



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.





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.





- 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 IV – CARDÁPIO *COFFEE BREAK TIPO 1*

COFFEE BREAK - TIPO 1	
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral (com e sem gás); - Café, leite, chá (sabores variados); - Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino; - Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem); - Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar). <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.</p>
SALGADOS e DOCES ³	<p>10 (dez) variedades salgados entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pães (finger sandwich, rosca de coco, brioche, torradas, mini pão sírio, rosquinhas); - Pão de queijo tradicional e recheado, biscoito de queijo assado, croissant; - Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e fritos, empada, quiche, mini esfira, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente; coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, folhados salgados, <i>Vol-al-vent</i>); - Queijo minas frescal industrializado; <p>08 (oito) variedades de doces e misturas entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolos (sabores variados); - Cucas; - Manteiga, geleia, caldas para frutas; - Salada de frutas, ou frutas laminadas; <p>Doces: folhados doces, bombons recheados, mousses, pudim, pavês e tortas.</p>
EQUIPE	Conforme tabela do item 1.1 ANEXO II – Termo de Referência.
MATERIAIS	Mesas, cadeiras, pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, suqueiras, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, gelo, açúcar, adoçante, isopor, entre outros.

Obs³: O CONTRATANTE poderá escolher até 8 variedades desses itens para cada período do evento (manhã/tarde).

