



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA ATENDER COM BUFFET DE COQUETEIS, LANCHES E REFEIÇÕES OS EVENTOS DO SESC DF E REUNIÕES DO CONSELHO DO SESC**

**SETEMBRO 2021**

**Coordenação: CONUT- Coordenação de Nutrição**

**RCMS: Nº 21/0785**

**1. DO OBJETO**

A presente solicitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet, coquetéis, lanches e refeições com fornecimento de produtos, sob regime de empreitada por preço unitário, de acordo com as especificações constantes neste caderno.

**2. DA JUSTIFICATIVA**

Atender as reuniões mensais do Conselho Regional e outros eventos da Direção Regional do SESC-AR/DF, em que será necessário um serviço de alimentação, não oferecido pelo Sesc DF. Essa demanda necessita de um serviço especializado e requintado, fornecido por empresa especializada, de forma a obter melhor planejamento de custos, maior economicidade, melhor otimização de pessoal, padronização do serviço, simplificação do processo e envolvimento de recursos, agilidade e praticidade de atendimento.

**3. SERVIÇO / PRODUTO**

A CONTRATADA prestará o serviço objeto deste caderno da seguinte forma:

**1. Classificação do Certame:**

1.1. O serviço será realizado nas dependências da Federação do Comércio de Bens, Serviços, Turismos do Distrito Federal ou nas Unidades Operacionais do Sesc DF ou em outros locais informados pelo contratante.

1.2. O horário, bem como o local e as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos pelo Sesc DF.

1.3. A empresa vencedora deverá ter suas instalações de produção no Distrito Federal.

1.4. O critério de julgamento das proposta será dividido em duas etapas:

a) Avaliação do menor preço por item, conforme cardápio estipulado;

b) Prova de conceito – POC , que será realizada por meio de uma visita técnica pela equipe de nutrição do SESC/DF, na cozinha central de produção do buffet, da empresa ganhadora, que deverá ser instalada no Distrito Federal-DF, para verificar os seguintes critérios determinados no Check List de Vistoria para as áreas de alimentação – buffet (ANEXO I). A empresa será ganhadora, caso apresente a pontuação até 25 pontos perdidos, com ótima definição.

A visita técnica será marcada pela equipe técnica de nutricionistas do Sesc e informada a empresa que está participando do Certame. Informaremos a data e horário da visita técnica, para que o proprietário, o Nutricionista ou Responsável Técnico da empresa acompanhe a avaliação.

## ANEXO I - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc/DF, por meio de sua Equipe de Fiscalização, fará visita técnica na empresa, para conhecer os procedimentos operacionais de alimentação e as boas práticas de fabricação para produção alimentar, com a aplicação do check list de vistoria para as áreas de alimentação, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade.

CHECK LIST DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - BUFFET					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL			S	N	N.A
1	Área externa com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, acúmulo de lixo, água estagnada, dentre outros.	5			
2	Área interna com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	5			
CONTROLE DE PRAGAS					
3	Inexistência do comprovante do controle químico de vetores e pragas, expedido por empresa especializada.	15			
4	Presença de vetores e pragas urbanas (vivos ou mortos) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	5			
MANEJO DOS RESÍDUOS					
5	Inexistência de recipientes adequados para coleta de resíduos no interior do estabelecimento.	5			

6	Retirada deficiente dos resíduos e/ou armazenamento inadequado.	5			
<b>ARMAZENAMENTO</b>					
7	Armazenamento em local inadequado e desorganizado.	10			
8	Ausência de separação de produtos nas redes frias (refrigeradores e freezers).	10			
9	Falta de higienização do estoque/despensa.	5			
10	Produtos de higienização guardados em qualquer área.	5			
11	Produtos manipulados ou abertos sem a identificação necessária e/ou armazenamento inadequado.	20			
12	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	25			
<b>HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>					
13	Higienização das áreas da cozinha inadequada.	10			
14	Indisponibilidade dos produtos de higienização e utensílios de limpeza necessários e/ou adequados à realização da operação.	10			
15	Produtos de higienização não identificados ou não regularizados pelo Ministério da Saúde.	5			
16	Inexistência de planilhas de registro da temperatura dos equipamentos.	10			
17	Limpeza inadequada de equipamentos, utensílios e móveis que compõem o ambiente.	15			
18	Presença de odores não característicos em refrigeradores, freezers (em uso).	5			
19	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas, sem comunicação ao Fiscal do Contrato.	5			
<b>FUNCIONÁRIOS</b>					
20	Funcionários com apresentação e/ou higiene pessoal inadequada.	10			
21	Não utilização de EPI pelos funcionários no momento de suas funções.	10			
22	Não utilização de uniforme adequado e padronizado para as atividades.	5			
23	Não realizar capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento).	20			
24	Deixar de manter profissional Responsável Técnico em conformidade com carga horária prevista na Resolução.	30			
25	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	10			
26	Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	10			

<b>PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS</b>					
27	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos em desacordo com o disposto em legislação vigente.	<b>10</b>			
28	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, legumes e frutas.	<b>10</b>			
<b>DISTRIBUIÇÃO/ APRESENTAÇÃO DA MATERIA PRIMA</b>					
29	Apresentação geral dos alimentos em desacordo com as técnicas culinárias.	<b>20</b>			
30	Não constam receituários e fichas técnicas na área de preparo	<b>5</b>			
31	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas.	<b>20</b>			
32	A empresa não dispõe de utensílios e materiais para o armazenamento adequado das preparações finalizadas	<b>5</b>			
<b>CONTROLE DE TEMPERATURA</b>					
33	Não possuir o controle de temperatura em planilhas (POP) dos equipamentos de refrigeração.	<b>10</b>			
34	Não possuir o controle de temperatura (POP) das preparações finalizadas, após momento de finalização e momento/ tempo de servir as preparações em eventos	<b>20</b>			
<b>OUTROS</b>					
35	Ausência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	<b>30</b>			
36	Deixar de manter Alvará Sanitário ou protocolo vigente	<b>25</b>			
37	Terceirizar o serviço de produção a outra empresa.	<b>25</b>			
38	Ausência do nutricionista na empresa como RT	<b>25</b>			
39	Ausência de utensílios e mobiliários próprio, para adequada prestação de serviços.	<b>25</b>			
<b>Pontuação total</b>		<b>500</b>			

S: Sim      N: Não      N.A: Não aplica

<b>Aplicações de percentuais</b>	<b>Definição</b>
Até 25 pontos perdidos	<b>Ótimo</b>
Entre 26 e 50 pontos perdidos	<b>Bom</b>
Entre 51 a 125 pontos perdidos	<b>Regular</b>
Entre 126 a 200 pontos perdidos	<b>Ruim</b>
Mais que 201 pontos perdidos	<b>Péssimo</b>

## **1.5 Das Condições Gerais para realização do evento**

1.5.1 O evento poderá sofrer atrasos com a conseqüente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.

1.5.2. A empresa vencedora deverá se apresentar no local do evento determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 02 (duas) horas antes do horário marcado para o início do evento.

1.5.3. A execução das atividades será realizada conforme roteiro de serviço abaixo, que podem sofrer alteração:

O local da montagem do buffet e a cozinha de apoio serão informados pela equipe de funcionários do Sesc.

### **2. Dos Funcionários:**

2.1. Os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.

2.2. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo esses serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

2.3. As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo esses serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

2.4. A equipe de trabalho, além de uniformizada, deverá trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas e aventais, para maior higiene no manuseio com os alimentos.

### 3. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

3.1. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado para transporte de alimentos, conforme legislação da ANVISA, com certificado de vistoria de veículo, emitido pelo órgão de vigilância sanitária, que autoriza o veículo para transporte de ingredientes, embalagens e alimentos industrializados e manipulados, prontos ou não para o consumo.

3.2. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.3. Na higienização das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.,

3.4. As preparações deverão ser acondicionadas para transporte em caixas do tipo Hot Box assegurando a temperatura adequada.

### 4. Dos Alimentos e das Bebidas:

4.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, conforme tabela per capita abaixo:

**Tabela 1 – Tabela com per capita das preparações**

<b>Preparações</b>	<b>Quantitativo per capita</b>
Salgados ou canapés	12 unidades / pessoa
Docinhos finos	03 unidades / pessoa
Salada de fruta/ tábua de frutas	01 porção de 150g / pessoa
Sanduíches e bolo	02 unidades/ pessoa
Empratados	01 unidade de cada sabor / pessoa
<b>Bebidas sem álcool</b>	<b>Quantitativo per capita</b>
Refrigerante	500 ml/ pessoa
Suco de fruta	400 ml /pessoa

Água com ou sem gás	400 ml/ pessoa
<b>Bebidas Alcoólicas</b>	<b>Quantitativo per capita</b>
Cervejas, Vinhos, Espumante, Whisky	Quantidade necessária para atender satisfatoriamente os convidados do evento.

4.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas.

4.3. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.

4.4. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

4.6. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

4.7. As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.

4.8. Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento.

#### **5. Da Organização da Mesa do Café:**

5.1. Manter a mesa, impecavelmente disposta com toalha limpa e bem passada, e com os utensílios (pratos, xícaras de café, talheres, samovar de prata, cachepô e outros) perfeitamente limpos.

#### **6. Dos Utensílios e Materiais:**

6.1. Os talheres de empratados e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, samovar, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em "inox", modelo liso, sem ornamentos excessivos.

6.2. Os samovares deverão ser em prata e em tamanho, com capacidade de líquido a ser servido, proporcional ao número de pessoas a serem servidas.

6.3. Os copos, taças e tulipas de serviço deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos.

6.4. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

6.5. Os utensílios de cozinha, tais como: tábua, colher, faca (cabo) e outros, deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.

6.6. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.

6.7. Os guardanapos deverão ser em papel com 'folhas duplas, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.

6.8. Para almoços/jantares deverão utilizar guardanapos de tecido em algodão, lisos, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.

## **7. Do Cardápio:**

7.1- As preparações estão definidas neste caderno de especificação, mas a empresa poderá sugerir nova proposta de cardápio, com preparações similares ao solicitado em contrato. As propostas deverão ser aprovadas pela Coordenação de Nutrição do Sesc/DF, antes da realização do evento.

### **Item 1 – Lanche simples – Sem bebida alcóolica**

- Característica: Lanche em mesa posta com bebidas.

#### **BEBIDAS:**

Café com e sem açúcar

Chá sem açúcar

Um sabor de suco de fruta natural ou de polpa da fruta

Água mineral com e sem gás

Água saborizada com frutas e hortaliças

#### **CARDÁPIO:**

Pão de queijo ou biscoito de queijo tamanho coquetel;

1 tipo de bolo simples com ou sem cobertura

#### MATERIAL:

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças brancas e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.

#### Item 2 - Brunch - Sem bebida alcóolica

- Característica: Brunch em mesa posta com bebidas, com algumas preparações volante.

#### BEBIDAS:

Suco de abacaxi com hortelã

Suco de acerola

Água saborizada com limão siciliano, manjeriçao e laranjas

Suchá de morango com abacaxi com hortelã

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e zero

#### CARDÁPIO:

Bruschettas de caponatas de berinjelas

Bruschettas Caprese

Strudel de frango e requeijão cremoso

Strudel de banana, queijo e canela

Tábua de frios e queijos

Croque Monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno)

Quiche de alho-poró

Torta de palmito

Sanduíche no ciabatta Caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco

Wraps recheados com creme de peito de peru e ricota temperada

#### SOBREMESAS (VOLANTE):

Salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã

logurte natural com gelatina de frutas vermelhas

Palha italiana

Browne de chocolate com nozes

#### MATERIAL:

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm deverão estar inclusos.

#### SERVIÇO:

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

#### **Item 3 - Brunch com empratados - sem bebida alcóolica**

- Característica: Brunch em mesa posta com bebidas, com preparações/ empratados volante.

#### BEBIDAS:

Suco de abacaxi com hortelã

Suco de acerola

Água saborizada com limão siciliano, manjeriço e laranjas

Suchá de morango com abacaxi com hortelã

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e zero

#### CARDÁPIO:

Bruschettas de caponatas de berinjelas

Bruschettas Caprese

Strudel de frango e requeijão cremoso

Strudel de banana, queijo e canela

Tábua de frios e queijos

Croque Monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo ementhal e molho bechamel ao forno)

Quiche de alho-poró

Torta de palmito

Sanduíche no ciabatta Caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco

Wraps recheados com creme de peito de peru e ricota temperada

#### EMPRATADOS – 4 TIPOS (VOLANTE):

Roll de salmão com cream cheese e teriaky

Queijinho coalho com manjericão e tomatinho-grape  
Isca de mignon ao molho Bernaise  
Escondidinho de mandioca com carne-seca

**SOBREMESAS (VOLANTE):**

Salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã  
Iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas  
Palha italiana  
Browne de chocolate com nozes

**MATERIAL:**

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm deverão estar inclusos.

**SERVIÇO:**

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

**item 4 – Coquetel volante com empratados - Sem bebida alcóolica**

- Característica: Coquetel volante com bebidas não alcóolicas, com preparações/ empratados volante.

**BEBIDAS:**

Suco de uva  
Suco de abacaxi com hortelã  
Água mineral sem e com gás  
Refrigerante normal e zero

**COQUETEL (VOLANTE):**

Bruschettas napolitanas  
Bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese  
Espetinho Caprese (búfala, tomate Sweet grape e manjericão) – acompanha molho pesto  
Canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão  
Tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas  
Empanadas de carne  
Meia lua de presunto e azeitona

Mini quiche de alho-poró com crispy  
Mini quiche Lorraine  
Folhado de frango  
Folhado de maçã  
Mini brownie de chocolate com nozes

**EMPRATADOS – 5 TIPOS (VOLANTE):**

Cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas  
Mini espetinho de frango teriaki com gergelim  
Escondidinho de mandioca com carne-seca  
Mini penne ao pesto cremoso com nozes  
Risoto de filé ao funghi

**MESA DE CAFÉ:**

Café – servido em samovar  
Petit four goiabinha  
Palitinho açucarado

**MATERIAL:**

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm deverão estar inclusos.

**SERVIÇO:**

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

**Item 5 - Coquetel com empratados - Com bebida alcóolica**

- Característica: Coquetel volante com bebidas alcóolicas, com preparações/ empratados volante.

**BEBIDAS:**

Suco de uva  
Suco de abacaxi com hortelã  
Água mineral sem e com gás  
Refrigerante normal e zero

**BEBIDA ALCÓOLICA:**

Cerveja Original  
Whisky Red Label  
Espumante nacional Salton Brut  
Vinho tinto Tripantu Cabernet Sauvignon

#### COQUETEL (VOLANTE):

Bruschettas napolitanas  
Bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese  
Espetinho Caprese (búfala, tomate Sweet grape e manjeriçao) – acompanha molho pesto  
Canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão  
Tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas  
Empanadas de carne  
Meia lua de presunto e azeitona  
Mini quiche de alho-poró com crispy  
Mini quiche Lorraine  
Folhado de frango  
Folhado de maçã  
Mini brownie de chocolate com nozes

#### EMPRATADOS- 5 TIPOS (VOLANTE):

Cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas  
Mini espetinho de frango teriaki com gergelim  
Escondidinho de mandioca com carne-seca  
Mini penne ao pesto cremoso com nozes  
Risoto de filé ao funghi

#### MESA DE CAFÉ:

Café – servido em samovar  
Petit four goiabinha  
Palitinho açucarado

#### MATERIAL:

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm deverão estar inclusos.

#### SERVIÇO:

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

**Item 6 – Almoço/jantar - sem bebida alcóolica**

- Característica: Almoço ou Jantar em mesa posta com bebidas volante não alcóolicas.

**BEBIDAS:**

Suco de Laranja

Suco de abacaxi com hortelã

Água mineral sem e com gás

Refrigerante normal e zero

**ALMOÇO:**

Salada- 1 a 2 tipos (Mix de folhas nobres, alface americana, alface roxa e rúcula, tomate grape, manga, cenoura e abobrinha em filetes) , com 1 tipo de Molho para salada, azeite, vinagre balsâmico, sachês individuais de sal, palito de dente, pimenta e outros temperos.

Arroz branco/ Integral

Arroz piamontese ou Risoto

2 Tipos de prato proteico principais ( Medalhão de frango ao creme de queijo fundido e

Escalope de filé mignon ao molho funghi )

2 a 3 tipos de guarnições quentes, ( Musseline de batata com crispy de alho poró, Ravioli de queijo com manjeriço ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)

**SOBREMESA:**

1 tipo de Salada de frutas em bolinha ou em lascas com suco de laranja e folhas de hortelã

2 tipos de sobremesas elaboradas ( Dueto de chocolate com morangos e Banoffe)

**MESA DE CAFÉ:**

Café – servido em samovar

Petit four variado

Palitinho açucarado

**MATERIAL:**

Todo o material necessário para o evento, tais como pranchões, toalhas, copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo em tecido deverão estar inclusos.

#### SERVIÇO:

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

#### Item 7 – Almoço/jantar - com bebida alcóolica

- Característica: Almoço ou Jantar em mesa posta com bebidas alcóolicas.

#### BEBIDAS:

Suco de Laranja

Suco de abacaxi com hortelã

Água mineral sem e com gás

Refrigerante normal e zero

#### BEBIDA ALCÓOLICA:

Cerveja Original

Whisky Red Label

Espumante nacional Salton Brut

Vinho tinto Tripantu Cabernet Sauvignon

#### ALMOÇO:

Salada- 1 a 2 tipos (Mix de folhas nobres, alface americana, alface roxa e rúcula, tomate grape, manga, cenoura e abobrinha em filetes) , com 1 tipo de Molho para salada, azeite, vinagre balsâmico, sachês individuais de sal, palito de dente, pimenta e outros temperos.

Arroz branco/ Integral

Arroz piamontese ou Risoto

2 Tipos de prato proteico principais ( Medalhão de frango ao creme de queijo fundido e

Escalope de filé mignon ao molho funghi )

2 a 3 tipos de guarnições quentes, ( Musseline de batata com crispy de alho poró, Ravioli de queijo com manjeriça ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)

#### SOBREMESA:

1 tipo de Salada de frutas em bolinha ou em lascas com suco de laranja e folhas de hortelã

2 tipos de sobremesas elaboradas ( Dueto de chocolate com morangos e Banoffe)

**MESA DE CAFÉ:**

Café – servido em samovar

Petit four variado

Palitinho açucarado

Licor Frangélico e Amarula

**MATERIAL:**

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas e Guardanapo em tecido deverão estar inclusos.

**SERVIÇO:**

Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo maitre, garçons, copeiro e cozinheira.

**8. Do Quantitativo do Serviço:**

<b>Itens</b>	<b>Quantitativo</b>
Item 1	800 unidades
Item 2	720 unidades
Item 3	480 unidades
Item 4	480 unidades
Item 5	480 unidades
Item 6	800 unidades
Item 7	600 unidades

**4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA se obriga a cumprir fielmente o estipulado no presente instrumento e em especial:

1. Designar gestor do Contrato por parte da CONTRATADA que deverá relacionar-se com o Sesc DF, exclusivamente, por meio do servidor gestor de contrato (ou seu substituto legal) ou do servidor gestor operacional;

2. Remover, após a realização do evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

2.1. Entregar, ao término do evento, as instalações utilizadas devidamente limpas e organizadas.

2.2. A empresa deverá providenciar todo o material de limpeza, para a execução da limpeza.

3. Enviar ao Sesc DF, até 120 (cento e vinte) horas antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade e quantitativo de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Caderno de Especificação.

4. Antes do evento, providenciar toda arrumação do espaço onde o serviço será prestado/realizado;

5. Permitir, em suas instalações, a presença de nutricionista do SESC/DF, para acompanhar e fiscalizar a produção das preparações, examinando a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentarem condições impróprias ao consumo.

6. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, fogão, microondas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo;

7. Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Caderno de Especificação;

8. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados;

9. Manter os empregados nas dependências do Sesc DF devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídos pelo Sesc DF;

10. Substituir qualquer empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

11. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste Caderno de Especificação, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o Sesc DF;

**12. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação.**

13. Coletar e armazenar, amostras de todas as preparações,( mínimo 100 g de cada produto servido), embalando-os em recipientes esterilizados, lacrando-os, identificando-os e os mantendo sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a 18°C, por 72 horas, para eventual análise laboratorial, sendo de sua responsabilidade o custo das análises;

14. Caso seja solicitado, a contratada deverá encaminhar as amostras ao laboratório microbiológico terceirizado credenciado pela Vigilância Sanitária para realização das análises, a fim de constatar a inocuidade do alimento;

15. A Empresa deverá observar rigorosamente legislação sanitária vigente e os Regulamentos e Normas baixadas pela Vigilância Sanitária - ANVISA, Conselho Regional de Nutrição - CRN e demais órgão de fiscalização;

16. Deverá possuir Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões Implantados e seus respectivos registros atualizados, responsabilizando-se pelo cumprimento da Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação;

A CONTRATADA também se obriga a, especialmente:

1 – Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;

2 – Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do Sesc DF, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta dias) contados da comprovação de sua responsabilidade;

3 – Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes do Sesc DF que não envolverem falha pessoal.

4 – Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo bom comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados pelos mesmos ao Sesc DF ou a terceiros.

## **5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) cumprir fielmente a sua parte no Contrato;
- b) informar a data, horário e o local do evento com antecedência de 10 dias para a empresa CONTRATADA;
- c) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA aos locais da prestação do serviço;
- d) disponibilizar funcionário responsável pelo recebimento da equipe contratada e dos produtos nas Unidades de Prestação de Serviços;

- e) adotar medidas legais no caso de não cumprimento do horário pela CONTRATADA;
- f) conferir os produtos e material no ato da entrega pela CONTRATADA;
- g) atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;
- h) devolver de imediato à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida, que estejam com a sua qualidade afetada e que possam estar impróprios para consumo; e
- i) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

## **6. PRAZO DE EXECUÇÃO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO**

Serão consideradas o tempo médio de prestação do serviço APROXIMADAMENTE 4 horas, porém, a equipe da contratada deverá chegar com a antecedência de 2 horas antes do início do serviço.

Em caso de evento em área externa, a CONTRATADA deverá realizar visita técnica para levantar necessidades de equipamentos e materiais.

## **7. LOCAL DO SERVIÇO**

O serviço será realizado nas dependências da Federação do Comércio de Bens, Serviços, Turismos do Distrito Federal ou nas Unidades Operacionais do Sesc DF ou em outros locais informados pelo contratante.

Responsável pela elaboração: Maria de Fátima F. Monteiro Paiva

Cargo: Assessora - Matrícula: 6100

Supervisionado: Sabrina Batista

Cargo: Coordenadora de Nutrição – Matrícula: 3094

