

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA SERVIÇO E FORNECIMENTO DE BUFFET PARA PROJETO VIRADA SESC – CALDAS NOVAS.

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Serviço de contratação de empresa para prestação de serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para atendimento ao baile de ano novo realizado na Lanchonete Salão de Eventos, conforme Projeto Virada Sesc da Unidade Executiva do Sesc Caldas Novas.

#### 2. JUSTIFICATIVA

Faz se necessário a contratação de serviço de buffet com o fornecimento de entrada de frios e massa cozinha show para o atendimento dos hóspedes durante o baile de Ano Novo na Unidade Sesc Caldas Novas, conforme Projeto Virada Sesc.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	UNIDADE ORGANIZACIONAL	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	SESC CALDAS NOVAS	CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA O BAILE DE ANO NOVO, CONFORME PROJETO VIRADA SESC, NO DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2021, PARA 800 PESSOAS	SVÇ	1

##### 3.1. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

**3.1.1.** O serviço de contratação de buffet será para 800 pessoas, a ser realizado no dia 31/12/2021, com início do baile previsto para às 21 horas e previsão de término às 3 horas da manhã no dia 01/01/2022.

**3.1.2.** Será de responsabilidade do buffet a montagem do salão do evento: mesas, cadeiras, arranjos, taças em acrílico, guardanapos e mesas de banquete.

**3.1.3.** O Salão de Eventos deverá estar totalmente montado e organizado até às 19 horas do dia 31/12/2021.

**3.1.4.** Será de responsabilidade do buffet a desmontagem, organização e finalização do salão do evento logo após a finalização do baile.

**3.1.5.** O buffet deverá fornecer o cardápio a seguir:

**a) Entrada:**

Tabua de frios individual por mesa composta por: salaminho tipo italiano, presunto, queijo muçarela, peito de peru defumado, queijo provolone, azeitonas, ovo de codorna e patê. Servidos em utensílios de louça ou inox a partir das 21 horas do dia 31/12/2021.

**b) Prato principal:**

Massa cozinha show sendo preparadas na hora de acordo com a preferência do cliente. Deverá ter de opções três tipos de massa fresca (spaghetti, tagliarini, gnocchi ou raviolli) e, no mínimo, quinze acompanhamentos (alho, azeite, tomate, azeitonas, manjeriço, cheiro

verde, queijo parmesão, queijo muçarela, orégano, bacon, presunto, frango desfiado, carne seca desfiada, brócolis, cebola, calabresa, milho e tomate seco). Deverá ser montado dois pontos de massa cozinha show para não ter aglomeração e filas. Aberto ao cliente a partir da meia noite até finalização do evento.

#### **4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**4.1.** Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério de menor preço por item.

#### **5. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**5.1.** O prazo de vigência da contratação dos serviços será de 60 (sessenta) dias úteis, contado a partir da assinatura do contrato ou documento equivalente.

**5.2.** A execução dos serviços será no dia 31 de dezembro de 2021, no Salão de Eventos, da unidade Sesc Caldas Novas, no endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO. CEP: 75.696-008.

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

**5.4.** Na preparação dos alimentos a matéria-prima e insumos deverão ser de primeira qualidade, admitindo-se a utilização de alguns produtos previamente processados ou fabricados considerados essenciais ao processo.

**5.5.** A empresa deverá disponibilizar equipe de serviço composta por garçom, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza para o fornecimento do serviço.

**5.6.** O transporte das matérias-primas, insumos e produtos deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados seguindo todos os critérios da RDC 216, garantindo assim a segurança alimentar.

**5.7.** Para assepsia de verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

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

**5.9.** Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de corte, manipulação e cocção, segurança microbiológica e adequação de sabor, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

**5.10.** Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos em utensílios individuais, deve ser apresentações de formar atrativa e de forma que equilibrem tanto em beleza quanto em sabor evitando exageros ou economia de ingredientes mais nobres.

**5.11.** O sabor dos alimentos servidos é elemento essencial, não podendo ser excessivamente temperado nem insosso, ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais, ou produtos que causem estranheza aos comensais servidos.

**5.12.** Os alimentos deverão ser acondicionados de forma que preserve sua qualidade e integridade física. Os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma serem servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido e as

normas contidas na Resolução número 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

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

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

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

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

**5.18.** Antes de apresentar sua proposta a empresa contratada deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega do serviço.

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

**5.20.** A contratada será responsável por providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo contratado.

**5.21.** A contratada deverá diligenciar para que os serviços sejam realizados nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de convidados, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

**5.22.** Os materiais, equipamentos, recursos humanos e demais insumos necessários à plena execução dos serviços correrão à conta da contratada, sem qualquer ônus adicional para a contratante.

**5.23.** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los a época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Sesc.

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

**5.25.** A contratada deverá elaborar e garantir o cumprimento das escalas de trabalho mantendo profissionais vinculados ao serviço durante todo o evento com imediata substituição em caso de falta ou desempenho insatisfatório, bem como se responsabilizar por toda e qualquer despesa que incorra sobre a contratação dos profissionais (tais como transporte, alimentação, água, seguro de vida e acidentes pessoais, tributos, dentro outros).

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

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.

**5.27.** 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 as providências cabíveis.

**5.28.** Manter os seus empregados devidamente uniformizados, com identificação, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da contratante.

**5.29.** A contratada deverá responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de serviço e de preparo dos alimentos.

**5.30.** A contratante deverá acompanhar os serviços e sinalizar para a empresa contratada qualquer fato que vier a ocorrer, que não condiz com o objeto contratado.

**5.31.** 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.

## **6. LOCAL DO SERVIÇO E FATURAMENTO**

### **6.1. Sesc Caldas - CNPJ:03.671.444/0008-13 I.E: Isento**

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO.  
CEP: 75.696-008. Contato: (64) 3455-9400, Horário de entregas das 8h às 12h e 14h às 18h

## **7. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

### **7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**a)** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,

**b)** Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

**c)** Documento comprobatório do representante legal da licitante:

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

c-2) Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

### **7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.

**b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**c)** Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

### **7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:**

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

### **7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

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

### **7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À CAPACIDADE TÉCNICA**

- a) A licitante deverá apresentar no mínimo um atestado de capacidade técnica operacional fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha prestado ou esteja prestando, a contento, serviços de natureza e vulto compatíveis com o objeto ora licitado que permitam estabelecer, por comparação, proximidade de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas com os serviços que compõem o objeto da presente licitação, com fornecimento de mão de obra e ferramenta.

- b) A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária

## **8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

**8.1.2.** Assegurar a execução da prestação do serviço de acordo com o Termo de Referência, mantendo a proteção e conservação dos serviços executados.

**8.1.3.** A Contratada deverá responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como pelo cumprimento das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, e as normas internas de segurança e medicina do trabalho, resultantes da execução deste contrato, sem a transferência de qualquer ônus à Contratante.

**8.1.4.** Fornecimento e conscientização de uso contínuo e permanente de EPI(s) a todos os empregados envolvidos na execução do serviço.

**8.1.5.** 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;

**8.1.6.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho, danos ou prejuízos causados ao contratante e a terceiros, na execução do serviço.

**8.1.7.** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado, em decorrência do serviço prestado.

**8.1.8.** 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;

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

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

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

**8.1.9.** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc Go, inerentes ao serviço do presente termo de referência.

**8.1.10.** Cumprir todas as orientações do Contratante 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;

**8.1.11.** A contratada deverá respeitar as legislações Federal, Estadual e Municipal que regule sua atividade, produto ou serviço.

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

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

## **8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

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

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

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

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

**8.2.5.** Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

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

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**9.1.** A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

## **10. DA PROPOSTA**

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

**10.2.** Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

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

**10.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.

**10.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

**10.6.** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo

## **11. DAS PENALIDADES**

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

**11.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos.

**11.1.2.** Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

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

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

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

**11.4.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

**11.5.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 11. DAS PENALIDADES, item 11.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**11.6.** O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc.

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

## **12. FISCALIZAÇÃO**

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

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

## **13. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Érika Neves da Costa  
Chefe do Setor de Alimentação

## **14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

---

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo  
Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 17 de novembro de 2021.