



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA OS COQUETEIS DAS REUNIÕES DO CONSELHO SESC DF

1. DO OBJETO

A presente solicitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet, 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 outras reuniões da Direção Regional do SESC-AR/DF, com serviços de alimentação não oferecido pelo Sesc DF, justifica a contratação de uma 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. Das Condições Gerais:

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

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

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

1.6. 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 os mesmos 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 os mesmos 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 acondicionados 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

Preparações	Quantitativo per capita
Salgados ou canapés	12 unidades / pessoa
Docinhos finos	06 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
Bebidas	Quantitativo per capita
Refrigerante	500 ml/ pessoa
Suco de fruta	400 ml /pessoa
Água com ou sem gás	400 ml/ pessoa

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, cachepot, 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.

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 folhas duplas, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.

7. Do Cardápio:

ITEM 1 - CARDÁPIO COQUETEL - SEM BEBIDA ALCÓOLICA

COQUETEL VOLANTE DE BEBIDAS, COQUETEL EM MESA POSTA, COM SALGADOS, SALADAS DE FRUTA, FRIOS, SANDUÍCHES E BOLO

BEBIDAS:

Dois sabores de suco de fruta natural ou de polpa da fruta

Água mineral com e sem gás

Água saborizada com frutas e hortaliças

Dois tipos de refrigerante normal e Diet (Coca Cola e Guaraná Antártica)

MESA DE APOIO COM BEBIDAS QUENTES

Café com e sem açúcar com petit fours variados, lasquinhas de laranja cristalizada e amêndoas.

COQUETEL NA FORMA DE MESA POSTA - COMIDAS - O quantitativo de variedades de cada categoria deve ser obedecido de acordo com o estipulado, porém, o cardápio é uma sugestão e poderá ter outras indicações desde que aprovados pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição do Sesc DF.

- 02 tipos de entrada- (Damasco recheado com mousse de limão, Casadinho de pimenta de cheiro com carne seca, Quibe cru com pão sírio e hortelã, Salada marroquina de berinjela com pão sírio e azeite, Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha, Provolone com castanha e mel);
- 02 tipos de canapés - (Creme cheese com frango,Cheddar com frango,Cheddar com salaminho defumado, creme cheese com kani, Catupiry com Cereja, Ricota com Cereja,Canapé de pão integral com damasco e semente de papoula, canapé de Azeitonas pretas,Canapés de ervas pitangado com kani, Atum com Cereja,Ricota com figo, Quatro Queijos com cereja, Alho poró com Passas,Palmito, Tomate cereja com provolone, Tomate seco com rúcula);
- 01 tipo de tartelete quente (casquinhas) - (Creme de bacalhau,Creme de filé de surubim, Creme de frango ,Creme com palmito, Creme de palmito, Creme de tomate seco);
- 01 tipo de folhado doce (Doce de leite,Goiaba com queijo, Fios de ovos com bacon,Maça com canela, Damasco, Banana com canela,Castanha, Abacaxi com canela);
- 02 tipo de folhado salgado (Frango temperado, Roquefort,Calabresa com catupiry, Bacalhau, Salmão, Espinafre com gorgonzola, Napolitano, Tomate seco com mussarela de búfala,Carne seca com catupiry , Filet mignon com queijo, Palmito);
- 02 tipos de salgados fritos
- Cesta com 06 tipos de pães e torratinhas
- 01 bandeja com 7 tipos de frios, queijos e embutidos
- 02 tipos de geleias de frutas

- 01 tipo de manteiga
- 01 tipo de requeijão light
- 01 tipo de requeijão de ervas ou tradicional
- 01 tipo de quiche sabor salgado, em torta
- 01 tipo de mini crepe salgado servido em rechaud's (presunto e queijo, creme de frango, napolitano, queijos)
- 02 tipos de bolo artesanal (milho, cenoura, mesclado, chocolate, mandioca, banana, frutas secas, integral)
- 02 tipos de sanduíches (com recheio de frango, atum, carne, peixe, saladas em pães diversos)
- 03 tipos de doces finos (Copinhos de chocolates com recheios diversos, camafeu de nozes, tarteletes de frutas, bombons finos e variados, moldados personalizados, trufas, damasco recheado, fios de ovos, quindim).
- Salada de frutas em bolinhas, elaborada com 5 tipos de frutas, com calda de laranja e hortelã, com a disposição de cereais como granola, aveia e farinha de linhaça.

ITEM 2 - CARDÁPIO COQUETEL COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA

COQUETEL VOLANTE DE BEBIDAS, COQUETEL EM MESA POSTA, COM SALGADOS, SALADAS DE FRUTA, FRIOS, SANDUÍCHES, BOLO E EMPRATADOS

BEBIDAS:

Dois sabores de suco de fruta natural ou de polpa da fruta

Água mineral com e sem gás

Água saborizada com frutas

Dois tipos de refrigerante normal e Diet (Coca Cola e Guaraná Antártica)

MESA DE APOIO COM BEBIDAS QUENTES

Café com e sem açúcar com petit fours variados, lasquinhas de laranja cristalizada e amêndoas.

COQUETEL NA FORMA DE MESA POSTA COM SERVIÇO VOLANTE DE EMPRATADOS - COMIDAS - O quantitativo de variedades de cada categoria deve ser obedecido de acordo com o estipulado, porém, o cardápio é uma sugestão e poderá ter outras indicações desde que aprovados pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição do Sesc DF.

- 02 tipos de entrada- (Damasco recheado com mousse de limão, Casadinho de pimenta de cheiro com carne seca, Quibe cru com pão sírio e hortelã, Salada marroquina de berinjela com pão sírio e azeite, Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha, Provolone com castanha e mel);
- 02 tipos de canapés - (Creme cheese com frango,Cheddar com frango,Cheddar com salaminho defumado, creme cheese com kani, Catupiry com Cereja, Ricota com Cereja,Canapé de pão integral com damasco e semente de papoula, canapé de Azeitonas pretas,Canapés de ervas pitangado com kani, Atum com Cereja,Ricota com figo, Quatro Queijos com cereja, Alho poró com Passas,Palmito, Tomate cereja com provolone, Tomate seco com rúcula);
- 01 tipo de tartelete quente (casquinhas) - (Creme de bacalhau,Creme de filé de surubim, Creme de frango ,Creme com palmito, Creme de palmito, Creme de tomate seco);
- 01 tipo de folhado doce (Doce de leite,Goiaba com queijo,Fios de ovos com bacon,Maça com canela, Damasco, Banana com canela,Castanha, Abacaxi com canela);
- 02 tipo de folhado salgado (Frango temperado, Roquefort,Calabresa com catupiry, Bacalhau, Salmão, Espinafre com gorgonzola, Napolitano, Tomate seco com mussarela de búfala,Carne seca com catupiry , Filet mignon com queijo, Palmito);
- 02 tipos de salgados fritos
- Cesta com 06 tipos de pães e torratinhas
- 01 bandeja com 7 tipos de frios, queijos e embutidos

- 02 tipos de geleias de frutas
- 01 tipo de manteiga
- 01 tipo de requeijão light
- 01 tipo de requeijão de ervas ou tradicional
- 01 tipo de quiche sabor salgado, em torta
- 01 tipo de mini crepe salgado servido em rechaud's (presunto e queijo, creme de frango, napolitano, queijos)
- 02 tipos de bolo artesanal (milho, cenoura, mesclado, chocolate, mandioca, banana, frutas secas, integral)
- 02 tipos de sanduíches (com recheio de frango, atum, carne, peixe, saladas em pães diversos)
- 03 tipos de doces finos (Copinhos de chocolates com recheios diversos, camafeu de nozes, tarteletes de frutas, bombons finos e variados, moldados personalizados, trufas, damasco recheado, fios de ovos, quindim).
- Salada de frutas em bolinhas, elaborada com 5 tipos de frutas, com calda de laranja e hortelã, com a disposição de cereais como granola, aveia e farinha de linhaça.
- 03 tipos de empratados (Salada verde com morangos, Salada com tomate seco, Salada verde com uvas, Salpicão com peito de peru defumado, Filé ao molho madeira, Empratado de frango molho especial e batata palha, Empratado de penne rigatte ao molho de cogumelos funghi secchi, Caldo verde com bacon e calabreza, Risotinho de carne seca, Risotinho de tomate seco com rúcula, File de frango grelhado com ervas ao molho de laranja, Empratado de escondidinho de carne seca com purê de batatas, Empratado de escondidinho de bacalhau com purê de batatas, Raviole de frango , Raviole de tomate seco com rúcula, Pennie ao molho 4 queijos, Rondele napolitano com cheddar);

MATERIAL

Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, bandejas em prata, cachepot em prata, louças brancas e pratos de vidro altos e baixos.

Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.

Mesa de café: 1,10 m de diâmetro com toalha em tecido oxford branco de 2,90 m de diâmetro.

RECURSOS HUMANOS:

- 01 garçom para cada 10 pessoas;
- 01 copeiro para cada 15 pessoas (para fazer reposição das preparações e recolhimento dos utensílios copos/taças/ pratos).

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, afim 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 de 3 a 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, Turismo do Distrito Federal ou nas Unidades Operacionais do Sesc DF ou em outros locais informados pelo contratante.

ELABORADO EM 09 DE AGOSTO DE 2019
COSAN - Coordenação dos Serviços de Alimentação e Nutrição SESC DF