

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TENDA MULTIÉTNICA 23º FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E VÍDEO AMBIENTAL EDIÇÃO 2022

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica que irá compor a programação do 23º Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental edição 2022.

2. JUSTIFICATIVA

O Serviço Social do Comércio traz, em sua Política Cultural, a priorização do tripé: Fomento, Democratização e Diversidade Cultural. O contato com uma obra artística é fundamental para a formação cultural, crítica e sensível dos indivíduos. A experiência sonora por si só já contribui de forma significativa para a fruição da nossa subjetividade. O Sesc entende que o ganho social cumpre seu papel no fomento cultural, regional ou nacional, fortalecendo a cadeia da economia criativa, além de promover o acesso de bens culturais não só ao seu público alvo - Trabalhador do comércio e seus dependentes, mas estendendo a toda a sociedade. A programação qualifica e amplifica a potencialidade da abrangência da marca Sesc, fazendo-se conhecida para além do seu público.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	LOCAL
1	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Café da manhã (02 e 03 de junho de 2022). 80 kits por dia.	1	SVÇ	Tenda Multiétnica Cidade de Goiás
2	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Café da manhã (04 de junho de 2022). 70 kits por dia	1	SVÇ	Tenda Multiétnica Cidade de Goiás
3	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Almoço (04 de junho de 2022). 70 kits por dia	1	SVÇ	Tenda Multiétnica Cidade de Goiás
4	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Almoço (02 e 03 de	1	SVÇ	Tenda Multiétnica

	junho de 2022)). 80 kits por dia			Cidade de Goiás
5	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Jantar (02 e 03 de junho de 2022). 80 kits por dia.	1	SVÇ	Tenda Multiétnica Cidade de Goiás
6	Serviço de alimentação para os convidados da Tenda Multiétnica – Kit Jantar (04 de junho de 2022). 70 kits por dia.	1	SVÇ	Tenda Multiétnica Cidade de Goiás

3.1 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

Item 1 – Serviço de Alimentação – Kit Café da Manhã

Data: 02 e 03 de junho de 2022.

Horário: 8h

Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás

Quantidade: 80 kits por dia, totalizando 160 kits

Cardápio

01 Misto quente ou sanduíche natural e 01 salgado assado (tamanho médio)

300ml Suco de fruta (polpa ou natural)

100ml de café (sem açúcar)

500ml água sem gás

01 fruta (banana ou maçã) ou salada de fruta

Copos descartáveis

Talheres descartáveis

Guardanapos

Obs.: Os kits devem ser embalados individualmente.

Item 2 – Serviço de Alimentação - Kit Café da Manhã

Data: 04 de junho de 2022.

Horário: 8h

Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás

Quantidade: 70 kits por dia

Cardápio

01 Misto quente ou sanduíche natural e 01 salgado assado (tamanho médio)

300ml Suco de fruta (polpa ou natural)

100ml de café (sem açúcar)

500ml água sem gás

01 fruta (banana ou maçã) ou salada de fruta

Copos descartáveis

Talheres descartáveis

Guardanapos

Obs.: Os kits devem ser embalados individualmente.

Item 3 – Serviço de Alimentação – Almoço

Data: 04 de junho de 2022.

Horário: 12h

Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás

70 kits por dia, totalizando 160 kits

Cardápio

200g de arroz

150g de feijão carioca ou feijão preto

150g de vegetais cozidos (podem ser variados)

120g de proteína (podendo ser carne bovina ou carne suína ou frango ou peixe)

Salada crua (pote separado)

01 fruta (média)

500ml Água sem gás

300ml de suco natural ou polpa

Copos descartáveis

Marmitex individual

Pratos descartáveis

Talheres descartáveis

Guardanapos

Obs.: Os kits devem ser embalados individualmente.

Item 4 – Serviço de Alimentação – Almoço

Data: 02 e 03 de junho de 2022.

Horário: 12h

Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás

Quantidade: 80 kits por dia

Cardápio

200g de arroz

150g de feijão carioca ou feijão preto

150g de vegetais cozidos (podem ser variados)

120g de proteína (podendo ser carne bovina ou carne suína ou frango ou peixe)

Salada crua (pote separado)

01 fruta (média)

500ml Água sem gás

300ml de suco natural ou polpa

Copos descartáveis

Marmitex individual

Pratos descartáveis

Talheres descartáveis

Guardanapos

Obs.: Os kits devem ser embalados individualmente.

Item 5 – Serviço de Alimentação – Jantar

Data: 02 e 03 de junho de 2022.

Horário: 18h

Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás
Quantidade: 80 kits por dia, totalizando 160 kits

CARDÁPIO

200g de arroz
150g de feijão carioca ou feijão preto
150g de vegetais cozidos (podem ser variados)
120g de proteína (podendo ser carne bovina ou carne suína ou frango ou peixe)
Salada crua (pote separado)
01 fruta (média)
500ml Água sem gás
300ml de suco natural ou polpa
Copos descartáveis
Marmitex individual
Pratos descartáveis
Talheres descartáveis
Guardanapos
Obs: Os kits devem ser embalados individualmente.

ITEM 6 – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – JANTAR

Data: 04 de junho de 2022.
Horário: 18h
Local: Tenda multiétnica - Cidade de Goiás
Quantidade: 70 kits por dia

CARDÁPIO

200g de arroz
150g de feijão carioca ou feijão preto
150g de vegetais cozidos (podem ser variados)
120g de proteína (podendo ser carne bovina ou carne suína ou frango ou peixe)
Salada crua (pote separado)
01 fruta (média)
500ml Água sem gás
300ml de suco natural ou polpa
Copos descartáveis
Marmitex individual
Pratos descartáveis
Talheres descartáveis
Guardanapos
Obs.: Os kits devem ser embalados individualmente

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

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

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

6. CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O prazo para execução do serviço será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (Pedido ao Fornecedor).

6.2. O prazo de vigência do contrato será de 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato.

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

6.4. Os sabores dos alimentos servidos são elementos essenciais, não podendo ser excessivamente temperado, nem insosso, ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais, ou produtos que causem estranheza aos comensais servidos.

6.5. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados seguindo todos os critérios da RDC 216 (regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA), garantindo assim a segurança alimentar.

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

6.7. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de gastronomia, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físicos, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

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

6.9. Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários deverão redobrar os cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70% e fazendo o uso de máscaras em todas etapas de produção e serviço.

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

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

7. LOCAL DO SERVIÇO E FATURAMENTO

a) LOCAL DE REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

23º FICA – Festival Internacional de Cinema e Vídeo. Cidade de Goiás
Endereço a ser definido no fechamento da programação.

b) FATURAMENTO

✓ **Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90 I.E.: Isento)**

Razão Social: Serviço Social do Comercio

Endereço: Rua 15, esq.19, Setor Central – Goiânia/GO, CEP: 74.030-090.

8. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

8.1 A empresa vencedora deverá apresentar:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicilio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c)** Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e)** Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f)** Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).
- g)** 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;
- h)** Cópia do documento de identificação do representante legal.
- i)** A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária

9. DAS DILIGÊNCIAS

9.1 É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.1.3. Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido no Termo de Referência.

10.1.4. 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.

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

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

10.1.7. Os utensílios deverão ser recolhidos após 2hs do encerramento da refeição. Todos os alimentos entregues, mesmo que não forem consumidos, devem permanecer com a organização da tenda multiétnica. A entrega das refeições deverão ser conforme o cronograma a ser enviado em até 48 horas de antecedência do início da Tenda Multiétnica, e devem ser seguidos pontualmente

10.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DA PROPOSTA

12.1 A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente datada, obedecendo a especificação técnica e seus anexos;

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

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

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

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

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

13. DAS PENALIDADES

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

13.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

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

13.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a)** Advertência;
- b)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, por um prazo de até 2 (dois) anos;

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

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

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

13.4 Caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico item 13.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc Goiás o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

13.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

14. FISCALIZAÇÃO

Fiscal: Cleidione Rezende da Silva
Assessor Técnico III
Matrícula: 8981 CPF: 014.533.661-13

Suplente: Joyce Lynch
Assessor Técnico III
Matrícula: 9706 CPF: 000.589.281-38

15. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Lorrane Cristina Dos Santos Teixeira

Assessora Técnica III - Seção de Planejamento de Compras

Maria René V. Ramos

Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 06 de maio de 2022.