional da área de alimentação para emitir parecer técnico sobre os produtos disponibilizados nos eventos, inclusive com coleta de amostra para avaliação de: características sensoriais e de segurança dos alimentos, condições de estocagem, transporte e distribuição dos produtos, verificação da temperatura dos alimentos, adotando como referência os critérios estabelecidos pela RDC 216/2004 (ANVISA). O parecer emitido pelo profissional servirá de base para aplicar as punições previstas no contrato, inclusive a rescisão do mesmo.

5.3. A critério do Sesc Goiás poderá ser solicitada às empresas participantes do certame, a realização de sessão de degustação de alimentos. A degustação, critério de análise técnica, consistirá na elaboração e apresentação de cardápio, conforme termos e condições estabelecidas a seguir:

5.3.1. A degustação poderá ser realizada nas dependências do Sesc Goiás e coordenada por uma Comissão Especial (a ser constituída), de comum acordo com as licitantes.

5.3.2. Deverá ser produzido e servido cardápio de acordo com o estabelecido neste Edital.

5.3.3. A avaliação deste quesito será feita por uma comissão de até 05 (cinco) pessoas, e poderá ser composta por colaboradores do Sesc Goiás e convidados.

5.3.4. Os serviços serão avaliados e pontuados (máximo de 10 pontos), de acordo com matriz de avaliação apresentada em Anexo IV.

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS

6.1. Os serviços serão realizados nas dependências de qualquer das unidades operativas do Sesc Goiás, ou em ambientes externos previamente estabelecidos.

6.2. Os serviços acontecerão, nos períodos matutino, vespertino e noturno.

6.3. Os horários, bem como as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos pelo Sesc Goiás.

6.4. Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 10 (dez) dias corridos de antecedência, informando o número de participantes para cada evento, bem como o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste Termo de Referência, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.

6.5. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário ou da data para execução dos serviços, as informações ou notificações de alterações devem ser enviadas pelo CONTRATANTE com no mínimo 2 (dois) dias úteis da sua realização para CONTRATADA.

6.6. A CONTRATADA deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 03 (três) horas do horário marcado para o início do evento.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Quando ocorrerem fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a empresa CONTRATADA comunicar ao representante da CONTRATANTE, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

7.2. 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.

7.3. Atender com presteza às solicitações dos convidados no que diz respeito aos serviços de buffet, seja *coffee break*, almoço ou jantar e coquetel ou lanche de camarim, coquetel com comidas típicas Juninas, Buffet para o baile de Ano Novo.

- 7.4.** Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela CONTRATANTE na prestação dos serviços.
- 7.5.** A CONTRATADA deve se responsabilizar por seus empregados, em relação às despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei.
- 7.6.** Assumir responsabilidade por todos os encargos e obrigações trabalhistas, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE.
- 7.7.** Assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Contratante.
- 7.8.** Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 7.9.** Manter, ainda, 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.
- 7.10.** Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados.
- 7.11.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a serem vítimas seus empregados, quando em serviço.
- 7.12.** Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do Sesc Goiás.
- 7.13.** Ressarcir ao CONTRATANTE ou a terceiros os danos a bens de suas propriedades, causados por empregado(s) ou preposto(s) da CONTRATADA, durante a execução dos serviços, sem prejuízo de outras sanções de cunho legal.
- 7.14.** Abster-se de quaisquer iniciativas que impliquem ônus para a CONTRATANTE, se não previstas neste instrumento ou expressamente autorizadas pelo Sesc Goiás.
- 7.15.** Cumprir todas as orientações do Sesc Goiás para o fiel desempenho da atividade especificada e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização da parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 7.16.** Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de preparo dos alimentos.

7.17. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, fungicida e germicida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.

7.18. Responsabilizar-se, no que diz respeito a seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.

7.19. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles ao CONTRATANTE ou a terceiros.

7.20. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança da Contratante.

7.21. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.

7.22. Facilitar a fiscalização procedida pelos órgãos competentes no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções.

7.23. No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, a CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa à CONTRATADA, que lhe será encaminhada com as respectivas razões da medida adotada.

7.24. É imprescindível que o ambiente onde se realize o evento esteja pronto 30 minutos antes do horário informado para início, sob pena das sanções previstas neste contrato. Caberá a equipe do Sesc Goiás acompanhar e avaliar se a presente questão está sendo atendida a contento pela prestadora do serviço.

7.25. Informar a equipe do Sesc Goiás com antecedência de 24 horas o nome e o número do celular do supervisor da contratada que ficará com a atribuição de acompanhar o evento no local determinado para realização.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços.

8.2. Efetuar os pagamentos devidos à empresa contratada.

8.3. Receber a prestação de serviço objeto do contrato, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas nesse instrumento.

8.4. O Sesc Goiás reserva o direito de não aceitar a prestação de serviço em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as sanções cabíveis.

8.5. No caso de desacordo no serviço prestado, eles serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-las por outros com as mesmas características exigidas neste termo, no prazo a ser determinado pela CONTRATANTE.

8.6. Caso ocorra alguma mudança de data ou horário a contratante deverá informar a contratada da alteração com até 48 horas de antecedência.

9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração deverá ser realizada observando-se o critério de menor valor por **ITEM**.

10. VIGÊNCIA

A contratação terá vigência de 12 meses.

11. HABILITAÇÃO

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

12. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL:

FISCAL: Mariza Maia Xavier Takafashi

Líder da Seção de desenvolvimento pessoal - Matrícula: 4642

SUPLENTE: Sandra do Oriente Faria

Assessor Técnico III - Matrícula: 5268

SESC CAMPINAS

FISCAL: Ana Cristina Pimenta

Nutricionista - Matrícula: 11484

SUPLENTE: Nubia Ester Camilo dos Santos Silva

Assistente Administrativo I - Matrícula: 9787

SESC CENTRO

FISCAL: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Nutricionista - Matrícula: 9792

SUPLENTE: Fernanda de Sousa Bomfim Cardoso

Assistente Técnico I - Matrícula: 10155

SESC FAIÇALVILLE

FISCAL: Ana Paula Azevedo Lima

Assistente administrativo III - Matrícula: 10170

SUPLENTE: Carlos César de Souza

Assistente Administrativo - Matrícula: 3898

SESC ANÁPOLIS

FISCAL: Raphaella Alessandra Soares

Assessor Técnico III - Matrícula: 11029

SUPLENTE: Jarlene Santana Barbosa

Assistente administrativo III - Matrícula: 9583

SESC CALDAS NOVAS:

FISCAL: Érika Neves da Costa

Líder do Setor de Nutrição e Insumos - Matrícula: 6642

SUPLENTE: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva

Nutricionista - Matrícula: 9347

SESC JATAÍ

FISCAL: Ailene Moraes da Silva

Assistente Social - Matrícula: 4237

SUPLENTE: Daiane Soares Assis

Assistente Administrativo III - Matrícula: 9169

SESC MESA BRASIL

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso

Função: Assessor Técnico III Nutricionista - Matrícula: 9669

SUPLENTE: Rulia Mayra Silva Ataíde Ferreira

Função: Assistente administrativo III - Matrícula: 6756

SESC MESA BRASIL LUZIÂNIA

FISCAL: Viviane Lopes Cardoso

Função: Assessor Técnico III Nutricionista - Matrícula: 9669

SUPLENTE: Rulia Mayra Silva Ataíde Ferreira

Função: Assistente administrativo III - Matrícula: 6756

SESC HOTEL VILA BOA

FISCAL: Glauciane Silva de Paula Pereira

Função: Assistente técnico III - Matrícula: 11596

SUPLENTE: Polyanna de Jesus Rodrigues

Função: Assistente Administrativo III - Matrícula: 11580

SESC ITUMBIARA

Fiscal: Maria Eugênia Silva Vieira do Carmo

Assistente Social - Matrícula: 8889

Suplente: Edatiane Santana De Oliveira

Cargo: Assessora Técnica III - Matrícula: 8285

Responsável Técnico: Genystela Medeiros de Araújo - Coordenação Técnica de Nutrição e.e.

