

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para a prestação de Serviço de Buffet na unidade Sesc Caldas Novas, para a realização do Baile de Ano Novo, que compõe a programação do Projeto Virada Sesc.

2. JUSTIFICATIVA

Como atrativo para os hóspedes do Sesc Caldas Novas, a unidade realizará o Baile de Ano Novo, o qual faz parte da programação do Projeto Virada Sesc, aprovado pelo DN mediante o Expediente Nº 309/2019. Para tanto, faz-se necessária a contratação de Buffet completo, com o fornecimento de pratos de frios, caldos e serviço de garçom.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. ITEM 01 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE BUFFET PARA O BAILE DE ANO NOVO, NO SESC CALDAS NOVAS.

3.1.1. A contratação do serviço de Buffet será para 1.000 (mil) pessoas;

3.1.2. O evento será realizado no dia 31/12/2019, com início às 21 horas e previsão de término às 3 horas da manhã do dia 01/01/2020.

3.1.3. Será de responsabilidade do Buffet a montagem do Salão de Eventos: mesas, cadeiras, arranjos, taças em acrílico, guardanapos e mesas de banquete, demais utensílios e outros itens necessários.

3.1.4. O salão da Lanchonete Salão de Eventos deverá estar totalmente montado e organizado até às 19 horas do dia 31/12/2019.

3.1.5. Será de responsabilidade do Buffet a desmontagem, organização e finalização do Salão de Eventos logo após a finalização do baile.

3.1.6. **Cardápio – Pratos de Frios:** 1 (um) prato por mesa (mesa com 4 lugares). Servidos em pratos de mesa de porcelana, a partir das 21 horas do dia 31/12/2019 e será composto de:

- a) Salame italiano,
- b) Peito de peru defumado,
- c) Presunto,
- d) Queijo mussarela,
- e) Queijo cheddar,
- f) Queijo provolone,
- g) Azeitona sem caroço,
- h) Ovo de codorna,
- i) Patê de ervas finas e



j) Patê de frango.

3.1.7. Cardápio – Caldos: Produção e distribuição de caldo de frango, caldo de vaca atolada e caldo de feijão, com acompanhamentos de torradas, cheiro verde de primeira qualidade, queijo caipira ralado de primeira qualidade isento de ranço e odor, e molho de pimenta picante. Os caldos deverão ser servidos a partir da 01h00 do dia 01/01/2020, em réchaud limpos, apresentáveis e com fogareiros acesos mantendo a temperatura; deverão ser fornecidas cumbucas de porcelana e talheres em inox.

3.1.8. Equipe de Serviços: Será de total responsabilidade do Buffet o fornecimento de garçons para manutenção da limpeza e organização das mesas durante o evento, sendo 1 garçom para cada 100 pessoas, cozinheiros para elaboração das preparações servidas, bem como os insumos necessários, auxiliares de copa e cozinha, maitre e copeiros. Todos devidamente uniformizados.

3.1.9. Bebidas: Fica sob responsabilidade do Sesc a venda de bebidas no balcão de atendimento, entrega dos espumantes, taças de acrílico e guardanapos.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

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

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

4.3. O serviço deverá contemplar toda mão de obra e todos os materiais necessários para o bom andamento do evento.

4.4. Todos os prestadores de serviço deverão estar devidamente uniformizados.

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

4.6. A contratada deverá disponibilizar 01 (um) representante (maitre) com experiência na realização de eventos que ficará responsável pelo atendimento direto e regular ao Sesc e, no dia do evento, pelo trabalho da equipe que irá atuar no mesmo. Esse profissional atuará como coordenador do evento e atenderá às demandas e solicitações do Sesc.

4.7. A contratada deverá fornecer e utilizar alimentos de primeira qualidade e dentro do prazo de validade do fabricante e/ou fornecedor.

5. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

5.1. A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

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

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

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

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

6.5 A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta do contrato.

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

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

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

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

7. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO SERVIÇO E FATURAMENTO

Sesc Caldas Novas

Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal nº 600, Bairro do Turista I

CEP: 75.690-000 / Caldas Novas – GO. CNPJ: 03.671.444/0008-13



8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

8.1. Sesc Caldas Novas

Fiscal: Erika Neves da Costa
Chefe do Setor de Alimentação
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro
Nutricionista
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

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

Naiani Carla Pires dos Santos
Chefe Adjunta da Seção de Logística e
Insumos, em exercício.

Goiânia, 13 de setembro de 2019.