

TERMO DE REFERÊNCIA

Data: 12/11/2024	TERMO DE REFERÊNCIA 001/2024	REQUISIÇÃO
Requisitante:		

1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de serviços de buffet completo, para atender a demanda do Serviço Social do Comércio – Sesc, Administração Regional no Estado do Piauí (AR) no estado do Piauí, localizado na Av. Campos Sales, nº. 1111, Bairro Centro, Teresina-PI, CNPJ 03.581.526/0001-09 e suas respectivas Unidades Operacionais em Teresina – PI, conforme especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, podendo ser prorrogado nos termos da Resolução Sesc nº 1.593/2024

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de serviços de buffet completo, compreendendo gêneros alimentícios prontos (de fabricação própria ou industrializados), alimentos "in natura" e bebidas, por um período de 01 (um) ano, é plenamente justificada pela natureza das atividades do Sesc/PI e suas Unidades Operacionais em Teresina, que frequentemente realizam eventos e reuniões. Tais eventos são fundamentais para o cumprimento das suas funções institucionais e para a execução de seus projetos. A oferta de alimentos e bebidas adequados para os participantes, em conformidade com as exigências de qualidade e segurança alimentar, é essencial para garantir o sucesso dessas atividades. Adicionalmente, a flexibilidade no fornecimento de serviços de buffet é imprescindível, pois os quantitativos apresentados neste Termo de Referência são estimativas baseadas em demandas anteriores e podem variar conforme as necessidades específicas de cada evento. Dessa forma, a quantidade de alimentos e bebidas solicitada ao longo do contrato pode ser ajustada de acordo com a demanda real, sem que haja a obrigação de atender integralmente os quantitativos inicialmente previstos. Essa flexibilidade assegura a adequação do contrato às variações de demanda, garantindo eficiência no uso dos recursos orçamentários da Instituição e atendendo às necessidades de cada evento de forma personalizada.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 3.1. O presente Termo de Referência será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema "S", a Resolução Sesc nº 1.593/2024 e demais normativos internos do Regional.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas da contratação decorrentes do objeto deste Termo de Referência ocorrerão por conta dos recursos oriundos no Centro de Custos: 000142010003 EVENTOS 2025.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 5.1. Comprovar, através de, no mínimo 01 (um), Atestado de Capacitação Técnica, ter a empresa executado em qualidade o objeto deste Termo. Esses documentos deverão ser emitidos, em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, indicando CNPJ, razão social, endereço e número de contato a fim de propiciar ao Sesc/PI a possibilidade de confirmação da veracidade das informações;
- 5.2. Atestados que não cumprirem aos requisitos constantes na presente cláusula são passíveis de rejeição.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO SERVIÇO, UNIDADES E QUANTITATIVO

Quantitativo Estimado para 01 (um) ano

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Café da Manhã Tipo 1	- Um tipo de bolo salgado - Um tipo de bolo doce - Um sabor de suco (300ml) - Café (250ml) - Leite (250ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000
2	Café da Manhã Tipo 2	- Um tipo de bolo salgado - Dois tipos de bolos doces - Tapioca com manteiga - Pão - Queijo - Presunto - Dois tipos de frutas - Dois tipos de suco (300ml) - Café (250ml) - Leite (250ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000
3	Café da Manhã Tipo 3	- Dois tipos de frutas - Tapioca com manteiga - Caldo de carne - Leite (250ml) - Dois tipos de bolo salgado - Café (250ml) - Dois tipos de bolo doce - Três sabores de suco (300ml) - Pão de queijo - Água mineral (300ml) - Pães variados - Gelo - Presunto - Chocolate quente e frio - Queijo	UND	2000
4	Lanche Tipo 1	- Caldo ou creme de galinha (200ml) - Um tipo de bolo doce ou salgado - Um sabor de suco (300ml) - Gelo	UND	5000
5	Lanche Tipo 2	- Sanduíche natural - Rocambole - Empadão - Um tipo de bolo doce - Dois tipos de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000

6	Lanche Tipo 3	- Caldo - Salada de fruta ou creme de galinha (uma porção por pessoa) - Empadão - Sequilhos - Pão de batata com patê - Pão de queijo - Tranças - Quiches - Dois sabores de suco (300ml) - Chocolate quente ou gelado (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000
7	Lanche Tipo 4	- Salgadinhos variados (12 por pessoa) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Um sabor de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000
8	Lanche Tipo 5 (Lanche para alunos)	- Um salgado grande ou um sanduíche - Uma fatia de bolo (sabores diversos) - Um sabor de suco (300ml) ou achocolatado	UND	12000
9	Lanche Tipo 6 (Bordo)	- Três tipos de frutas - Sanduíche natural - Um sabor de suco na garrafinha (300ml)	UND	4000
10	Lanche Tipo 7 (Lanche Variado)	- Dois tipos de frutas - Sanduíches naturais - Um sabor de suco (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000
11	Lanche Tipo 8 (Café)	- Dois tipos de bolos - Dois tipos de sucos (300ml) - Café (250ml)	UND	2000
12	Lanche Tipo 9 (Esportivo)	- 02 tipos de frutas - Uma barra de cereal	UND	2000
13	Lanche Tipo 10 (Festivo P)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Pequeno (P): Serve até 15 pessoas	UND	200

14	Lanche Tipo 11 (Festivo M)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Médio (M): Serve até 30 pessoas.	UND	200
15	Lanche Tipo 12 (Festivo G)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Grande (G): Serve até 50 pessoas	UND	200
16	Lanche Tipo 13 (Festivo GG)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Extra Grande (GG): Serve até 80 pessoas	UND	200
17	Lanche Tipo 14 (Festivo XG)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Super grande (XG): Serve até 100 pessoas	UND	200
18	Lanche Tipo 15 (Café)	- Biscoitos ou sequinhos - Café(250ml) - Chá (250ml)	UND	2000
19	Lanche Tipo 16 (Camarim)	- Dois tipos de frutas - Sanduíche natural pão de forma integral com frango ou carne de sol desfiados com salada variada - Uma fatia de bolo (milho, cenoura, amanteigado) - Um sabor de suco (300ml) - Café (250ml)	UND	5000
20	Lanche Tipo 17 (Camarim com restrições alimentares)	- Dois tipos de frutas - Sanduíche vegano/zero lactose/sem glúten/sem açúcar - Dois tipo de bolo vegano/zero lactose/sem glúten/sem açúcar - Um sabor de suco (300ml) / sem açúcar - Café (250ml)	UND	1000

21	Coquetel Tipo 1	- Quiches - Salgadinhos variados (12 por pessoa) - Um tipo de bolo doce - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000
22	Coquetel Tipo 2	- Torta de frango - Creme de galinha ou creme de bacalhau ou creme de camarão - Um tipo de bolo doce - Tranças - Pão de batata com patê - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de suco (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000
23	Coquetel Tipo 3	- Salgados frios (5 tipos) - Salgados quentes (6 tipos) - Duas mesas fixas com: salada, fricassê e risoto - Três tipos de sucos (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Cajuína - Água mineral com e sem gás (300ml) - Água de coco (300ml) - Gelo	UND	2000
24	Almoço Tipo 1	- Um tipo de arroz - Um tipo de carne - Uma salada - Farofa - Um tipo de sobremesa - Suco e refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	3000
25	Almoço Tipo 2	- Um tipo de arroz - Dois tipos de carne - Um tipo de salada - Uma massa - Dois tipos de sobremesa - Um sabor de suco (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000

26	Almoço Tipo 3	- Dois tipos de arroz - Dois tipos de carne - Dois tipos de salada - Uma massa - Um creme de camarão ou bacalhau - Dois tipos de sobremesa - Dois sabores de sucos (300ml) - Refrigerante normal e zero (300ml) - Cajuína (300ml) - Água de coco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000
27	Almoço Tipo 4 (Comidas Regionais)	- Opção 01: Feijoada completa ou um tipo de carne; ou Opção 02: Maria Isabel, Carne de Sol, Paçoca ou feijão tropeiro; ou Opção 03: Galinha caipira, arroz branco e pirão - Salada - Dois tipos de sobremesa - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de sucos (300ml) - Cajuína (300ml) - Água mineral (500ml) - Gelo	UND	1000
28	Almoço Tipo 5 (Frutos Do Mar)	- Dois tipos de arroz - Dois tipos de peixe - Dois tipos de salada - Dois tipos de torta - Um tipo de massa - Dois tipos de sobremesa - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	1000
29	Almoço Tipo 6 (Carne e Massa)	- Três tipos de entradas - Um tipo de arroz - Dois tipos de carne - Dois tipos de massa - Um tipo de salada - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de sucos (300ml) - Cajuína (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	1000
30	Café	- Garrafa de Café ou Chá 1,8L	UND	300
31	Sequinhos	- Sequinhos doces ou salgados (500g)	UND	300
32	Sanduíche	- Sanduíche Natural frango desfiado ou patê	UND	500

33	Café da Manhã Vegano Tipo 1 (Individual)	- 1 copo de bebida vegetal de amêndoas , 1 torrada integral com húmus e 1 pera	UND	100
34	Café da Manhã Vegano Tipo 2 (Individual)	- 300 ml de bebida vegetal de aveia batido com morango e banana e 1 colher de sopa de farinha de aveia	UND	100
35	Café da Manhã Vegano Tipo 3 (Individual)	- 1 iogurte de soja, 1 colher de semente de girassol, 1 fatia de pão integral com pasta de berinjela	UND	100
36	Lanche Vegano Tipo 1 (Individual)	- 1 banana em rodela com 1 colher de sopa de manteiga de amendoim	UND	100
37	Lanche Vegano Tipo 2 (Individual)	- 10 castanhas-de-caju e 1 maçã	UND	100
38	Lanche Vegano Tipo 3 (Individual)	- 1 copo de suco verde e 2 castanhas-do-pará	UND	100
39	Lanche Vegano Tipo 4 (Individual)	- 1 iogurte de soja, 6 morangos e 1 colher de sopa de semente de abóbora	UND	100
40	Lanche Vegano Tipo 5 (Individual)	- 1 fatia de pão com guacamole de 1/2 abacate com cebola, tomate, azeite, suco de limão, sal e pimenta	UND	100
41	Lanche Vegano Tipo 6 (Individual)	- 300 ml de leite de coco batido com banana, 1 colher sopa de linhaça e 3 nozes	UND	100
42	Almoço Vegano Tipo 1 (Individual)	- Tofu, arroz integral, brócolis, cenoura, cogumelos, couve-flor refogados no azeite e 1 laranja inteira ou ou ou ou	UND	100
43	Almoço Vegano Tipo 2 (Individual)	- Macarrão integral com bolonhesa de proteína de soja, salada de espinafre, alface, tomate e beterraba ralada temperados com 1 colher sobremesa de óleo de abacate e 1 copo de limonada	UND	100
44	Almoço Vegano Tipo 3 (Individual)	- Quinoa cozida , ensopado de vagem, cenoura, abobrinha e 1 fatia média de mamão	UND	100
45	Almoço Vegano Tipo 4 (Individual)	- 1 prato de sopa de feijão com batata, cenoura, couve e chuchu e 1 goiaba	UND	100
46	Almoço Vegano Tipo 5 (Individual)	- 1 prato de salada feita com macarrão integral e grão-de-bico cozidos, alface, tomate, abobrinha e cenoura crus e ralados, temperada com azeite e sal e 1 tangerina	UND	100

7. CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO:

- 7.1. A quantidade de alimentos e líquidos a ser fornecida para a prestação dos serviços de café da manhã, lanches, coquetel e almoço deverá estar em conformidade com o ITEM 6 deste termo e com as quantidades solicitadas para os eventos, sem excessos ou escassez, respeitando o número de convidados estabelecido.
- 7.2. A solicitação dos serviços será realizado pela Administração Regional (AR) e/ou Unidades Operacionais do SESC/PI, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos. A solicitação deverá especificar a quantidade de pessoas, o tipo de cardápio, e o local de execução dos serviços. O serviço poderá ser solicitado para qualquer dia da semana, incluindo finais de semana e feriados, bem como em qualquer horário do dia, conforme as necessidades do SESC/PI.
- 7.3. Em situações excepcionais e de extrema necessidade, a LICITANTE VENCEDORA deverá prestar os serviços nos finais de semana e feriados, com comunicação prévia mínima de 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.4. A execução dos serviços deverá ser realizada de acordo com as normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas do Serviço de Alimentação, bem como com todas as disposições legais aplicáveis, especialmente as normas sanitárias e de segurança alimentar em vigor.
- 7.5. A LICITANTE VENCEDORA será responsável pelo cumprimento integral dos prazos estabelecidos, pela conformidade com as normas de segurança alimentar, e por quaisquer incidentes ou danos ocorridos durante a execução dos serviços. A empresa assume, exclusivamente, responsabilidade civil e criminal por quaisquer eventos que ocorram durante a prestação dos serviços.
- 7.6. A LICITANTE VENCEDORA deverá se apresentar ao local do evento com no mínimo 02 (duas) horas de antecedência em relação ao horário marcado para o início do evento, a fim de garantir a adequada preparação e organização do serviço.
- 7.7. Todos os custos relacionados ao transporte dos alimentos e à operacionalização dos serviços, incluindo a logística de transporte, movimentação de materiais e pessoal, serão de responsabilidade integral da LICITANTE VENCEDORA.
- 7.8. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos adequados, conforme as exigências legais, de forma que seja garantida a integridade das características organolépticas, físico-químicas e microbiológicas dos alimentos. Todos os veículos utilizados devem cumprir as condições mínimas de higiene e segurança para o transporte de gêneros alimentícios.
- 7.9. Será permitida a utilização de caixas isotérmicas ou similares para o transporte, desde que atendam às especificações de material atóxico, impermeável e lavável, e que garantam a manutenção da temperatura adequada dos alimentos.
- 7.10. O motorista e os auxiliares responsáveis pelo transporte dos alimentos devem atender a todas as normas de higiene pessoal, usar uniforme adequado e estar em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos.
- 7.11. Durante todo o evento, deverá haver a presença de um supervisor de alimentos e bebidas, nomeado pela LICITANTE VENCEDORA, que será responsável pelo acompanhamento da entrega, armazenamento e distribuição dos alimentos e bebidas. O supervisor também deverá assegurar que os procedimentos de segurança alimentar sejam seguidos rigorosamente.
- 7.12. Os supervisores deverão estar disponíveis para prestar quaisquer esclarecimentos necessários durante a execução dos serviços.
- 7.13. Para os serviços de Café da Manhã (tipos 02 e 03), Lanches (tipo 03), Coquetel (tipos 02 e 03) e todos os tipos de almoço, será necessária a alocação de 01 (um) garçom/garçonete para cada 25 (vinte e cinco) pessoas.
- 7.14. Os uniformes dos garçons e garçonetes deverão seguir o seguinte padrão: calça preta, camisa branca de manga longa, gravata preta lisa, sapatos pretos fechados e antiderrapantes de couro ou material similar. A utilização de uniformes inadequados ou de sapatos plásticos é expressamente proibida.
- 7.15. Todos os produtos e serviços fornecidos pela LICITANTE VENCEDORA deverão ser entregues em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com os requisitos constantes nos anexos do processo licitatório.
- 7.16. A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, incluindo equipamentos, materiais de apoio e pessoal qualificado, com a garantia de que os materiais e utensílios utilizados estarão em perfeito estado de conservação, limpeza e segurança. A estrutura operacional deverá contemplar:
 - a) Equipamentos de Preparação e Conservação de Alimentos: devem atender às exigências sanitárias e garantir a segurança alimentar durante a execução do serviço.
 - b) Pessoal Qualificado: A equipe deve ser composta por profissionais devidamente qualificados (cozinheiros, garçons, supervisores) e uniformizados, conforme as especificações contratuais.

- c) Veículos de Transporte: A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer veículos próprios e adaptados para o transporte, conservação e segurança dos alimentos, de acordo com as normas vigentes.
- d) Louças e Utensílios: A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer louças, utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para a execução do serviço, incluindo pratos, talheres, xícaras, taças, suqueiras, jaras, pinças, conchas, réchaud, entre outros.
- e) Materiais de Apoio: Para determinados tipos de serviço (para café da manhã tipos 02 e 03, lanche tipo 03 e coquetel tipos 02 e 03, todos os tipos de almoço), serão necessários materiais adicionais como mesas, cadeiras, toalhas, utensílios descartáveis (apenas guardanapos) e outros materiais conforme a natureza do evento.
- f) Mobiliário de apoio: Para os serviços de café da manhã (tipos 02 e 03), lanche (tipo 03), coquetel (tipos 02 e 03) e todos os tipos de almoço, a LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer, conforme a necessidade do evento, o conjunto de mesas com toalhas e 08 (oito) cadeiras com capas por mesa, além das mesas de buffet e de apoio. Essas mesas deverão ser providenciadas conforme especificações do evento, garantindo a correta disposição e organização do serviço.

7.17. O uso de materiais descartáveis será restrito a guardanapos. A utilização de outros materiais descartáveis é vedada durante a execução do serviço de buffet.

7.18. Todas as bebidas (refrigerantes, sucos, águas, entre outros) deverão ser servidas em copos de vidro apropriados, conforme o tipo de bebida.

7.19. A LICITANTE VENCEDORA será responsável por fornecer todos os materiais necessários para a higienização dos utensílios utilizados durante o evento, incluindo panos de limpeza descartáveis, conforme as boas práticas de manipulação e higiene.

7.20. O custo de reposição de quaisquer louças ou utensílios quebrados ou danificados durante a execução do serviço será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

7.21. Todos os custos relacionados à execução do serviço — incluindo matéria-prima, insumos, transporte, embalagens, taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas — deverão estar integralmente incluídos no preço ofertado pela LICITANTE VENCEDORA. Nenhum custo adicional poderá ser destacado posteriormente na nota fiscal.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/PI:

- a) Permitir o acesso aos funcionários da LICITANTE VENCEDORA, devidamente identificados, para entrega dos produtos e prestação de serviços, conforme as condições estabelecidas neste Termo;
- b) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do contrato, garantindo o cumprimento das condições acordadas;
- c) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela LICITANTE VENCEDORA, relacionados à execução do contrato;
- d) Efetuar o pagamento conforme o estipulado neste instrumento, condicionado à regularidade da prestação de serviços e à conformidade das notas fiscais;
- e) Comunicar oficialmente à LICITANTE VENCEDORA quaisquer falhas ou irregularidades no cumprimento do contrato, fixando prazo para correção, conforme previsto;
- f) Informar o prazo para a emissão da nota fiscal, que deverá conter itens, quantidades, valores unitários e totais idênticos aos descritos na solicitação de serviço;
- g) Efetuar o pagamento via transferência bancária, conforme o calendário de pagamento do SESC, desde que o serviço e as notas fiscais estejam corretos e conforme os requisitos exigidos;

8.2. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA:

- a) A LICITANTE VENCEDORA deverá executar o fornecimento de produtos e serviços conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta homologada e no contrato formalizado, atendendo rigorosamente às especificações e prazos.
- b) A Contratada deverá arcar com todas as despesas diretas e indiretas para o cumprimento das obrigações, incluindo transporte, entrega e acondicionamento dos produtos, sem qualquer ônus adicional ao SESC.
- c) Caso ocorra algum fato impeditivo à execução do contrato, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, a fim de que sejam tomadas as providências necessárias.
- d) A Contratada deverá se responsabilizar pelo pagamento de todos os encargos fiscais, tributários, trabalhistas e previdenciários devidos, tanto federais quanto estaduais ou municipais, relacionados à execução do contrato, inclusive no caso de terceirização ou subcontratação.

9. FISCALIZAÇÃO

- 9.1. O solicitante ou responsável pelo pedido de fornecimento será encarregado de fiscalizar a execução do contrato, verificando se a prestação dos serviços está conforme as especificações acordadas.
- 9.2. O responsável pelo pedido de fornecimento realizará o controle e levantamento dos quantitativos dos serviços ofertados pela LICITANTE VENCEDORA, conferindo se as quantidades entregues estão de acordo com as especificações estabelecidas.
- 9.3. Os setores e unidades operacionais que realizarem os pedidos deverão informar ao fiscal do contrato, sempre que solicitado, sobre os quantitativos requisitados, para que ele possa realizar o controle adequado e assegurar o acompanhamento eficiente da execução do contrato.
- 9.4. O fiscal do contrato será responsável também por avaliar os requisitos da prestação dos serviços ofertados, garantindo que atendam aos padrões definidos no Termo de Referência e nos anexos da licitação, sempre que necessário.

10. DADOS PARA FATURAMENTO

- 10.1. Os dados para faturamento serão fornecidos pelos Setores e/ou pelas Unidades Operacionais solicitante do serviço de Buffet, bem como o centro de custo.

11. PENALIDADES

- 11.1 O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades:
- 11.2 Rescisão unilateral do contrato por parte do Sesc/PI;
- 11.3 Suspensão de licitar ou contratar com o Sesc por prazo não superior a 3 (três) anos.
- 11.4 As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente, a critério do Sesc/PI, bem como deverão ser aplicadas em observância ao princípio do contraditório e da ampla defesa.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento à LICITANTE VENCEDORA será efetuado em moeda corrente nacional, por meio de transferência bancária na conta indicada pela contratada, conforme as normas estabelecidas pelo Sesc/PI. A LICITANTE VENCEDORA deverá informar, obrigatoriamente, na nota fiscal, os seguintes dados bancários: nome do banco, número da agência e número da conta corrente.
- 12.2. A LICITANTE VENCEDORA deverá cumprir as condições para a emissão das notas fiscais, de acordo com os procedimentos e exigências do Sesc/PI, incluindo a data de emissão, prazos e demais requisitos pertinentes.

- 12.3.O pagamento será efetuado somente quando houver a efetiva prestação dos serviços pela CONTRATADA, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelos setores e unidades operacionais responsáveis pelos pedidos, incluindo o centro de custo correspondente.
- 12.4.Caso a nota fiscal não seja apresentada ou seja apresentada de forma irregular, com divergências em relação ao contratado ou com documentação da empresa irregular, o prazo de pagamento será interrompido até que a CONTRATADA providencie as correções e regularizações necessárias. O pagamento somente será efetuado após a regularização das pendências.
- 12.5.Sanadas as irregularidades, o prazo para o pagamento será contado a partir da data de protocolo da comunicação escrita da regularização das falhas e omissões pela CONTRATADA.

13. PROPOSTA DE PREÇOS

- 13.1.A proponente deverá indicar no modelo de proposta (ANEXO I) a descrição completa do serviço ofertado, incluindo o cardápio, tipos de alimentos e bebidas, e demais serviços relacionados à execução do buffet, conforme as especificações descritas nos itens 5 e 6 deste Termo de Referência; Preço unitário de cada item do serviço de buffet e Preço total da proposta, considerando todos os itens e serviços solicitados, com base nas quantidades e descrições fornecidas no Termo de Referência.
- 13.2.A simples “repetição” do conjunto de especificações contidas neste Termo de Referência na proposta não garante o atendimento às especificações, devendo a empresa detalhar as características do produto ofertado.
- 13.3.A proposta de preço deverá ser apresentada com valores firmes e precisos, sem alternativas de preços ou condições que possam induzir a múltiplos resultados no julgamento. Os preços deverão ser indicados em moeda nacional, com duas casas decimais após a vírgula, tanto em algarismos quanto por extenso.

Elaborado por:

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Proponente - Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

Responsável pela elaboração da proposta:

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Café da Manhã Tipo 1	- Um tipo de bolo salgado - Um tipo de bolo doce - Um sabor de suco (300ml) - Café (250ml) - Leite (250ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
2	Café da Manhã Tipo 2	- Um tipo de bolo salgado - Dois tipos de bolos doces - Tapioca com manteiga - Pão - Queijo - Presunto - Dois tipos de frutas - Dois tipos de suco (300ml) - Café (250ml) - Leite (250ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
3	Café da Manhã Tipo 3	- Dois tipos de frutas - Tapioca com manteiga - Caldo de carne - Leite (250ml) - Dois tipos de bolo salgado - Café (250ml) - Dois tipos de bolo doce - Três sabores de suco (300ml) - Pão de queijo - Água mineral (300ml) - Pães variados - Gelo - Presunto - Chocolate quente e frio - Queijo	UND	2000		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
4	Lanche Tipo 1	- Caldo ou creme de galinha (200ml) - Um tipo de bolo doce ou salgado - Um sabor de suco (300ml) - Gelo	UND	5000		
5	Lanche Tipo 2	- Sanduíche natural - Rocambole - Empadão - Um tipo de bolo doce - Dois tipos de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
6	Lanche Tipo 3	- Caldo - Salada de fruta ou creme de galinha (uma porção por pessoa) - Empadão - Sequilhos - Pão de batata com patê - Pão de queijo - Tranças - Quiches - Dois sabores de suco (300ml) - Chocolate quente ou gelado (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000		
7	Lanche Tipo 4	- Salgadinhos variados (12 por pessoa) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Um sabor de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
8	Lanche Tipo 5 (Lanche para alunos)	- Um salgado grande ou um sanduíche - Uma fatia de bolo (sabores diversos) - Um sabor de suco (300ml) ou achocolatado	UND	12000		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
9	Lanche Tipo 6 (Bordo)	- Três tipos de frutas - Sanduíche natural - Um sabor de suco na garrafinha (300ml)	UND	4000		
10	Lanche Tipo 7 (Lanche Variado)	- Dois tipos de frutas - Sanduíches naturais - Um sabor de suco (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000		
11	Lanche Tipo 8 (Café)	- Dois tipos de bolos - Dois tipos de sucos (300ml) - Café (250ml)	UND	2000		
12	Lanche Tipo 9 (Esportivo)	- 02 tipos de frutas - Uma barra de cereal	UND	2000		
13	Lanche Tipo 10 (Festivo P)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Pequeno (P): Serve até 15 pessoas	UND	200		
14	Lanche Tipo 11 (Festivo M)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Médio (M): Serve até 30 pessoas.	UND	200		
15	Lanche Tipo 12 (Festivo G)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Grande (G): Serve até 50 pessoas	UND	200		
16	Lanche Tipo 13 (Festivo GG)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Extra Grande (GG): Serve até 80 pessoas	UND	200		
17	Lanche Tipo 14 (Festivo XG)	- Bolo confeitado, podendo ser de diversos sabores, tamanho Super grande (XG): Serve até 100 pessoas	UND	200		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
18	Lanche Tipo 15 (Café)	- Biscoitos ou sequilhos - Café(250ml) - Chá (250ml)	UND	2000		
19	Lanche Tipo 16 (Camarim)	- Dois tipos de frutas - Sanduíche natural pão de forma integral com frango ou carne de sol desfiados com salada variada - Uma fatia de bolo (milho, cenoura, amanteigado) - Um sabor de suco (300ml) - Café (250ml)	UND	5000		
20	Lanche Tipo 17 (Camarim com restrições alimentares)	- Dois tipos de frutas - Sanduíche vegano/zero lactose/sem glúten/sem açúcar - Dois tipo de bolo vegano/zero lactose/sem glúten/sem açúcar - Um sabor de suco (300ml) / sem açúcar - Café (250ml)	UND	1000		
21	Coquetel Tipo 1	- Quiches - Salgadinhos variados (12 por pessoa) - Um tipo de bolo doce - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de suco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
22	Coquetel Tipo 2	- Torta de frango - Creme de galinha ou creme de bacalhau ou creme de camarão - Um tipo de bolo doce - Tranças - Pão de batata com patê - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de suco (300ml) - Cajuína - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
23	Coquetel Tipo 3	- Salgados frios (5 tipos) - Salgados quentes (6 tipos) - Duas mesas fixas com: salada, fricassé e risoto - Três tipos de sucos (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Cajuína - Água mineral com e sem gás (300ml) - Água de coco (300ml) - Gelo	UND	2000		
24	Almoço Tipo 1	- Um tipo de arroz - Um tipo de carne - Uma salada - Farofa - Um tipo de sobremesa - Suco e refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	3000		
25	Almoço Tipo 2	- Um tipo de arroz - Dois tipos de carne - Um tipo de salada - Uma massa - Dois tipos de sobremesa - Um sabor de suco (300ml) - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	5000		
26	Almoço Tipo 3	- Dois tipos de arroz - Dois tipos de carne - Dois tipos de salada - Uma massa - Um creme de camarão ou bacalhau - Dois tipos de sobremesa - Dois sabores de sucos (300ml) - Refrigerante normal e zero (300ml) - Cajuína (300ml) - Água de coco (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	2000		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
27	Almoço Tipo 4 (Comidas Regionais)	- Opção 01: Feijoada completa ou um tipo de carne; ou Opção 02: Maria Isabel, Carne de Sol, Paçoca ou feijão tropeiro; ou Opção 03: Galinha caipira, arroz branco e pirão - Salada - Dois tipos de sobremesa - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de sucos (300ml) - Cajuína (300ml) - Água mineral (500ml) - Gelo	UND	1000		
28	Almoço Tipo 5 (Frutos Do Mar)	- Dois tipos de arroz - Dois tipos de peixe - Dois tipos de salada - Dois tipos de torta - Um tipo de massa - Dois tipos de sobremesa - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	1000		
29	Almoço Tipo 6 (Carne e Massa)	- Três tipos de entradas - Um tipo de arroz - Dois tipos de carne - Dois tipos de massa - Um tipo de salada - Refrigerantes normal e zero (300ml) - Dois sabores de sucos (300ml) - Cajuína (300ml) - Água mineral (300ml) - Gelo	UND	1000		
30	Café	- Garrafa de Café ou Chá 1,8L	UND	300		
31	Sequinhos	- Sequinhos doces ou salgados (500g)	UND	300		
32	Sanduíche	- Sanduíche Natural frango desfiado ou patê	UND	500		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
33	Café da Manhã Vegano Tipo 1 (Individual)	- 1 copo de bebida vegetal de amêndoas , 1 torrada integral com húmus e 1 pera	UND	100		
34	Café da Manhã Vegano Tipo 2 (Individual)	- 300 ml de bebida vegetal de aveia batido com morango e banana e 1 colher de sopa de farinha de aveia	UND	100		
35	Café da Manhã Vegano Tipo 3 (Individual)	- 1 iogurte de soja, 1 colher de semente de girassol, 1 fatia de pão integral com pasta de berinjela	UND	100		
36	Lanche Vegano Tipo 1 (Individual)	- 1 banana em rodela com 1 colher de sopa de manteiga de amendoim	UND	100		
37	Lanche Vegano Tipo 2 (Individual)	- 10 castanhas-de-caju e 1 maçã	UND	100		
38	Lanche Vegano Tipo 3 (Individual)	- 1 copo de suco verde e 2 castanhas-do-pará	UND	100		
39	Lanche Vegano Tipo 4 (Individual)	- 1 iogurte de soja, 6 morangos e 1 colher de sopa de semente de abóbora	UND	100		
40	Lanche Vegano Tipo 5 (Individual)	- 1 fatia de pão com guacamole de 1/2 abacate com cebola, tomate, azeite, suco de limão, sal e pimenta	UND	100		
41	Lanche Vegano Tipo 6 (Individual)	- 300 ml de leite de coco batido com banana, 1 colher sopa de linhaça e 3 nozes	UND	100		
42	Almoço Vegano Tipo 1 (Individual)	- Tofu, arroz integral, brócolis, cenoura, cogumelos, couve-flor refogados no azeite e 1 laranja inteira	UND	100		
43	Almoço Vegano Tipo 2 (Individual)	- Macarrão integral com bolonhesa de proteína de soja, salada de espinafre, alface, tomate e beterraba ralada temperados com 1 colher sobremesa de óleo de abacate e 1 copo de limonada	UND	100		

Item	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
44	Almoço Vegano Tipo 3 (Individual)	- Quinoa cozida , ensopado de vagem, cenoura, abobrinha e 1 fatia média de mamão	UND	100		
45	Almoço Vegano Tipo 4 (Individual)	- 1 prato de sopa de feijão com batata, cenoura, couve e chuchu e 1 goiaba	UND	100		
46	Almoço Vegano Tipo 5 (Individual)	- 1 prato de salada feita com macarrão integral e grão-de-bico cozidos, alface, tomate, abobrinha e cenoura crus e ralados, temperada com azeite e sal e 1 tangerina	UND	100		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						

OBSERVAÇÕES:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- 1) A apresentação desta planilha/proposta incorre na aceitação de todas as condições do Termo de Referência.
- 2) No preço acima estão inclusos:
 - todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessárias à perfeita execução de todos os serviços.
 - conjunto de mesas com toalhas e 08 cadeiras com capas, conforme a necessidade do evento (apenas para café da manhã tipos 02 e 03, lanche tipo 03 e coquetel tipos 02 e 03, todos os tipos de almoço)
 - mesas de buffet com toalhas, louças de porcelana (pratos de sobremesa, xícaras, louças para montagem da mesa de buffet, talheres de sobremesa, pinças, espátulas, conchas diversas, taças de vidro para água, taças de vidro para sobremesa, suqueiras de vidro, jarras de vidro.
 - profissionais habilitados para a montagem das mesas e acompanhamento do evento.
 - para cada 25 pessoas um garçom (apenas para café da manhã tipos 02 e 03, lanche tipo 03 e coquetel tipos 02 e 03, todos os tipos de almoço)
 - cada quantidade de ml será por pessoa
- 3) Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias.
- 4) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.
- 5) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc Piauí decida não o contratar.

Inserir local e data

(Nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÕES: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa. Deverá ser indicado na proposta o nome, contato telefônico e-mail do fornecedor.