

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de serviço de buffet para execução de evento da unidade Sesc Pirenópolis.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Pirenópolis realizará o evento Virada Sesc, que celebrará a virada do ano, momento único e especial para famílias que buscam a unidade Sesc Pirenópolis para comemorar a data, visando a garantia de uma noite com a qualidade Sesc Goiás, faz-se necessária a contratação de Buffet para tornar essa experiência ainda mais agradável pois a alimentação dos hóspedes é parte essencial do evento.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

ITEM	SERVIÇOS	QTD. DE PESSOAS POR EVENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1.	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO INTERMEDIÁRIO Serviço de buffet para coquetel - Tipo Intermidiário Projeto: Virada Sesc Local: Sec Pirenópolis Data: 31/12/2023	130	SERVIÇO	1

3.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.2.1. Bebidas: refrigerantes – 02 opções: normal e zero açúcar (Coca cola e 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.

3.2.2. Sachês: açúcar, adoçante, sal, azeite, molho de pimenta.

3.2.3. 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 torradas de pão sírio; mix de frios sortidos (salaminho, salame, presunto parma, queijos); palmito e azeitonas (verde e negra); muçarela de búfala com pesto de manjerição e mini rúcula; mini saladinha caprese; carne louca paulista (lagarto desfiado, cebolas, pimentões) com torradas ou pães; ceviche de tilápia; guacamole com nachos; mini sanduíches de pão de forma com recheios diversos (tipo sanduíche natural de 3 ou 4 andares), ou outras opções similares a combinar.

3.2.4. 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; *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.

3.2.5. 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.

3.2.6. 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.

3.2.7. 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.

3.3. MATERIAIS NECESSÁRIOS À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.3.1. 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.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Aparadores	1 (um) para cada 50 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 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. 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 DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. O prazo de vigência do contrato será de 2 (dois) meses, a contar da data de assinatura do contrato.

5.2. O contrato ou instrumento equivalente celebrado entre o Sesc Goiás e a empresa vencedora da licitação, poderá ser prorrogado, além do prazo estipulado neste Termo de Referência, até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, de acordo com a Resolução Sesc nº 1252/12, art. 26, §2º.

5.3. O serviço deverá ser executado após o envio da Ordem de Compra, conforme data e local do tópico 3. Especificações Técnicas.

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

5.5. 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 em até 2 (duas) horas.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. 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.

6. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E FATURAMENTO

6.1. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO. CEP: 72.980-000

Telefone: (62) 3902-1308

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. Da 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;

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:

1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
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 Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a 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 ECONÔMICO – FINANCEIRA

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

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) A empresa deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de realização dos serviços, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.
- 8.1.2. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 8.1.3. Cabe à contratada se responsabilizar por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto deste Termo de Referência.
- 8.1.4. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega do material especificado, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.
- 8.1.5. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.
- 8.1.6. Comunicar a contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 8.1.7. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc/GO, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

8.1.8. Os profissionais da contratada deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados e identificados.

8.1.9. 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.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.2.1. O pagamento será efetuado à contratada no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal.

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

8.2.3. 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.

8.2.4. Caberá ao Sesc notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Termo de Referência e demais normas da Entidade.

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, datada, obedecendo ao edital e seus anexos.

10.2 Deverá conter, 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 Quando a Seção de Compras verificar qualquer discrepância entre os preços unitários e totais da proposta de preços escrita, prevalecerá o valor unitário e, havendo discordância entre o valor total em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor por extenso.

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

10.7 A 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 a 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; e
- 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 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/GO.

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

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Brenda Marques
Assessor Técnico III Nutricionista
Matrícula: 11129 CPF: xxx.xxx.xxx-06

Suplente: Charles Robson de Sousa
Assistente Administrativo IV
Matrícula: 11134 CPF: xxx.xxx.xxx-89

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo
Coordenadora Técnica de Nutrição

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



Shirlene Virgínia de Lima Silva

Assessor Técnico da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Maria René Vaca Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação
de Documentos de Compras



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de
Documentos de Compras

Goiânia, 23 de outubro de 2023.

EM BRANCO