



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO  
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL  
SESC-AR/DF**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 81/2021**

Processo Nº. 60448-8/2021

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET DE  
COQUETÉIS, LANCHES E REFEIÇÕES NOS EVENTOS DO SESC-AR/DF**

**ABERTURA DIA 25 DE NOVEMBRO DE 2021  
ÀS 10 HORAS**



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 81/2021

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – Sesc-AR/DF, por meio do Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 16/2020, torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, em sua forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **menor preço por item**, regida pela Resolução Sesc nº. 1.252 de 06 de junho de 2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26 de julho de 2012, e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

### 1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo:

**DATA:** 25/11/2021

**HORA:** 10 horas.

**LOCAL DA SESSÃO:** Portal de Compras do Governo Federal: [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

**CÓDIGO UASG:** 926637

**1.2. Apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, aprovado pela Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.**

1.3. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

### 2. DO EDITAL

2.1. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados no site do Sesc-AR/DF ([www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)), no portal de compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)) ou por e-mail ([licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br)).

2.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.

### 3. DO OBJETO

3.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços



de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF.

#### **4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

4.1. As especificações técnicas do serviço encontram-se no Caderno de Especificações Técnicas (Anexo I), devendo aquelas serem observadas rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.

4.2. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes no Caderno de Especificações Técnicas (Anexo I), prevalecerão as últimas.

#### **5. DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

5.1. A presente licitação é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação; que satisfaçam as condições e exigências do presente Edital, inclusive quanto à regularidade da documentação; que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema; e que:

- a) atendam às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu Contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou funcionários do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

5.2. Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos;
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição



de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil – CRFB, Art.7º, inciso XXXIII;

c) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto no art. 1º, III e IV, e no art. 5º, III, todos da CRFB;

d) inexistam fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

e) a proposta foi elaborada de forma independente; e

f) o serviço é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5.3. O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber o PAF, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente à prestação do serviço.

## **6. DO CREDENCIAMENTO**

6.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia – Seges, por meio do site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

6.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no portal de compras do Governo Federal, no sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), por meio do certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP-Brasil.

6.1.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão utilizar certificado digital.

6.2. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

6.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do Sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao



provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

6.5. O Sesc-AR/DF não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

## **7. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

7.1. As licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc-AR/DF, inclusive pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

7.4. A apresentação da proposta financeira implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.5. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital ou na Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

7.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

7.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta, a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

7.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.



## **8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do Pregoeiro.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **9. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

9.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

9.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.

## **10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

10.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.

10.2. As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

10.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

10.4. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

10.5. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais



licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

10.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da sessão de lances do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.

10.7. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

10.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão de lances do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

10.9. Neste Pregão, o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no art. 31, inciso I do Decreto n.º 10.024/2019.

10.9.1. A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

10.9.2. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, R\$ 1,00 (um real), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

10.10. O intervalo entre os lances enviados pela mesma licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

10.11. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

## **11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

11.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço por item**.

11.2. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento da especificação do objeto.

## **12. DA NEGOCIAÇÃO**

12.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.



Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

12.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

### **13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

13.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para enviar a Proposta Financeira adequada ao último lance e, quando necessários, os documentos complementares à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.1.1. A licitante deverá encaminhar a documentação por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico em arquivo único, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

13.1.2. A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no subitem anterior, caso enfrente dificuldade em atender à convocação. Neste caso, ser-lhe-á concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

13.2. Excepcionalmente, o Pregoeiro poderá disponibilizar o *e-mail* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br) caso a licitante tenha dificuldades em anexar os arquivos ao sistema ou este não comporte o tamanho necessário.

13.2.1. As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao Pregoeiro vistas aos arquivos enviados, nos termos do subitem 13.2, somente pelo *e-mail* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

13.2.2. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no subitem 16.7 deste Edital.

13.3. A proposta financeira a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

- a) prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- b) preços unitário e total de cada item e valor total, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R\$). Vale destacar que a licitante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
- c) declaração expressa de estarem inclusos no preço proposto todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto





deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;

d) o número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, *e-mail*, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da proposta; e

e) descrição detalhada de todas as características do serviço ofertado, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital.

13.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

13.5. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

13.5.1. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados de tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e deverão ser devidamente consularizados e registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

13.5.2. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

13.6. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

13.7. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

13.7.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenação de Compras e Logística – Colog-Compras, na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 2, Lote 1.130, 1º andar, Sala 101, Brasília-DF, CEP: 71.200-020.

13.7.2. Os documentos emitidos por cartório *online* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.



13.8. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

13.9. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de funcionário que detenha conhecimento técnico do objeto para orientar sua decisão.

13.10. Poderá ser desclassificada a proposta ou lance vencedor com valor total ou unitário superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.

13.10.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total quanto os valores unitários estimados para cada item.

13.10.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

13.10.3. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

13.11. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

13.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

13.13. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

13.14. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

13.15. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

13.16. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para sua continuidade.

13.17. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação

#### **14. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

14.1. Para habilitar-se à presente licitação, a interessada deverá apresentar a seguinte documentação:

##### 14.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da proposta;
- b) prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

##### 14.1.2. Qualificação Técnica:

- a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:
  - a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
  - a.2) data da emissão do atestado;
  - a.3) assinatura e identificação do signatário (exemplos: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);
  - a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;

##### 14.1.3. Regularidade Fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº. 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou da



- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); e
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

#### 14.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

14.2. As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.

14.3. Documentos ou certidões que não contenham prazo de validade terão eficácia de 90 (noventa) dias, a partir da data de sua emissão.

14.4. As provas referidas nas alíneas **a** e **b** do subitem 14.1.3 poderão ser feitas por meio de documentos que as contenham.

14.5. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem as alíneas **c**, **d**, **e** e **f** do subitem 14.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

14.5.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

14.6. O Sesc-AR/DF reserva o direito de promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, nos termos da lei, diligenciando contratos, editais, termos de referência, declarações, certidões, notas fiscais, dentre outros. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

14.6.1. A licitante fica obrigada a fornecer todos os esclarecimentos e informações que se façam necessários para que o Sesc-AR/DF se certifique da veracidade e autenticidade do conteúdo apresentado na documentação exigida no certame.

14.6.2. No caso de atestados de capacidade técnica, a recusa do emitente em prestar esclarecimentos e informações ou em fornecer documentos comprobatórios etc., desconstituir-lo-á e poderá configurar prática de falsidade ideológica.

14.7. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

14.8. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação



14.8.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

14.8.2. Quando do julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões online, registrando em ata a sua ocorrência e reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.

14.8.3. As diligências mencionadas no subitem 14.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

## **15. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

15.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.

15.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e encaminhados, na forma eletrônica, para o e-mail [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), ou, na impossibilidade, protocolados na Coordenação de Compras e Logística – Colog-Gestão Documental deste Sesc-AR/DF, no Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Térreo, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário de 9h às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

15.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecido o horário estabelecido no subitem anterior.

15.1.3. Em caso de impugnação interposta por pessoa jurídica, deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou Contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.

15.2. O Sesc-AR/DF não se responsabiliza por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

15.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.4. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando-a às licitantes por meio do sistema.



## **16. DOS RECURSOS**

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

16.1.1. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.

16.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente. Será assegurada aos interessados vistas imediatas dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.

16.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

16.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

16.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

16.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Coordenação de Compras e Logística – Colog-Compras, no seguinte endereço: Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Sala 101, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário das 9h às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

16.8. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, desde que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua proposta financeira.

## **17. DA CONTRATAÇÃO**

17.1. Homologado o resultado da licitação, o Sesc-AR/DF convocará a adjudicatária para assinatura do Instrumento Contratual, nos termos da Minuta de Contrato (Anexo III).

17.1.1. A adjudicatária deverá observar a regularidade fiscal, trabalhista e qualificação



econômico-financeira também para assinatura do Contrato.

17.2. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme item 18, e perda do direito à contratação.

17.3. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no 1º (primeiro) ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

17.4. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o art. 26, Parágrafo Único, do Anexo I da Resolução nº. Sesc 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

17.5. De acordo com a legislação vigente, o Contrato poderá sofrer acréscimos e reduções, de acordo com a necessidade do Sesc-AR/DF, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas. Caso acordado entre as partes, as reduções poderão ultrapassar esse limite.

17.6. O Contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize a prestação do serviço.

17.7. É facultado à Administração do Sesc-AR/DF, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, no prazo e condições estabelecidas, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o objeto deste Edital, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da proposta anteriormente declarada vencedora ou revogar a licitação independentemente da aplicação de qualquer sanção.

17.8. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora, por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal daquela licitante.

17.9. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.

17.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

17.11. A empresa contratada será responsável pela prestação do serviço e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo o



Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

## **18. DAS PENALIDADES**

18.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a licitante contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

### **I) por atraso injustificado:**

a) multa de 2% (dois por cento) por hora de atraso, até a 5<sup>o</sup> (quinta) hora, incidente sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF, limitado esse percentual a 10% (dez por cento); e

b) multa de 2,5% (dois vírgula cinco por cento) por hora de atraso, a partir da 6<sup>o</sup> (sexta) hora, incidente sobre o valor do PAF, sem prejuízo da rescisão deste a partir da 24<sup>o</sup> (vigésima) hora de atraso.

### **II) por inexecução total ou parcial do Contrato:**

a) advertência;

b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do PAF; e

c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não manter a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

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

18.3. Quando não pagos em dinheiro pela adjudicatária, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc-AR/DF dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

18.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

18.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, a adjudicatária estará sujeita às penalidades previstas no inciso II do subitem 18.1.





18.5.1. O prazo de convocação para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

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

## **19. DO PAGAMENTO**

19.1. O pagamento pela prestação do serviço, objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pela Coordenação de Nutrição – Conut. Deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

19.2. Na nota fiscal, deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo à prestação do serviço objeto desta licitação.

19.3. Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento do Contrato de Prestação de Serviço.

19.4. **O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

19.5. Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela contratada ao Sesc-AR/DF, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

19.6. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

19.7. A cada pagamento, a licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) constatando-se a situação de irregularidade da licitante vencedora, o Sesc-AR/DF providenciará a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa; e



b) o prazo da alínea anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do Sesc-AR/DF.

19.8. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da licitante vencedora, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

19.9. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc-AR/DF.

19.10. Nos termos na Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o Sesc-AR/DF, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja incidência quando do pagamento da fatura apresentada pela contratada.

19.11. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc-AR/DF também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

## **20. DA PROTEÇÃO DE DADOS**

20.1. A licitante vencedora, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar na contratação em conformidade com a Política de Privacidade e Tratamento de Dados Pessoais – PPTDP do Sesc-AR/DF, bem como a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD – Lei 13.709/2018), entre outras normas nacionais e internacionais relativas à privacidade e proteção de dados pessoais.

20.2. As informações abarcadas na PPTDP incluem todos os dados detidos, usados ou transmitidos pelo ou em nome do Sesc-AR/DF, em qualquer suporte. Isso inclui dados pessoais registrados em papel e dados digitais armazenados em qualquer tipo de mídia, obrigando-se a licitante vencedora a:

a) tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do Sesc-AR/DF e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente ao Sesc-AR/DF, que terá o direito de rescindir a contratação sem qualquer ônus, multa ou encargo.

b) manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais



mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

c) acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do Sesc-AR/DF.

d) garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidem com os dados pessoais sob responsabilidade do Sesc-AR/DF assinaram Acordo de Confidencialidade com a licitante vencedora, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção do objeto desta licitação. Ainda treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

20.3. Exceto se previamente autorizado por escrito pelo Sesc-AR/DF, os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

20.4. Caso a licitante vencedora seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente ao Sesc-AR/DF para que este tome as medidas que julgar cabíveis.

20.5. A licitante vencedora deverá notificar o Sesc-AR/DF em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

a) qualquer não cumprimento, ainda que suspeito, das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela licitante vencedora, seus funcionários ou terceiros autorizados;

b) qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da licitante vencedora.

20.6. A licitante vencedora será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao Sesc-AR/DF e/ou a terceiros resultantes diretamente do descumprimento de qualquer das cláusulas previstas neste item quanto à proteção e uso dos dados pessoais.



20.7. A licitante vencedora declara-se ciente e concorda com a PPTDP que estabelece diretrizes e regras para garantir que seus destinatários entendam e cumpram as legislações que versem sobre a proteção de dados pessoais em todas as interações com atuais e futuros titulares de dados pessoais, terceiros e agentes de tratamento de dados pessoais externos ao Sesc-AR/DF no âmbito de suas atividades.

20.8. O Sesc-AR/DF adotará todas as medidas para deixar seus parceiros, colaboradores e clientes também cientes de que a licitante vencedora, em decorrência da contratação, poderá ter acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelo Sesc-AR/DF e seus clientes (“Dados Protegidos”), exclusivamente para fins específicos da presente contratação.

20.9. As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da LGPD, e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

20.10. O Sesc-AR/DF deve dar ciência aos seus clientes sobre a LGPD e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir a transferência legal de dados pessoais de seus clientes para que a licitante vencedora cumpra o disposto neste Edital e anexos.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

21.2. Eventuais omissões do Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas vigentes e aplicáveis, podendo inclusive solicitar complementação de documentação que julgar necessária.

21.3. As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

21.4. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder às alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo aos interessados que tenham retirado o Edital e proceder a sua publicação no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet. Também é facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.



21.5. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

21.7. O Distrito Federal é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.8. A participação nesta licitação implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

21.9. A licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pela prestação do serviço licitado nas condições oferecidas.

21.10. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

21.11. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- Anexo I Caderno de Especificações Técnicas;
- Anexo II Modelo de Proposta Financeira;
- Anexo III Minuta de Contrato; e
- Anexo IV Estimativa de Preços.

Brasília/DF, 11 de novembro de 2021.

Supervisão de Compras  
Coordenação de Compras e Logística – Colog  
Sesc-AR/DF



**ANEXO I**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 81/2021**

**OBJETO:** Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF.

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**Em arquivo digital à parte deste Edital**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 81/2021**

**OBJETO:** Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF.

**MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p><b>LANCHE SIMPLES - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Características: - lanche em mesa posta com bebidas.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - pão de queijo ou biscoito de queijo tamanho coquetel; - 1 (um) tipo de bolo simples com ou sem cobertura</p> <p>▶ 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.</p> <p>▶ Observação: - conforme caderno de especificação</p>	UN	800	R\$	R\$
2	<p><b>BRUNCH - SEM BEBIDA ALCOOLICA</b></p> <p>▶ Característica: - brunch em mesa posta com bebidas, com algumas preparações volante.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - bruschettas de caponatas de berinjelas - bruschettas caprese - strudel de frango e requeijão cremoso</p>	UN	720	R\$	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- strudel de banana, queijo e canela</li> <li>- tábua de frios e queijos</li> <li>- croque monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno)</li> <li>- quiche de alho-poró</li> <li>- torta de palmito</li> <li>- sanduíche no ciabatta caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco</li> <li>- wraps recheados com creme de peito de peru e ricota temperada</li> </ul> <p>▶ Sobremesas (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas</li> <li>- palha italiana</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>▶ Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
3	<p><b>BRUNCH COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- brunch em mesa posta com bebidas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- suco de acerola</li> <li>- água saborizada com limão siciliano, manjeriço e laranjas</li> <li>- suchá de morango com abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral com e sem gás</li> <li>- refrigerantes normal e zero</li> </ul> <p>▶ Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas de caponatas de berinjelas</li> <li>- bruschettas caprese</li> <li>- strudel de frango e requeijão cremoso</li> <li>- strudel de banana, queijo e canela</li> <li>- tábua de frios e queijos</li> <li>- croque monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno)</li> <li>- quiche de alho-poró</li> <li>- torta de palmito</li> <li>- sanduíche no ciabatta caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco</li> <li>- wraps recheados com creme de peito de peru e</li> </ul>	UN	480	R\$	R\$



	<p>ricota temperada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Empratados: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 tipos (volante): <ul style="list-style-type: none"> <li>• roll de salmão com cream cheese e teriaky</li> <li>• queijinho coalho com manjeriçã e tomatinho-grape</li> <li>• isca de mignon ao molho bernaise</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Sobremesas (volante): <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas</li> <li>- palha italiana</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> </li> <li>▶ Material: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Serviço: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Observação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul> </li> </ul>				
4	<p><b>COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Característica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- coquetel volante com bebidas não alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> </li> <li>▶ Bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> </li> <li>▶ Coquetel (volante): <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjeriçã) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã mini</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> </li> <li>▶ Empratados: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 tipos (volante):</li> </ul> </li> </ul>	UN	480	R\$	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas</li> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> <li>• risoto de filé ao funghi</li> </ul> <p>▶ Mesa de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- café: servido em samovar</li> <li>- petit four goiabinha</li> <li>- palitinho açucarado</li> </ul> <p>▶ Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação.</li> </ul>				
5	<p><b>COQUETEL COM EMPRATADOS - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coquetel volante com bebidas alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>▶ Bebida alcóolica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky (marca sugerida ou similar): Red Label</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> <p>▶ Coquetel (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjericão) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã</li> </ul>	UN	480	R\$	R\$

	<p>- mini brownie de chocolate com nozes</p> <p>► Empratados: - 5 tipos (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas</li> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> <li>• risoto de filé ao funghi</li> </ul> <p>► Mesa de café: - café: servido em samovar - petit four goiabinha - palitinho açucarado</p> <p>► Material: - todo o material necessário para o evento, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> <p>► Serviço: - todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> <p>► Observação: - conforme caderno de especificação</p>				
6	<p><b>BUFFET PARA ALMOÇO/JANTAR - SEM BEBIDA ALCÓOLICA, COM MESA POSTA E BEBIDAS VOLANTE</b></p> <p>► Bebidas: - suco de laranja - suco de abacaxi com hortelã - água mineral sem e com gás - refrigerante normal e zero</p> <p>► 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 piemontese 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 manjerição ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)</p> <p>► Sobremesa: - 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas - 2 tipos de sobremesas elaboradas</p>	UN	2.800	R\$	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mesa de café: <ul style="list-style-type: none"> <li>- café com petit four variado</li> </ul> </li>   <li>▶ Material: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pranchões;</li> <li>• toalhas;</li> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo em tecido.</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>▶ Serviço: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>▶ Observação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul> </li> </ul>				
7	<p><b>BUFFET COM ALMOÇO/JANTAR - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Característica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- almoço ou jantar em mesa posta com bebidas alcóolicas.</li> </ul> </li>   <li>▶ Bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de laranja</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> </li>   <li>▶ Bebida alcóolica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky Red Laber</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> </li>   <li>▶ Almoço: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- arroz branco/ integral</li> <li>- arroz piemontese ou risoto</li> <li>- 2 tipos de prato proteico principais (medalhão de frango ao creme de queijo fundido e escalope de filé mignon ao molho funghi)</li> <li>- 2 a 3 tipos de guarnições quentes, (musseline de batata com crispy de alho poró, ravioli de queijo com manjerição ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)</li> </ul> </li>   <li>▶ Sobremesa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas com suco de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- 2 tipos de sobremesas elaboradas (dueto de chocolate com morangos e banoffe)</li> </ul> </li> </ul>	UN	1.200	R\$	R\$



<p>► Mesa de café: - café: servido em samovar - petit four variado - palitinho açucarado - licor Frangélico e Amarula</p> <p>► Material: - todo o material necessário para o evento, tais como: • copos/taças deverão ser de vidro; • louças, vasilhas, bandejas; e guardanapo em tecido.</p> <p>► Serviço: - todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: • maitre; • garçons; • copeiro; e • cozinheira.</p> <p>► Observação: - conforme caderno de especificação</p>				
--	--	--	--	--

- 1) Nos valores acima elencados e para a apresentação desta proposta, foram consideradas todas as informações e condições constantes no Edital do Pregão Eletrônico nº. 81/2021 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da Proposta Financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.
- 3) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 4) Dados Bancários:  
Banco:            Agência nº:            Conta Corrente nº:
- 5) Razão Social, CNPJ, telefone, *e-mail* e endereço da licitante:

Cidade - UF,            de            2021

\_\_\_\_\_  
(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)  
(este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)



**MINUTA**  
**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – SESC-AR/DF**  
**DF – 2021 – CPS – XXX**

Contrato de Prestação de Serviço que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, nesta Capital, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com Inscrição Estadual n.º XX.XXX.XXX, estabelecida no (endereço), (Estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu sócio, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO**

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico n.º. 81/2021, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.

**Parágrafo único.** A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pela prestação dos serviços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p><b>LANCHE SIMPLES - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Características: - lanche em mesa posta com bebidas.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - pão de queijo ou biscoito de queijo tamanho coquetel; - 1 (um) tipo de bolo simples com ou sem cobertura</p> <p>▶ 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.</p> <p>▶ Observação: - conforme caderno de especificação</p>	UN	800	R\$	R\$
2	<p><b>BRUNCH - SEM BEBIDA ALCOOLICA</b></p> <p>▶ Característica: - brunch em mesa posta com bebidas, com algumas preparações volante.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - bruschettas de caponatas de berinjelas - bruschettas caprese - strudel de frango e requeijão cremoso - strudel de banana, queijo e canela - tábuas de frios e queijos - croque monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno) - quiche de alho-poró</p>	UN	720	R\$	R\$

	<p>- 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</p> <p>▶ Sobremesas (volante): - salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã - iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas - palha italiana - brownie de chocolate com nozes</p> <p>▶ 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.</p> <p>▶ Serviço: - todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: • maitre; • garçons; • copeiro; e • cozinheira.</p> <p>▶ Observação: - conforme caderno de especificação</p>				
3	<p><b>BRUNCH COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica: - brunch em mesa posta com bebidas, com preparações/ empratados volante.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Empratados: - 4 tipos (volante): • roll de salmão com cream cheese e teriaky</p>	UN	480	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• queijinho coalho com manjericão e tomatinho-grape</li> <li>• isca de mignon ao molho bernaise</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> </ul> <p>▶ Sobremesas (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas</li> <li>- palha italiana</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>▶ Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
4	<p><b>COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coquetel volante com bebidas não alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>▶ Coquetel (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjericão) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã mini</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>▶ Empratados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 tipos (volante):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas</li> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> </ul> </li> </ul>	UN	480	R\$	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risoto de filé ao funghi</li> <li>▶ Mesa de café:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- café: servido em samovar</li> <li>- petit four goiabinha</li> <li>- palitinho açucarado</li> </ul> </li> <li>▶ Material:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Serviço:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Observação:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação.</li> </ul> </li> </ul>				
5	<p><b>COQUETEL COM EMPRATADOS - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Característica:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- coquetel volante com bebidas alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> </li> <li>▶ Bebidas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> </li> <li>▶ Bebida alcóolica:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky (marca sugerida ou similar): Red Label</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> </li> <li>▶ Coquetel (volante):             <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjeriçã) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã</li> <li>- mini brownie de chocolate com nozes</li> </ul> </li> <li>▶ Empratados:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 tipos (volante):                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	UN	480	R\$	R\$

	<p>frutas secas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> <li>• risoto de filé ao funghi</li> </ul> <p>► Mesa de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- café: servido em samovar</li> <li>- petit four goiabinha</li> <li>- palitinho açucarado</li> </ul> <p>► Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>► Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>► Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
6	<p><b>BUFFET PARA ALMOÇO/JANTAR - SEM BEBIDA ALCÓOLICA, COM MESA POSTA E BEBIDAS VOLANTE</b></p> <p>► Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de laranja</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>► Almoço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- arroz branco/ integral</li> <li>- arroz piamontese ou risoto</li> <li>- 2 tipos de prato proteico principais (medalhão de frango ao creme de queijo fundido e escalope de filé mignon ao molho funghi)</li> <li>- 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 pães ralado)</li> </ul> <p>► Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas</li> <li>- 2 tipos de sobremesas elaboradas</li> </ul> <p>► Mesa de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- café com petit four variado</li> </ul> <p>► Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:</li> </ul>	UN	2.800	R\$	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pranchões;</li> <li>• toalhas;</li> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo em tecido.</li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
7	<p><b>BUFFET COM ALMOÇO/JANTAR - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almoço ou jantar em mesa posta com bebidas alcóolicas.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de laranja</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>▶ Bebida alcóolica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky Red Laber</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> <p>▶ Almoço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- arroz branco/ integral</li> <li>- arroz piemontese ou risoto</li> <li>- 2 tipos de prato proteico principais (medalhão de frango ao creme de queijo fundido e escalope de filé mignon ao molho funghi)</li> <li>- 2 a 3 tipos de guarnições quentes, (musseline de batata com crispy de alho poró, ravioli de queijo com manjericão ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)</li> </ul> <p>▶ Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas com suco de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- 2 tipos de sobremesas elaboradas (dueto de chocolate com morangos e banoffe)</li> </ul> <p>▶ Mesa de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- café: servido em samovar</li> <li>- petit four variado</li> <li>- palitinho açucarado</li> <li>- licor Frangélico e Amarula</li> </ul>	UN	1.200	R\$	R\$



<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Material:<ul style="list-style-type: none"><li>- todo o material necessário para o evento, tais como:<ul style="list-style-type: none"><li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li><li>• louças, vasilhas, bandejas; e guardanapo em tecido.</li></ul></li></ul></li><li>▶ Serviço:<ul style="list-style-type: none"><li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:<ul style="list-style-type: none"><li>• maitre;</li><li>• garçons;</li><li>• copeiro; e</li><li>• cozinheira.</li></ul></li></ul></li><li>▶ Observação:<ul style="list-style-type: none"><li>- conforme caderno de especificação</li></ul></li></ul>				
--	--	--	--	--

**Parágrafo primeiro.** A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, a solicitação dar-se-á de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, mediante a emissão do Pedido ao Fornecedor (PAF) pela Coordenação de Compras e Logística – Colog.

**Parágrafo segundo.** Nos valores acima, estão inclusos todos os custos diretos e indiretos inerentes à prestação do serviço, tais como fretes, tributos, taxas impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outras despesas necessárias à prestação do serviço, objeto deste Contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

A execução do serviço deverá ser feita por profissionais pertencentes ao quadro funcional da CONTRATADA e observando as atribuições, leis e regulamentos próprios inerentes à função, com rigorosa observância das especificações técnicas, nos termos do Edital do Pregão Eletrônico n°. 81/2021 e seus Anexos, partes integrantes deste Instrumento.

**Parágrafo primeiro.** A prestação dos serviços compreenderá a execução da prestação de serviços de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF, através da atuação de profissionais capacitados.

**Parágrafo segundo.** A descrição pormenorizada da prestação de serviço em epígrafe encontra-se disposta no Caderno de Especificações Técnicas do Pregão Eletrônico n°. 81/2021, parte integrante deste Instrumento.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS LOCALIDADES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

O serviço será prestado nas dependências da Federação do Comércio de Bens, Serviços, Turismos do Distrito Federal – Fecomércio-DF, nas Unidades Operacionais do Sesc-AR/DF ou em outro local, dentro do Distrito Federal, a ser indicado no Pedido ao Fornecedor – PAF.



## **CLÁUSULA SEXTA – DO PESSOAL**

Os empregados destinados à prestação dos serviços deverão trabalhar uniformizados, identificados e não terão vínculo empregatício com o CONTRATANTE, sendo contratados, subordinados e remunerados única e exclusivamente pela CONTRATADA, que será responsável por encargos sociais e trabalhistas, 13º salário, férias, vales transportes, auxílio alimentação, seguros de acidentes de trabalho, impostos, taxas, contribuição previdenciária, verbas rescisórias e outros previstos em lei ou em normas coletivas de trabalho.

**Parágrafo primeiro.** A CONTRATADA assumirá plena responsabilidade pelos acidentes de trabalho que venha sofrer seu pessoal.

**Parágrafo segundo.** Os profissionais designados para prestação do serviço contratado devem cumprir os requisitos constantes no Caderno de Especificações Técnicas, parte integrante deste Instrumento.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DOS EQUIPAMENTOS**

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os equipamentos e insumos nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços.

**Parágrafo único.** A CONTRATADA deverá fornecer também aos profissionais todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI's necessários ao desenvolvimento de suas atividades.

## **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

O pagamento pela prestação do serviço, objeto deste Contrato, será efetuado diretamente na conta bancária indicada no Parágrafo Primeiro desta Cláusula, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pela Coordenação de Nutrição – Conut. Deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.

**Parágrafo primeiro.** A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta Cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no **Banco, Agência n.º XXXX, Conta Corrente n.º XXXXX-X.**

**Parágrafo segundo.** Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

**Parágrafo terceiro.** O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.



**Parágrafo quarto.** Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**Parágrafo quinto.** A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

**Parágrafo sexto.** A cada pagamento, a CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, o CONTRATANTE providenciará a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa; e
- b) o prazo da alínea anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do CONTRATANTE.

**Parágrafo sétimo.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

**Parágrafo oitavo.** Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

**Parágrafo nono.** Nos termos da Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE, substituto tributário, procederá à retenção do tributo ISS quando do pagamento da fatura apresentada pela CONTRATADA.

**Parágrafo décimo.** Em razão das obrigações acessórias decorrentes da legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, a CONTRATANTE também procederá as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS, Contribuição Social.



## **CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE**

O presente Contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

**Parágrafo único.** Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

- a) cumprir fielmente a sua parte neste Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico 81/2021 e no Caderno de Especificações Técnicas, partes integrantes deste Instrumento;
- b) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- c) ser responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- d) ser responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- e) manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por lei, no Caderno de Especificações Técnicas e suas renovações legais;
- f) zelar que seus prestadores de serviços, envolvidos nos serviços contratados, apresentem-se convenientemente trajados e devidamente identificados, fornecendo uniformes e os equipamentos de proteção individual (EPIs);
- g) manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço ou demissão de empregados ou dispensa de prestadores de serviços;
- h) indicar o(s) responsável(eis) técnico(s) para o serviço, o(s) qual(is) responderá(ão) pela CONTRATADA por qualquer assunto referente ao contrato;





- i) estar ciente de que, em caso de inobservância das obrigações assumidas pela CONTRATADA, poderá ensejar penalidades e até resolução contratual;
- j) responder por quaisquer ônus, despesas, salários, Previdência Social, FGTS, tributos em geral e seguros que incidam na prestação de serviços objeto deste Contrato;
- k) manter os preços da prestação do serviço durante o primeiro ano de vigência deste Contrato, conforme sua Proposta Financeira, ressalvado o disposto em sua Cláusula Nona; e
- l) não subcontratar o objeto deste Contrato, no todo ou parcialmente, sem expressa autorização do CONTRATANTE; e
- m) cumprir todas as determinações estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão Eletrônico nº. 81/2021 e as prescrições referentes às Leis Trabalhistas e da Previdência Social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes dos serviços objeto deste Pregão ou por ocasião deles.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;
- b) demandar a prestação do serviço por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor – PAF, via *e-mail*, onde constarão o serviço e os quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;
- c) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local da prestação do serviço e designar funcionário (titular e substituto) do seu quadro de pessoal, para exercer a fiscalização dos serviços contratados e atestá-los;
- d) fornecer à CONTRATADA as recomendações e/ou instruções a serem seguidas durante a prestação dos serviços;
- e) notificar expressamente, sobre quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços, a CONTRATADA, a qual terá prazo de 03 (três) dias para saná-las em totalidade;
- f) supervisionar, quando julgar necessário, os serviços executados ou em execução; e



g) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o art. 26, Parágrafo Único, do Anexo I da Resolução nº. Sesc 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

### **CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

#### **I) por atraso injustificado:**

- a) multa de 2% (dois por cento) por hora de atraso, até a 5<sup>o</sup> (quinta) hora, incidente sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF, limitado esse percentual a 10% (dez por cento); e
- b) multa de 2,5% (dois vírgula cinco por cento) por hora de atraso, a partir da 6<sup>o</sup> (sexta) hora, incidente sobre o valor do PAF, sem prejuízo da rescisão deste a partir da 24<sup>o</sup> (vigésima) hora de atraso.

#### **II) por inexecução parcial ou total:**

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do PAF; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONTRATANTE, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

**Parágrafo primeiro.** As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

**Parágrafo segundo.** Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os



valores das multas aplicadas serão deduzidos, pelo CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

**Parágrafo terceiro.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

**Parágrafo quarto.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

**Parágrafo primeiro.** O não cumprimento de qualquer cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

**Parágrafo segundo.** Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Décima Segunda, e caso não haja interesse em sua renovação, expressamente manifestado, os serviços efetivamente prestados decorrentes desta contratação deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

**Parágrafo terceiro.** Ficará o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GESTÃO**

A gestão do presente Contrato será realizada pelo CONTRATANTE, por intermédio do(a) chefe do(a) Coordenação de Nutrição – Conut, em função do objeto estar vinculado àquela Coordenação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO**



Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor total de **R\$ XXX.XXX,XX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Política de Privacidade e Tratamento de Dados Pessoais – PPTDP do CONTRATANTE, bem como a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD – Lei 13.709/2018), entre outras normas nacionais e internacionais relativas à privacidade e proteção de dados pessoais.

**Parágrafo primeiro.** As informações abarcadas na PPTDP incluem todos os dados detidos, usados ou transmitidos pelo ou em nome do CONTRATANTE, em qualquer suporte. Isso inclui dados pessoais registrados em papel e dados digitais armazenados em qualquer tipo de mídia, obrigando-se a CONTRATADA a:

- a) tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do CONTRATANTE e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente ao CONTRATANTE, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.
- b) manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.
- c) acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do CONTRATANTE.
- d) garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidem com os dados pessoais sob responsabilidade do CONTRATANTE assinaram Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com



exceção do objeto deste Contrato. Ainda treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

**Parágrafo segundo.** Exceto se previamente autorizado por escrito pelo Sesc-AR/DF, os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

**Parágrafo terceiro.** Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente ao CONTRATANTE para que este tome as medidas que julgar cabíveis.

**Parágrafo quarto.** A CONTRATADA deverá notificar o CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

- a) qualquer não cumprimento, ainda que suspeito, das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários ou terceiros autorizados;
- b) qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da CONTRATADA.

**Parágrafo quinto.** A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao CONTRATANTE e/ou a terceiros resultantes diretamente do descumprimento de qualquer das cláusulas previstas nesta Cláusula quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

**Parágrafo sexto.** A CONTRATADA declara-se ciente e concorda com a PPTDP que estabelece diretrizes e regras para garantir que seus destinatários entendam e cumpram as legislações que versem sobre a proteção de dados pessoais em todas as interações com atuais e futuros titulares de dados pessoais, terceiros e agentes de tratamento de dados pessoais externos ao CONTRATANTE no âmbito de suas atividades.

**Parágrafo sétimo.** O CONTRATANTE adotará todas as medidas para deixar seus parceiros, colaboradores e clientes também cientes de que a CONTRATADA, em decorrência do presente Contrato, poderá ter acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelo CONTRATANTE e seus clientes (“Dados Protegidos”), exclusivamente para fins específicos do presente contrato.

**Parágrafo oitavo.** As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da LGPD, e obrigam-se a adotar todas as medidas



razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

**Parágrafo nono.** O CONTRATANTE deve dar ciência aos seus clientes sobre a LGPD e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir a transferência legal de dados pessoais de seus clientes para que a CONTRATADA cumpra o disposto neste Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

De acordo com a legislação vigente, o Contrato poderá sofrer acréscimos e reduções, de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas. Caso acordado entre as partes, as reduções poderão ultrapassar esse limite.

**Parágrafo primeiro.** Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato, a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE

**Parágrafo segundo.** Durante a vigência deste Contrato, qualquer comunicação entre as partes deverá ser feita por escrito.

**Parágrafo terceiro.** Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo.

**Parágrafo quarto.** Além das obrigações previstas no presente Edital, a CONTRATADA é responsável por danos causados por negligência, imperícia ou imprudência, causados a terceiros, nos termos do arts. 186 e 927 do Código Civil Brasileiro.

**Parágrafo quinto.** Os casos de incorreções que apresentem vícios de ilegalidade ensejarão a rescisão do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, assinam, digitalmente/eletronicamente, o presente instrumento para que se alcancem os efeitos jurídicos desejados, ficando garantido à CONTRATADA a possibilidade de assinatura em meio físico, caso não possua assinatura com certificação digital.



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Presidente do Conselho Regional do  
Sesc-AR/DF.  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CONTRATADA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 81/2021**

**OBJETO:** Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet de coquetéis, lanches e refeições nos eventos do Sesc-AR/DF.

**ESTIMATIVA DE PREÇOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p><b>LANCHE SIMPLES - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Características: - lanche em mesa posta com bebidas.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - pão de queijo ou biscoito de queijo tamanho coquetel; - 1 (um) tipo de bolo simples com ou sem cobertura</p> <p>▶ 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.</p> <p>▶ Observação: - conforme caderno de especificação</p>	UN	800	R\$ 24,67	R\$ 19.736,00
2	<p><b>BRUNCH - SEM BEBIDA ALCOOLICA</b></p> <p>▶ Característica: - brunch em mesa posta com bebidas, com algumas preparações volante.</p> <p>▶ 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</p> <p>▶ Cardápio: - bruschettas de caponatas de berinjelas - bruschettas caprese - strudel de frango e requeijão cremoso</p>	UN	720	R\$ 65,67	R\$ 47.282,40



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- strudel de banana, queijo e canela</li> <li>- tábua de frios e queijos</li> <li>- croque monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno)</li> <li>- quiche de alho-poró</li> <li>- torta de palmito</li> <li>- sanduíche no ciabatta caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco</li> <li>- wraps recheados com creme de peito de peru e ricota temperada</li> </ul> <p>▶ Sobremesas (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas</li> <li>- palha italiana</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>▶ Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
3	<p><b>BRUNCH COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- brunch em mesa posta com bebidas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- suco de acerola</li> <li>- água saborizada com limão siciliano, manjeriço e laranjas</li> <li>- suchá de morango com abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral com e sem gás</li> <li>- refrigerantes normal e zero</li> </ul> <p>▶ Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas de caponatas de berinjelas</li> <li>- bruschettas caprese</li> <li>- strudel de frango e requeijão cremoso</li> <li>- strudel de banana, queijo e canela</li> <li>- tábua de frios e queijos</li> <li>- croque monsieur (pão-de-fôrma com peito de peru, queijo emental e molho bechamel ao forno)</li> <li>- quiche de alho-poró</li> <li>- torta de palmito</li> <li>- sanduíche no ciabatta caprese com queijo minas, rúcula ao pesto e tomate-seco</li> <li>- wraps recheados com creme de peito de peru e</li> </ul>	UN	480	R\$ 89,33	R\$ 42.878,40

	<p>ricota temperada</p> <p>► Empratados: - 4 tipos (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• roll de salmão com cream cheese e teriaky</li> <li>• queijinho coalho com manjeriçã e tomatinho-grape</li> <li>• isca de mignon ao molho bernaise</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> </ul> <p>► Sobremesas (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salada de frutas em bolinha com calda de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- iogurte natural com gelatina de frutas vermelhas</li> <li>- palha italiana</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>► Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:</li> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> <p>► Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:</li> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> <p>► Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul>				
4	<p><b>COQUETEL VOLANTE COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>► Característica: - coquetel volante com bebidas não alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</p> <p>► Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>► Coquetel (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjeriçã) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã mini</li> <li>- brownie de chocolate com nozes</li> </ul> <p>► Empratados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 tipos (volante):</li> </ul>	UN	480	R\$ 95,00	R\$ 45.600,00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas</li> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> <li>• risoto de filé ao funghi</li> </ul> <p>▶ Mesa de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- café: servido em samovar</li> <li>- petit four goiabinha</li> <li>- palitinho açucarado</li> </ul> <p>▶ Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> <p>▶ Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação.</li> </ul>				
5	<p><b>COQUETEL COM EMPRATADOS - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <p>▶ Característica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coquetel volante com bebidas alcóolicas, com preparações/ empratados volante.</li> </ul> <p>▶ Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de uva</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> <p>▶ Bebida alcóolica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky (marca sugerida ou similar): Red Label</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> <p>▶ Coquetel (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bruschettas napolitanas</li> <li>- bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese</li> <li>- espetinho caprese (búfala, tomate sweet grape e manjericão) - acompanha molho pesto</li> <li>- canapé de carpaccio, alcaparras, mostarda e parmesão</li> <li>- tartufi de queijo minas, tomate-seco e castanhas</li> <li>- empanadas de carne</li> <li>- meia lua de presunto e azeitona</li> <li>- mini quiche de alho-poró com crispy</li> <li>- mini quiche lorraine</li> <li>- folhado de frango</li> <li>- folhado de maçã</li> </ul>	UN	480	R\$ 176,67	R\$ 84.801,60

	<p>- mini brownie de chocolate com nozes</p> <p>► Empratados: - 5 tipos (volante):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuscuz marroquino com brunoise de vegetais e frutas secas</li> <li>• mini espetinho de frango teriaki com gergelim</li> <li>• escondidinho de mandioca com carne-seca</li> <li>• mini penne ao pesto cremoso com nozes</li> <li>• risoto de filé ao funghi</li> </ul> <p>► Mesa de café: - café: servido em samovar - petit four goiabinha - palitinho açucarado</p> <p>► Material: - todo o material necessário para o evento, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.</li> </ul> <p>► Serviço: - todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> <p>► Observação: - conforme caderno de especificação</p>				
6	<p><b>BUFFET PARA ALMOÇO/JANTAR - SEM BEBIDA ALCÓOLICA, COM MESA POSTA E BEBIDAS VOLANTE</b></p> <p>► Bebidas: - suco de laranja - suco de abacaxi com hortelã - água mineral sem e com gás - refrigerante normal e zero</p> <p>► 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 manjerição ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)</p> <p>► Sobremesa: - 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas - 2 tipos de sobremesas elaboradas</p>	UN	2.800	R\$ 112,33	R\$ 314.524,00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mesa de café: <ul style="list-style-type: none"> <li>- café com petit four variado</li> </ul> </li> <li>▶ Material: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o material necessário para o evento, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pranchões;</li> <li>• toalhas;</li> <li>• copos/taças deverão ser de vidro;</li> <li>• louças, vasilhas, bandejas; e</li> <li>• guardanapo em tecido.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Serviço: <ul style="list-style-type: none"> <li>- todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• maitre;</li> <li>• garçons;</li> <li>• copeiro; e</li> <li>• cozinheira.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▶ Observação: <ul style="list-style-type: none"> <li>- conforme caderno de especificação</li> </ul> </li> </ul>				
7	<p><b>BUFFET COM ALMOÇO/JANTAR - COM BEBIDA ALCÓOLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Característica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- almoço ou jantar em mesa posta com bebidas alcóolicas.</li> </ul> </li> <li>▶ Bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- suco de laranja</li> <li>- suco de abacaxi com hortelã</li> <li>- água mineral sem e com gás</li> <li>- refrigerante normal e zero</li> </ul> </li> <li>▶ Bebida alcóolica: <ul style="list-style-type: none"> <li>- cerveja (marca sugerida ou similar): Original</li> <li>- whisky Red Laber</li> <li>- espumante nacional (marca sugerida ou similar): Salton Brut</li> <li>- vinho tinto Cabernet (marca sugerida ou similar): Tripantu Cabernet Sauvignon</li> </ul> </li> <li>▶ Almoço: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- arroz branco/ integral</li> <li>- arroz piemontese ou risoto</li> <li>- 2 tipos de prato proteico principais (medalhão de frango ao creme de queijo fundido e escalope de filé mignon ao molho funghi)</li> <li>- 2 a 3 tipos de guarnições quentes, (musseline de batata com crispy de alho poró, ravioli de queijo com manjerição ao molho cremoso de tomate com parmesão ralado)</li> </ul> </li> <li>▶ Sobremesa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 tipo de salada de frutas em bolinha ou em lascas com suco de laranja e folhas de hortelã</li> <li>- 2 tipos de sobremesas elaboradas (dueto de chocolate com morangos e banoffe)</li> </ul> </li> </ul>	UN	1.200	R\$ 192,00	R\$ 230.400,00



<p>▶ Mesa de café: - café: servido em samovar - petit four variado - palitinho açucarado - licor (marca sugerida ou similar): Frangélico e Amarula</p> <p>▶ Material: - todo o material necessário para o evento, tais como: • copos/taças deverão ser de vidro; • louças, vasilhas, bandejas; e guardanapo em tecido.</p> <p>▶ Serviço: - todo o staff necessário para o melhor andamento do evento, incluindo: • maitre; • garçons; • copeiro; e • cozinheira.</p> <p>▶ Observação: - conforme caderno de especificação</p>				
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ 785.222,40</b>



**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**

**OUTUBRO 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 propostas 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 consequente 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, manjericão 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

#### 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 ou similar

Suco de acerola ou similar

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 ou similar  
Suco de abacaxi com hortelã ou similar  
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 : Marca sugerida ou similar: Original

Whisky: Marca sugerida ou similar: Red Label

Espumante nacional: Marca sugerida ou similar: Salton Brut

Vinho tinto Cabernet : Marca sugerida ou similar: Tripantu Cabernet Sauvignon

#### COQUETEL (VOLANTE):

Bruschettas napolitanas

Bruschettas de figo, bacon crispy e cream cheese

Espetinho Caprese (búfala, tomate Sweet grape e manjeriçã) – 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 ou similar

Suco de abacaxi com hortelã ou similar

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 ou similar

Suco de abacaxi com hortelã ou similar

Água mineral sem e com gás

Refrigerante normal e zero

#### BEBIDA ALCÓOLICA:

Cerveja: Marca sugerida ou similar: Original

Whisky: Marca sugerida ou similar: Red Label

Espumante nacional: Marca sugerida ou similar: Salton Brut

Vinho tinto Cabernet: Marca sugerida ou similar: 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 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

Licor marca sugerida ou similar a 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	2.800 unidades
Item 7	1.200 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

**CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**  
**EDIÇÃO II -26/10/2021**