



APÊNDICE I - ESPECIFICAÇÕES GERAIS

1. DOS SERVIÇOS E MÉTODOS DE SUPRIMENTOS

1.1. O fornecimento de serviços de **coquetel será do tipo volante**, incluindo ilhas de apoio, garçons em traje de gala e todos os materiais necessários (mesas, cadeiras, toalhas, pratarias, réchauds, guardanapos, talheres, etc).

1.2. A duração dos serviços dos itens 1 e 2 é de aproximadamente 4hs (quatro horas), após o início. Os itens 3 e 4 têm duração prevista de 2hs (duas horas), após o início.

1.3. Por se tratar de prestação de serviço de alimentação a CONTRATADA deve garantir que a quantidade a ser servida seja adequada ao número de convidados, possibilitando que todos se sirvam de todos os itens do cardápio, não denotando escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

1.3.1. Ficam estabelecidos como **quantitativos mínimos de fornecimento**: 10 salgados e 05 doces por participante e bebidas à vontade, dentro do horário de duração do evento.

1.3.2. Eventual excedente de alimentos e bebidas pertence à CONTRATADA, sendo de sua inteira responsabilidade.

1.4. **Para os eventos de coquetel** os itens integrantes do cardápio deverão ser servidos por garçons.

1.5. O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado (como maîtres, garçons, copeiros, cozinheiros e auxiliares de cozinha), **para cada evento de coquetel**, será calculado **proporcionalmente** conforme APÊNDICES II e III item "EQUIPE".

1.5.1. Em cada evento, o número de funcionários, mormente os garçons, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos por igual número de vezes de cada prato ou bebida.

1.6. Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se devidamente asseados, com uniformes limpos, sapatos engraxados, barbeados, cabelos limpos e aparados (homens) / presos (mulheres), unhas aparadas e limpas e utilizando crachás de identificação;

1.6.1. A composição dos uniformes de cada profissional, tradicionalmente utilizada em serviços similares, está descrita no APÊNDICE VI deste Termo de Referência, cabendo ao CONTRATANTE aceitar ou rejeitar outros modelos oferecidos pela CONTRATADA por ocasião de cada evento programado.

1.7. Com o objetivo de adequação dos serviços a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em datas e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a CONTRATADA.

1.7.1. O CONTRATANTE selecionará para a degustação, no mínimo:

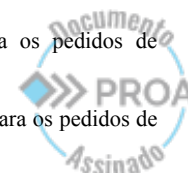
- Dez (10) tipos de salgados e;
- Cinco (5) tipos de doces constantes dos APÊNDICES II, III e IV.

1.7.2. A CONTRATADA deverá apresentar, no mínimo, cinco unidades de cada item selecionado.

1.8. A CONTRATADA deverá fornecer, por demanda, os itens solicitados da seguinte forma:

1.8.1. Em até 12 (doze) horas de antecedência para o início do evento para os pedidos de fornecimento de *coffee break*, sem ônus para o CONTRATANTE;

1.8.2. Em até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para o início do evento para os pedidos de coquetel volante, sem ônus para o CONTRATANTE.





25120000005069



2313000035851

1.9 O CONTRATANTE poderá escolher os itens dos cardápios a serem servidos, conforme **APÊNDICES II, III, IV, e V.**

1.10 A solicitação será feita pela Fiscalização, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail.

1.11 Os eventos serão realizados nas instalações do CONTRATANTE, ou qualquer outra localidade em que ocorra evento institucional dentro da Região Metropolitana de Porto Alegre.

DOS PRODUTOS

2.1 Os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte de alimentos. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

2.1.1 Poderá o CONTRATANTE, quando julgar necessário, solicitar o acondicionamento individual dos alimentos em forminhas de papel, na cor que julgar apropriada para a ocasião.

2.1.2 Transporte: deverá ser feito em veículo utilitário em estado impecável de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente.

2.2 O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências:

2.2.1 Os alimentos devem ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

2.2.2. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deve ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios – dependendo de sua natureza – estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

2.2.3. A CONTRATADA deve observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanado dos órgãos públicos competentes.

2.2.4. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente, quando for o caso.

2.2.5. O sabor dos pratos é elemento essencial; não devem ser excessivamente temperado, nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, sem excesso de gordura, devendo ser sempre evitados, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

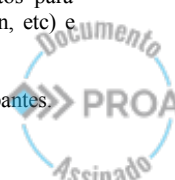
2.2.6. Os peixes devem ser de primeira linha e frescos.

2.2.7. O acondicionamento dos alimentos deve garantir a preservação de sua qualidade e integridade física.

2.2.8. Todos os serviços deste Termo devem sempre oferecer opção de alimentos para participantes com restrições alimentares (sem lactose, sem proteína do leite, sem glúten, etc) e estes devem estar devidamente identificados à mesa.

2.2.10 Evitar o desperdício de alimentos, ao informar-se do número exato de participantes.

2.2.11 Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.





25120000005069



2313000035851

- 2.2.12 Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coquetel e *coffee break* conforme o caso.
- 2.2.13 As bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do CONTRATANTE.
- 2.2.13.1 Garantir o resfriamento adequado a cada tipo de bebida.
- 2.2.14 Utilizar óleo novo para preparar as frituras.
- 2.2.14.1 O óleo de cozinha utilizado deverá ser recolhido pela CONTRATADA, sendo proibido que este seja despejado na rede de esgoto do CONTRATANTE.
- 2.2.15 Carnes, pescados, embutidos e demais insumos utilizados deverão ser de primeira qualidade.
- 2.3 Não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos.
- 2.4 Com o objetivo de adequação dos serviços, a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em data e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a CONTRATADA.
- 2.5 O CONTRATANTE poderá escolher os itens do cardápio a ser servido, conforme **APÊNDICES II, III, IV e V**, bem como solicitar sugestões para a CONTRATADA.





APÊNDICE III - CARDÁPIO COQUETEL TIPO 2

COQUETEL TIPO 2 – SERVIÇO VOLANTE		
BEBIDAS	Não alcoólicas	- Coquetéis de frutas; - Água mineral (com e sem gás); - Sucos: Mínimo 2 (dois) sabores (a escolha, opções com e sem açúcar) de frutas naturais ou polpa; - Refrigerantes. Referências: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).
SALGADOS	Canapés	01) queijo com presunto; 02) queijo brie com geleia; 03) gorgonzola; 04) salaminho; 05) rúcula com queijo; 06) cenoura com queijo; 07) pepino com queijo; 08) tomate seco; 09) peito de peru com cereja; 10) cebola; 11) ricota com cebola caramelizada; 12) cestinha recheadas; ² 13) Bruschettas de queijo com tomates marinados.
	Folhados	14) castanha do Pará; 15) bacon com fios de ovos; 16) tomate seco; 17) espinafre com queijo; 18) ameixa com ricota; 19) frango; 20) banana com canela; 21) maçã com ricota e canela; 22) camarão 23) palmito 24) peito de peru e queijo 25) brócolis 26) ricota 27) Pasteis de Alheira e Cogumelos; 28) Caprese.
	Vol-al-vent	29) tomate seco; 30) creme de frango; 31) creme de cebola; 32) creme de palmito; 33) creme de aspargos; 34) carne seca com aipim; 35) creme de espinafre com gorgonzola; 36) queijo com presunto; 37) salaminho com queijo; 38) carne com tomate seco; 39) abóbora e camarão; 40) camarão com parmesão; 41) camarão com béchamel; 42) abóbora com quinoa; 43) caqui com coco.
	Tarteletes com Creme	44) carne seca com abóbora; 45) frango com curry; 46) cebola com bacon; 47) fricassê de frango; 48) brigadeiro e amarula; 49) chèvre; 50) gorgonzola com pera; 51) escarola;
	Frituras	52) quibe; 53) coxinha de frango com catupiry, 54) casulo de azeitona.
	Risoles	55) espinafre com gorgonzola; 56) carne com azeitona e queijo; 57) carne seca com abóbora; 58) palmito; 59) milho.
	Bolinhos	60) queijo provolone; 61) carne seca com aipim; 62) napolitano; 63) peixe; 64) gorgonzola; 65) mozzarella; 66) carne apimentada;





		67) casulo de queijo;
	Pastel assado de queijo	68) carne seca com abóbora; 69) frango; 70) carne com azeitona; 71) espinafre com ricota; 72) napolitano; 73) tomate seco com ricota.
	Quiches	74) frango; 75) cebola; 76) gorgonzola; 77) espinafre; 78) alho-poró.
	Isclas e/ou empratados	79) filé mignon ao molho gorgonzola; 80) frango ao molho agri-doce; 81) peixe ao molho tártaro; 82) lombo de porco ao molho de ervas; 83) filé mignon; 84) cestinha de queijo e salmão; 85) palitos vegetais;
	Outros	86) pão de queijo; 87) lascas de queijo parmesão com mel de abelhas ou geleia; 88) queijo brie com mel de abelhas ou geleia; 89) mini tapioca com creme de catupiry e carne seca; 90) mini trouxinha com recheio de abóbora com carne seca; 91) empadinha de frango e bacalhau;
	Croquetes	92) milho com queijo; 93) frango com azeitona; 94) carne com ameixa;
DOCES	À base de leite condensado tradicionais	- casadinho; - doce de coco; - brigadeiro preto ou branco; - olho de sogra - brigadeiro cappuccinno tradicional
	Doces e bombons finos	- coco, cereja ou trufado; - alfajores argentinos; - bombom de damascos; - tacinha de tapioca cremosa com banana caramelada; - bem-casado; - tacinha de mousse de baunilha com calda de frutas vermelhas; - mini pudim de leite condensado; - tacinha de musse de limão; - docinho de leite moça; - tacinha de Mousse de Chocolate Amargo com Caramel Beurre Salé; - surpresa de morangos ou banana com merengue; - copinhos Crocantes de Lemon Curd; - tacinha com Creme de Coco e Manga.
MESA DE CAFÉ	Café, Cappuccino e chás variados (três ou mais tipos). Seleção de <i>petit four</i> , casquinhas de laranja e limão e gotinhas de chocolate.	
EQUIPE	Conforme tabela do item 1.1 ANEXO II – Termo de Referência.	
MATERIAIS	Pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, palito, açúcar, adoçante, isopor.	

1. O CONTRATANTE escolherá até 20 (vinte) tipos de salgados, 1 (uma) isca e 2 (dois) empratados por evento.
2. O CONTRANTE escolherá até 05 (cinco) tipos de doces por evento, que deverão ser servidos na mesa do café e por garçons durante o evento.
Obs²: Fica a cargo da CONTRATANTE escolher os sabores do recheio.

