



## ANEXO VI - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1 Contratação de empresa para prestação de serviço, sob demanda, de *buffet* dos tipos *coffee-break* e coquetel decorrentes dos eventos institucionais realizados pelo Estado do Rio Grande do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus APÊNDICES.

| ITEM | DESCRIÇÃO/<br>ESPECIFICAÇÃO/TIPO                                                                                                                                                                                                           | SUBTI-<br>PO | QUANTIDA-<br>DE MÁXIMA<br>ESTIMADA<br>DA ATA | UNIDADE DE<br>MEDIDA | QUANTIDA-<br>DE MÍNIMA<br>POR EVEN-<br>TO | QUANTIDA-<br>DE MÁXIMA<br>POR EVEN-<br>TO | EQUIPE                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Coquetel tipo 1 (serviço volante), com respectivo fornecimento de materiais e todo o serviço de apoio (mesas, cadeiras, toalhas, montagem e desmontagem, conforme especificado neste TR apêndices I e II).                                 | A            | 1.470                                        | Pessoa (Unidade)     | 50                                        | 99                                        | 1 maître; 6 garçons; 2 copeiros(as); 1 cozinheiro(a); 1 auxiliar de cozinha.      |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | B            | 1.390                                        | Pessoa (Unidade)     | 100                                       | 199                                       | 1 maître; 8 garçons; 3 copeiros(as); 1 cozinheiro(a); 1 auxiliar de cozinha.      |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | C            | 2.040                                        | Pessoa (Unidade)     | 200                                       | 299                                       | 1 maître; 10 garçons; 4 copeiros(as); 2 cozinheiros(as); 2 auxiliares de cozinha. |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | D            | 1.600                                        | Pessoa (Unidade)     | 300                                       | 400                                       | 1 maître; 12 garçons; 5 copeiros(as); 2 cozinheiros(as); 2 auxiliares de cozinha. |
| 2    | Coquetel tipo 2 (serviço volante), com respectivo fornecimento de materiais e todo o serviço de apoio (mesas, cadeiras, toalhas, montagem e desmontagem, conforme especificado neste TR apêndices I e III).                                | A            | 1.048                                        | Pessoa (Unidade)     | 50                                        | 99                                        | 1 maître; 3 garçons; 1 copeiro(as); 1 cozinheiro(a); 1 auxiliar de cozinha.       |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | B            | 2.420                                        | Pessoa (Unidade)     | 100                                       | 199                                       | 1 maître; 4 garçons; 2 copeiros(as); 1 cozinheiro(a); 1 auxiliar de cozinha.      |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | C            | 1.600                                        | Pessoa (Unidade)     | 200                                       | 299                                       | 1 maître; 5 garçons; 3 copeiros(as); 2 cozinheiros(as); 2 auxiliares de cozinha.  |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | D            | 2.700                                        | Pessoa (Unidade)     | 300                                       | 400                                       | 1 maître; 6 garçons; 4 copeiros(as); 2 cozinheiros(as); 2 auxiliares de cozinha.  |
| 3    | Coffee Break - tipo 1 com o respectivo fornecimento de materiais e todo o serviço de apoio, (mesas, cadeiras, toalhas, montagem e desmontagem, conforme especificado neste TR e apêndices I e IV).                                         | A            | 17.949                                       | Pessoa (Unidade)     | 20                                        | 39                                        | 1 garçom e 1 copeiro                                                              |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | B            | 16.342                                       | Pessoa (Unidade)     | 40                                        | 79                                        | 2 garçons e 1 copeiro                                                             |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | C            | 54.875                                       | Pessoa (Unidade)     | 80                                        | 159                                       | 3 garçons e 1 copeiro                                                             |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | D            | 13.980                                       | Pessoa (Unidade)     | 160                                       | 240                                       | 4 garçons e 2 copeiros                                                            |
| 4    | Coffee Break - tipo 2 - Embalados, com embalagens individuais e o respectivo fornecimento de materiais e todo o serviço de apoio (mesas, cadeiras, toalhas, etc) montagem e desmontagem, conforme especificado neste TR e apêndices I e V. | A            | 2.241                                        | Pessoa (Unidade)     | 20                                        | 39                                        | 1 garçom e 1 copeiro                                                              |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | B            | 5.698                                        | Pessoa (Unidade)     | 40                                        | 79                                        | 2 garçons e 1 copeiro                                                             |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | C            | 3.388                                        | Pessoa (Unidade)     | 80                                        | 159                                       | 3 garçons e 1 copeiro                                                             |
|      |                                                                                                                                                                                                                                            | D            | 72.307                                       | Pessoa (Unidade)     | 160                                       | 320                                       | 4 garçons e 2 copeiros                                                            |

1.1.1 A cada evento, será respeitada a quantidade mínima de pessoas para cada item, conforme detalhado na tabela, bem como será também será respeitada a quantidade máxima de pessoas durante a vigência do contrato.

1.2 As especificações, cardápios e demais condições e orientações encontram-se nos **APÊNDICES de I a VII** deste Termo de Referência, cujos apêndices são:

- 1.2.1. Apêndice I - Especificações Gerais;
- 1.2.2. Apêndice II - Cardápio Coquetel Tipo 1;
- 1.2.3. Apêndice III - Cardápio Coquetel Tipo 2;
- 1.2.4. Apêndice IV - Cardápio Coffee Break Tipo 1;
- 1.2.5. Apêndice V - Cardápio Coffee Break Tipo 2 - Embalados;
- 1.2.6. Apêndice VI - Uniforme Profissionais;





1.2.7. Apêndice VII - Planilha para aprovação das amostras.

1.3 Os pedidos de fornecimento obedecerão à conveniência e às necessidades do CONTRATANTE, contudo este deverá planejar a demanda buscando evitar o desperdício de alimentos, ao informar-se do número exato de participantes.

1.4 Para fins da presente contratação, evento institucional pode ser conceituado como um acontecimento eventual que reúne agentes públicos e/ou a sociedade em geral, para apresentar, discutir ou decidir assuntos de interesse público afetos às atividades próprias, típicas e finalísticas da instituição realizadora (entidade ou órgão públicos).

1.5 São exemplos de eventos institucionais: sessões ou audiências públicas, cursos, treinamentos e capacitações de servidores, reuniões de trabalho, palestras, workshops, seminários, fóruns, simpósios, jornadas, homenagens, coquetéis e recepções a autoridades públicas.

1.6 Poderá ser utilizada a presente contratação para suprimento de eventos institucionais eventuais, desde que estes acontecimentos sejam compatíveis com as atividades finalísticas do órgão ou entidade CONTRATANTE e que os gastos sejam realizados de forma moderada, traduzida no uso racional do dinheiro público.

1.7 Não será permitida a utilização da presente contratação em atividades rotineiras, por fugir aos objetivos finalísticos da Administração Pública.

1.8 A presente contratação, nas hipóteses aventadas nos itens anteriores, além do atendimento a um interesse público, de sua vinculação aos objetivos finalísticos do órgão ou entidade CONTRATANTE e da moderação dos valores despendidos, deve observar também os ditames das leis que regem as licitações e contratações públicas, os princípios constitucionais da moralidade, impessoalidade, legalidade, publicidade, razoabilidade, economicidade, proporcionalidade, dentre outros, bem como a existência de dotação orçamentária própria e de disponibilidade financeira.

1.9 As justificativas e os documentos que comprovam a necessidade do fornecimento dos serviços, evidenciando o atendimento a um interesse público e a sua vinculação aos objetivos finalísticos do órgão ou entidade contratante, devem constar dos autos do respectivo processo de aquisição ou contratação.





1.10 A prestação de contas da realização de eventos institucionais deve ser suportada por documentos adicionais à nota fiscal que ajudem a comprovar a efetiva realização do respectivo evento e o atendimento ao interesse público primário, a exemplo de matérias jornalísticas ou publicitárias que se refiram ao evento realizado e de listas de presença dos participantes.

1.11 Devem ser consideradas para a presente contratação as recomendações do Tribunal de Contas da União que proíbem despesas com coffee break para eventos comemorativos e/ou festividades, onde não se verifique o caráter institucional (TCU Acórdão nº 13/2001 - Plenário, TC- 019.200/2007-3, Acórdão nº 6.726/2010-1º Câmara; TC-028.834/2011-9, Acórdão nº 3.736/2013-2º Câmara).

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente contratação objetiva prover de serviços de *Coffee Break* e Coquetel, a fim de atender as atividades institucionais e de capacitação interna de pessoas no âmbito do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, providos através de ata de registro de preços, visando o ganho de escala nas contratações e a evitar contratações pulverizadas pelos órgãos do Estado. A contratação ainda está alinhada com o Planejamento Estratégico do Governo do Estado, conforme Objetivos Estratégicos “Valorizar e desenvolver os servidores” e “Fomentar uma agenda de desenvolvimento e um ambiente de negócios mais ágil, articulado e inovador”.

## 3. PRAZO DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA

3.1 Para todos os itens, a CONTRATADA deverá estar no local do evento com, no mínimo, 3 (três) horas de antecedência e disponibilizar todos os serviços solicitados, no mínimo, 2 (duas) horas antes do início de cada evento, de acordo com horário estabelecido pelo CONTRATANTE.

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

3.2.1 O CONTRATANTE solicitará o fornecimento dos serviços (*coffee break* e coquetel), em até 3 (três) dias da data prevista para cada evento;





3.2.2 Em casos excepcionais, a notificação poderá ser feita com até 24 (vinte e horas) antes da realização do evento.

3.3 O CONTRATANTE poderá cancelar o pedido de fornecimento da seguinte forma:

3.3.1 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;

3.3.2 Em até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para o início do evento para os pedidos de coquetel tipos 1 e 2, sem ônus para o CONTRATANTE.

3.4 As entregas serão realizadas por demanda nos locais informados pela CONTRATANTE, na emissão da ordem de serviço.

3.4.1 Excepcionalmente, mediante anuência da CONTRATADA, os eventos poderão ocorrer fora do município de Porto Alegre.

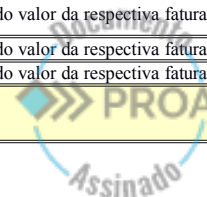
#### 4. HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 Os eventos poderão ocorrer em qualquer dia da semana, incluindo sábados, domingos e feriados e em qualquer hora do dia.

#### 5. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

5.1 Pelo descumprimento das obrigações contratuais, o CONTRATANTE aplicará sumariamente desconto na fatura, conforme a graduação estabelecida na seguinte tabela:

| ITEM                                  | DESCRIÇÃO                                                                                                              | GRAU | INCIDÊNCIA                      | CORRESPONDÊNCIA                   |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1                                     | Permitir a presença de empregado sem crachá, não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo ou mal apresentado.       | 2    | Por empregado e por ocorrência. | 1% do valor da respectiva fatura. |
| 2                                     | Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.                                                      | 2    | Por empregado e por dia.        | 1% do valor da respectiva fatura. |
| 3                                     | Deixar de apresentar os profissionais no horário previsto.                                                             | 1    | Por empregado e por ocorrência  | 1% do valor da respectiva fatura. |
| 4                                     | Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências graves. | 4    | Por ocorrência                  | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 5                                     | Servir qualquer dos itens que compõem o cardápio com qualidade inferior às amostras aprovadas.                         | 3    | Por ocorrência                  | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 6                                     | Não fornecer materiais, itens e produtos necessários ao número de pessoas.                                             | 3    | Por ocorrência                  | 2% do valor da respectiva fatura. |
| 7                                     | Permitir ao empregado circular ou adentrar em locais não autorizados pelo CONTRATANTE.                                 | 1    | Por empregado                   | 2% do valor da respectiva fatura. |
| 8                                     | Atrasar o início da prestação de serviços.                                                                             | 4    | Por ocorrência                  | 2% do valor da respectiva fatura. |
| 9                                     | Realizar o evento sem a presença de um preposto.                                                                       | 2    | Por ocorrência                  | 2% do valor da respectiva fatura. |
| PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR<br>DE: |                                                                                                                        |      |                                 |                                   |





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,  
GOVERNANÇA E GESTÃO

|    |                                                                                                     |   |                           |                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|-----------------------------------|
| 10 | Cumprir horário estabelecido pelo contratado ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.                      | 4 | Por ocorrência            | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 11 | Manter sede, filial ou escritório de atendimento na Região Metropolitana de Porto Alegre.           | 2 | Por ocorrência e dia      | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 12 | Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas.         | 3 | Por item e por ocorrência | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 13 | Cumprir os itens do cardápio aprovado para o evento.                                                | 2 | Por ocorrência            | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 14 | Apresentar garçons e maitres treinados e com conhecimento dos itens servidos.                       | 3 | Por ocorrência            | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 15 | Desmontar a estrutura do evento dentro do prazo estabelecido no item 6.18                           | 2 | Por ocorrência            | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 16 | Realizar a limpeza dos locais onde foram realizados os serviços, conforme estabelecido no item 6.18 | 2 | Por ocorrência            | 3% do valor da respectiva fatura. |
| 17 | Usar luvas adequadas para manusear alimentos e bebidas.                                             | 2 | Por ocorrência            | 2% do valor da respectiva fatura. |

5.2 Essas glosas deverão ser limitadas a 10% do valor da respectiva fatura.

5.3 As glosas poderão ser aplicadas cumulativamente, sem prejuízo às demais sanções previstas no instrumento editalício e contratual, limitadas a 10% do valor da respectiva fatura.

5.4 Também será considerada inexecução parcial caso a CONTRATADA se enquadre em, pelo menos, uma das situações abaixo, ocasião em que poderão ser aplicadas as sanções previstas neste Termo de Referência e as demais previstas em contrato de forma cumulativa, quando for o caso.

| SITUAÇÃO | GRAU DA INFRAÇÃO | QUANTIDADE DE INFRAÇÕES |
|----------|------------------|-------------------------|
| A        | 1                | 4                       |
| B        | 2                | 3                       |
| C        | 3                | 2                       |
| D        | 4                | 1                       |

## 6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

6.1 Indicar Preposto para representar a CONTRATADA durante a execução dos serviços.

6.2 Executar os serviços na forma e em prazo não superior ao máximo estipulado neste Termo de Referência.

6.3 Adotar medidas para a prestação dos serviços solicitados, a partir do recebimento da ordem de fornecimento enviada pelo CONTRATANTE.





6.4 Apresentar para degustação os produtos constantes dos **APÊNDICES II a V**, conforme previsto nas cláusulas 7.1 a 7.1.16 deste Termo de Referência e **APÊNDICES I a VI**, em data e locais a serem estabelecidos pela Fiscalização.

6.5 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, bem como pelo transporte de materiais e equipamentos necessários à realização dos serviços.

6.5.1 Os funcionários alocados para a prestação dos serviços deverão ter idade mínima de 18 (dezoito) anos. O CONTRATANTE poderá solicitar cópia da RG para comprovação da idade mínima.

6.5.2 Maîtres e garçons devem ter pleno conhecimento dos itens a serem servidos, inclusive quanto aos ingredientes utilizados nos alimentos, para evitar danos à saúde de pessoas alérgicas.

6.5.3 Mesmo na hipótese de realização de eventos fora do município de Porto Alegre, fica a CONTRATADA responsável por suportar o valor necessário para deslocamento e/ou diárias dos profissionais para a prestação dos serviços.

6.6 Enviar à Fiscalização, com antecedência mínima de 24 (vinte quatro) horas do início dos serviços, a relação contendo o nome, o número do RG e CPF, filiação e data de nascimento de cada um dos profissionais que colocará à disposição do CONTRATANTE, além de dados dos veículos que serão utilizados no evento para os devidos cadastros das áreas de Segurança.

6.7 Apresentar os profissionais ocupantes dos postos de trabalho à Fiscalização, no mínimo, 3 (três) horas antes do início do evento para fins de identificação e credenciamento perante a área responsável pela segurança, assim como para a vestimenta do uniforme e a preparação do material utilizado nos serviços, na qualidade e na quantidade definidas pelo CONTRATANTE.

6.8 Instruir os seus profissionais quanto à prevenção de acidentes e incêndios, assumindo, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho.





6.9 Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso.

6.10 Providenciar a imediata troca de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda às necessidades do CONTRATANTE durante a realização do evento.

6.11 Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá quando em trabalho.

6.12 Visitar o local e verificar junto à Fiscalização os protocolos peculiares de cada solenidade, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis do início do evento.

6.13 A CONTRATADA deverá, ainda, estar com os equipamentos em pleno funcionamento no mínimo 02 (duas) horas antes do início do evento, os quais deverão ser recolhidos ao seu final, sem ônus adicional para o CONTRATANTE.

6.14 Fornecer todo o material necessário para a realização dos serviços, condizentes com o porte do evento, tais como mesas, cadeiras, toalhas, copos finos (em cristal ou vidro), talheres, louças, pratarias, balde de gelo, bandejas, réchauds, samovar, suqueira, guardanapos, gelo, caixas térmicas, fornos, fogões, fritadeiras e outros.

6.15 Orientar os seus empregados quanto à conduta na prestação dos serviços, observando-se as normas e regulamentos internos do CONTRATANTE.

6.16 Comunicar à Fiscalização, por escrito, quando verificar condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita prestação do serviço.

6.17 Comunicar à Fiscalização, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras, que serão objeto de apreciação pela Fiscalização.





6.18 Retirar todo o material utilizado durante o evento, bem como manter limpo o local em que foram realizados os serviços de instalação de qualquer um dos itens contratados, efetuando tanto a limpeza grossa quanto a fina, assim que finalizar o evento. Não será permitida a permanência de material da CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE.

6.19 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, pela logística, bem como pelo material necessário para a realização dos serviços.

6.20 Independentemente do horário de início e término da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte de seus profissionais.

6.21 Substituir/refazer os produtos/serviços/materiais recusados ou que vierem a ser recusados, as suas despesas, sendo que o CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer dano ou prejuízo que venha a ocorrer após esse prazo.

6.22 O CONTRATANTE poderá dar a destinação que julgar conveniente aos produtos/materiais abandonados em suas dependências.

6.23 Manter o CONTRATANTE informado quanto a eventuais mudanças de endereço, telefone fixo, telefone celular e e-mail.

6.24 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

6.25 Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE.





6.26 A utilização do material de copa e cozinha deverá, sempre que possível, seguir critérios de sustentabilidade, quais sejam de menor impacto ambiental, maior eficiência na utilização de recursos naturais, como água e energia.

6.27 Dar preferência a utilização de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis. Recomenda-se o uso de panos de prato constituídos no todo ou em parte por tecido de algodão, preferencialmente orgânico.

6.28 Conforme disposto na Lei nº 12.305/2010, a não geração e a redução de resíduos sólidos são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A lei estabelece, ainda, que a não geração e a redução devem ser prioritárias na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos em relação à reutilização e à reciclagem.

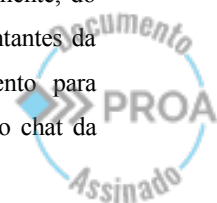
6.29 No manuseio dos produtos biodegradáveis deve-se observar as regras das normas ABNT NBR 15448-1:2008 e 15448-2:2008, para determinar a biodegradabilidade e a compostabilidade do material.

6.30 Os resíduos oriundos de embalagens plásticas devem ser separados dos resíduos não recicláveis e inseridos no sistema de coleta seletiva de responsabilidade da CONTRATADA.

## **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS DOS PRODUTOS E SERVIÇOS**

7.1. A critério da Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão - SPGG, mediante notificação a ser efetuada pela CELIC ao licitante que preencher todos os requisitos para ser contratado, antes da adjudicação, será solicitado a apresentação de amostras dos produtos/serviços cotados, no prazo improrrogável de cinco dias úteis, a contar da notificação, para verificação da conformidade com as especificações, observados os seguintes procedimentos:

7.1.1 As amostras consistirão na degustação dos itens previstos nos APÊNDICES de II a V, coquetel tipo 1, coquetel tipo 2, coffee break tipo 1 e coffee break tipo 2, respectivamente, do Termo de Referência por uma Comissão Avaliadora composta por quatro (4) representantes da Administração Pública Estadual, ligados a cerimoniais e eventos cujo agendamento para apresentação deverá ser realizado por meio do contato a ser fornecido pela CELIC no chat da





sessão do procedimento licitatório;

7.1.2 Comissão Avaliadora selecionará para a degustação do coquetel até vinte (20) tipos de salgados e dez (10) tipos de doces constantes dos APÊNDICES II e III;

7.1.3 Para a degustação do coffee break a Comissão Avaliadora selecionará até dez (10) tipos de salgados e cinco (5) tipos de doces conforme APÊNDICE IV;

7.1.4 O Licitante deverá apresentar, no mínimo, 5 (cinco) unidades de cada item selecionado;

7.1.5 As amostras e a equipe de funcionários serão analisadas por cada um dos membros da Comissão Avaliadora com o objetivo de aferir a adequação do produto ofertado às necessidades do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, segundo o critério de sua compatibilidade com a especificação e procedimentos descritos nos APÊNDICES de I a VII;

7.1.6 A degustação será realizada em local a ser estabelecido pela Comissão Avaliadora, dentro da abrangência prevista para a prestação dos serviços;

7.1.7 As amostras apresentadas pela proponente vencedora serão fotografadas para comparação quando da realização dos eventos;

7.1.8 A proponente vencedora também deverá apresentar amostras do material usado em eventos, tais como pratarias, porcelanas e toalhas de mesa;

7.1.9 Poderá ser dispensada da apresentação das amostras, a critério do pregoeiro, a proponente que já forneceu produtos/serviços semelhantes em contratações anteriores ao Governo do Estado do Rio Grande do Sul;

7.1.10 O licitante que, convocado a apresentar amostras, não as apresentar, apresentá-las fora do prazo estabelecido, apresentá-las em desacordo com as especificações ou com qualidade não compatível com eventos realizados pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul será desclassificado e o licitante subsequente convocado;

7.1.11 As amostras deverão ser entregues no Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, localizado na Av. Borges de Medeiros, 1501 – Centro Histórico, Porto Alegre - RS, às expensas da licitante e conforme acordado entre esta e a Comissão Avaliadora;

7.1.12 O prazo estabelecido refere-se à data de entrega na SPGG;





24130000075026



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,  
GOVERNANÇA E GESTÃO

7.1.13 Não serão analisadas amostras entregues após a data estabelecida;

7.1.14 O ônus da apresentação das amostras é de responsabilidade do Licitante; e

7.1.15 A aceitação da proposta fica condicionada à aprovação das amostras analisadas pela Comissão Avaliadora.

7.1.16 O pregoeiro deverá comunicar a área demandante em momento oportuno para atendimento do que consta junto ao item 7.1 deste termo de referência.





## 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 4h (quatro horas), após o início. Os itens 3 e 4 têm duração prevista de 2h (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:

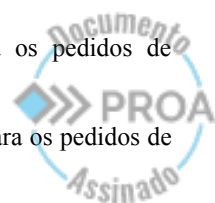
- Dez (10) tipos de salgados e;
- Cinco (5) tipos de doces constantes dos APÊNDICES II, III e IV.

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.

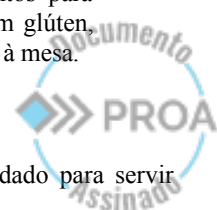
2.2.6. Os peixes devem ser de primeira linha e frescos.

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 proteína de origem animal, sem lactose, sem glúten, sem frutos do mar, sem amendoim, sem ovos) e estes devem estar devidamente identificados à mesa.

2.2.9. Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.

2.2.10 Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coquetel e *coffee break* conforme o caso.





2.2.11 As bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do CONTRATANTE.

2.2.11.1 Garantir o resfriamento adequado a cada tipo de bebida.

2.2.12 Utilizar óleo novo para preparar as frituras.

2.2.12.1 O óleo de cozinha utilizado deverá ser recolhido pela CONTRATADA, sendo proibido que este seja despejado na rede de esgoto do CONTRATANTE.

2.2.13 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 II - CARDÁPIO COQUETEL TIPO 1**

| COQUETEL TIPO 1 – SERVIÇO VOLANTE |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BEBIDAS                           | Não alcoólicas       | - Coquetéis de frutas;<br>- Água mineral (com e sem gás);<br>- Sucos: Mínimo 2 (dois) sabores (a escolha, opções com e sem açúcar) de frutas naturais ou polpa;<br>- Refrigerantes. Referências: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).                                                                                                                        |
|                                   | Alcoólicas           | - Vinho tinto seco (na média dos exemplos como: Casa Valduga, Concha y Toro, Morander; Santa Helena, Alta Vista, Argento ou similar);<br>- Espumante brut (Chandon, Miolo, Casa Valduga ou Salton); Cerveja (Stella, Skol, Heineken ou Antártica).<br>Deverão ser servidas, no mínimo, duas opções de vinho, uma opção de espumante e uma de cerveja, a critério do CONTRATANTE.                                        |
| SALGADOS                          | Canapés              | 01) queijo com presunto;<br>02) queijo brie com geleia;<br>03) gorgonzola;<br>04) salaminho;<br>05) rúcula com queijo;<br>06) cenoura com queijo;<br>07) pepino com queijo;<br>08) tomate seco;<br>09) peito de peru com cereja;<br>10) cebola;<br>11) ricota com cebola caramelizada;<br>12) cestinha recheadas; <sup>1</sup><br>13) Bruschettas de queijo com tomates marinados.                                      |
|                                   | Folhados             | 14) castanha do Pará;<br>15) bacon com fios de ovos;<br>16) tomate seco;<br>17) espinafre com queijo;<br>18) ameixa com ricota;<br>19) frango;<br>20) banana com canela;<br>21) maçã com ricota e canela;<br>22) camarão<br>23) palmito<br>24) peito de peru e queijo<br>25) brócolis<br>26) ricota<br>27) Pasteis de Alheira e Cogumelos;<br>28) Caprese.                                                              |
|                                   | Vol-al-vent          | 29) tomate seco;<br>30) creme de frango;<br>31) creme de cebola;<br>32) creme de palmito;<br>33) creme de aspargos;<br>34) carne seca com aipim;<br>35) creme de espinafre com gorgonzola;<br>36) queijo com presunto;<br>37) salaminho com queijo;<br>38) carne com tomate seco;<br>39) abóbora e camarão;<br>40) camarão com parmesão;<br>41) camarão com béchamel;<br>42) abóbora com quinoa;<br>43) caqui com coco. |
|                                   | Tarteletes com Creme | 44) carne seca com abóbora;<br>45) frango com curry;<br>46) cebola com bacon;<br>47) fricassé de frango;<br>48) brigadeiro e amarula;<br>49) chèvre;<br>50) gorgonzola com pera;<br>51) escarola;                                                                                                                                                                                                                       |
|                                   | Frituras             | 52) quibe;<br>53) coxinha de frango com catupiry,<br>54) casulo de azeitona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                   | Risoles              | 55) espinafre com gorgonzola;<br>56) carne com azeitona e queijo;<br>57) carne seca com abóbora;<br>58) palmito;<br>59) milho.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   | Bolinhos             | 60) queijo provolone;<br>61) carne seca com aipim;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

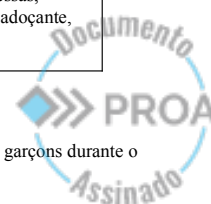




|              |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                                                                                                                                                                                                                                  | 62) napolitano;<br>63) peixe;<br>64) gorgonzola;<br>65) mozzarella;<br>66) carne apimentada;<br>67) casulo de queijo;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|              | Pastel assado de queijo                                                                                                                                                                                                                          | 68) carne seca com abóbora;<br>69) frango;<br>70) carne com azeitona;<br>71) espinafre com ricota;<br>72) napolitano;<br>73) tomate seco com ricota.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|              | Quiches                                                                                                                                                                                                                                          | 74) frango;<br>75) cebola;<br>76) gorgonzola;<br>77) espinafre;<br>78) alho-poró.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|              | Isclas                                                                                                                                                                                                                                           | 79) filé mignon ao molho gorgonzola;<br>80) frango ao molho agri-doce;<br>81) peixe ao molho tártaro;<br>82) lombo de porco ao molho de ervas;<br>83) filé mignon;<br>84) cestinha de queijo e salmão;<br>85) palitos vegetais;                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|              | Outros                                                                                                                                                                                                                                           | 86) pão de queijo;<br>87) lascas de queijo parmesão com mel de abelhas ou geleia;<br>88) queijo brie com mel de abelhas ou geleia;<br>89) mini tapioca com creme de catupiri e carne seca;<br>90) mini trouxinha com recheio de abóbora com carne seca;<br>91) empadinha de frango e bacalhau;                                                                                                                                                                                                                                 |
|              | Empratados                                                                                                                                                                                                                                       | 92) arroz de carreteiro;<br>93) filé mignon ao molho madeira;<br>94) risoto de tomate seco/alho poró;<br>95) massa;<br>96) bobó de camarão;<br>97) ros-bife de filé mignon;<br>98) risoto de filé mignon e shitake;<br>99) risoto de alho poró e filé;<br>100) cestinhas de frango com requeijão;                                                                                                                                                                                                                              |
| DOCES        | À base de leite condensado tradicionais                                                                                                                                                                                                          | - casadinho;<br>- doce de coco;<br>- brigadeiro preto ou branco;<br>- olho de sogra<br>- brigadeiro cappuccinno tradicional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|              | Doces e bombons finos                                                                                                                                                                                                                            | - coco, cereja ou trufado;<br>- alfajores argentinos;<br>- bombom de damascos;<br>- tacinha de tapioca cremosa com banana caramelada;<br>- bem-casado;<br>- tacinha de mousse de baunilha com calda de frutas vermelhas;<br>- mini pudim de leite condensado;<br>- tacinha de musse de limão;<br>- docinho de leite moça;<br>- tacinha de Mousse de Chocolate Amargo com Caramel Beurre Salé;<br>- surpresa de morangos ou banana com merengue;<br>- copinhos Crocantes de Lemon Curd;<br>- tacinha com Creme de Coco e Manga. |
| MESA DE CAFÉ | Café, Cappuccino e chás variados (três ou mais tipos). Seleção de petit four, 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 CONTRATANTE escolherá até 05 (cinco) tipos de doces por evento, que deverão ser servidos na mesa do café e por garçons durante o evento.

Obs¹: Fica a cargo da CONTRATANTE escolher os sabores do recheio.





**APÊNDICE III - CARDÁPIO COQUETEL TIPO 2**

| COQUETEL TIPO 2 – SERVIÇO VOLANTE |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BEBIDAS                           | Não alcoólicas       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquetéis de frutas;</li> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Sucos: Mínimo 2 (dois) sabores (a escolha, opções com e sem açúcar ) de frutas naturais ou polpa;</li> <li>- Refrigerantes. Referências: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| SALGADOS                          | Canapés              | <ul style="list-style-type: none"> <li>01) queijo com presunto;</li> <li>02) queijo brie com geleia;</li> <li>03) gorgonzola;</li> <li>04) salaminho;</li> <li>05) rúcula com queijo;</li> <li>06) cenoura com queijo;</li> <li>07) pepino com queijo;</li> <li>08) tomate seco;</li> <li>09) peito de peru com cereja;</li> <li>10) cebola;</li> <li>11) ricota com cebola caramelizada;</li> <li>12) cestinha recheadas;<sup>2</sup></li> <li>13) Bruschettas de queijo com tomates marinados.</li> </ul>                                                   |
|                                   | Folhados             | <ul style="list-style-type: none"> <li>14) castanha do Pará;</li> <li>15) bacon com fios de ovos;</li> <li>16) tomate seco;</li> <li>17) espinafre com queijo;</li> <li>18) ameixa com ricota;</li> <li>19) frango;</li> <li>20) banana com canela;</li> <li>21) maçã com ricota e canela;</li> <li>22) camarão</li> <li>23) palmito</li> <li>24) peito de peru e queijo</li> <li>25) brócolis</li> <li>26) ricota</li> <li>27) Pastéis de Alheira e Cogumelos;</li> <li>28) Caprese.</li> </ul>                                                              |
|                                   | Vol-al-vent          | <ul style="list-style-type: none"> <li>29) tomate seco;</li> <li>30) creme de frango;</li> <li>31) creme de cebola;</li> <li>32) creme de palmito;</li> <li>33) creme de aspargos;</li> <li>34) carne seca com aipim;</li> <li>35) creme de espinafre com gorgonzola;</li> <li>36) queijo com presunto;</li> <li>37) salaminho com queijo;</li> <li>38) carne com tomate seco;</li> <li>39) abóbora e camarão;</li> <li>40) camarão com parmesão;</li> <li>41) camarão com béchamel;</li> <li>42) abóbora com quinoa;</li> <li>43) caqui com coco.</li> </ul> |
|                                   | Tarteletes com Creme | <ul style="list-style-type: none"> <li>44) carne seca com abóbora;</li> <li>45) frango com curry;</li> <li>46) cebola com bacon;</li> <li>47) fricassê de frango;</li> <li>48) brigadeiro e amarula;</li> <li>49) chèvre;</li> <li>50) gorgonzola com pera;</li> <li>51) escarola;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                   | Frituras             | <ul style="list-style-type: none"> <li>52) quibe;</li> <li>53) coxinha de frango com catupiry,</li> <li>54) casulo de azeitona.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                   | Risoles              | <ul style="list-style-type: none"> <li>55) espinafre com gorgonzola;</li> <li>56) carne com azeitona e queijo;</li> <li>57) carne seca com abóbora;</li> <li>58) palmito;</li> <li>59) milho.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                   | Bolinhos             | <ul style="list-style-type: none"> <li>60) queijo provolone;</li> <li>61) carne seca com aipim;</li> <li>62) napolitano;</li> <li>63) peixe;</li> <li>64) gorgonzola;</li> <li>65) mozzarella;</li> <li>66) carne apimentada;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |





|              |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                                                                                                                                                                                                                                  | 67) casulo de queijo;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|              | Pastel assado de queijo                                                                                                                                                                                                                          | 68) carne seca com abóbora;<br>69) frango;<br>70) carne com azeitona;<br>71) espinafre com ricota;<br>72) napolitano;<br>73) tomate seco com ricota.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|              | Quiches                                                                                                                                                                                                                                          | 74) frango;<br>75) cebola;<br>76) gorgonzola;<br>77) espinafre;<br>78) alho-poró.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|              | Iscas e/ou empratados                                                                                                                                                                                                                            | 79) filé mignon ao molho gorgonzola;<br>80) frango ao molho agri-doce;<br>81) peixe ao molho tártaro;<br>82) lombo de porco ao molho de ervas;<br>83) filé mignon;<br>84) cestinha de queijo e salmão;<br>85) palitos vegetais;                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|              | Outros                                                                                                                                                                                                                                           | 86) pão de queijo;<br>87) lascas de queijo parmesão com mel de abelhas ou geleia;<br>88) queijo brie com mel de abelhas ou geleia;<br>89) mini tapioca com creme de catupiry e carne seca;<br>90) mini trouxinha com recheio de abóbora com carne seca;<br>91) empadinha de frango e bacalhau;                                                                                                                                                                                                                                 |
|              | Croquetes                                                                                                                                                                                                                                        | 92) milho com queijo;<br>93) frango com azeitona;<br>94) carne com ameixa;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DOCES        | À base de leite condensado tradicionais                                                                                                                                                                                                          | - casadinho;<br>- doce de coco;<br>- brigadeiro preto ou branco;<br>- olho de sogra<br>- brigadeiro cappuccinno tradicional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|              | Doces e bombons finos                                                                                                                                                                                                                            | - coco, cereja ou trufado;<br>- alfajores argentinos;<br>- bombom de damascos;<br>- tacinha de tapioca cremosa com banana caramelada;<br>- bem-casado;<br>- tacinha de mousse de baunilha com calda de frutas vermelhas;<br>- mini pudim de leite condensado;<br>- tacinha de musse de limão;<br>- docinho de leite moça;<br>- tacinha de Mousse de Chocolate Amargo com Caramel Beurre Salé;<br>- surpresa de morangos ou banana com merengue;<br>- copinhos Crocantes de Lemon Curd;<br>- 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.





APÊNDICE IV – CARDÁPIO *COFFEE BREAK TIPO 1*

| COFFEE BREAK - TIPO 1            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BEBIDAS                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Café, leite, chá (sabores variados);</li> <li>- Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino;</li> <li>- Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem);</li> <li>- Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).</li> </ul> <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| SALGADOS e<br>DOCES <sup>3</sup> | <p><b>10 (dez) variedades salgados entre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pães (finger sandwich, rosca de coco, brioches, torradas, mini pão sírio, rosquinhas);</li> <li>- Pão de queijo tradicional e recheado, biscoito de queijo assado, croissant;</li> <li>- Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e fritos, empada, quiche, mini esfirra, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente; coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, folhados salgados, <i>Vol-al-vent</i>);</li> <li>- Queijo minas frescal industrializado;</li> </ul> <p><b>08 (oito) variedades de doces e misturas entre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolos (sabores variados);</li> <li>- Cucas;</li> <li>- Manteiga, geleia, caldas para frutas;</li> <li>- Salada de frutas, ou frutas laminadas;</li> </ul> <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Obs<sup>3</sup>: O CONTRATANTE poderá escolher até 8 variedades desses itens para cada período do evento (manhã/tarde).





**APÊNDICE V – CARDÁPIO COFFEE BREAK TIPO 2 - EMBALADOS**

| <b>COFFEE BREAK - TIPO 2</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BEBIDAS</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Café, leite, chá (sabores variados);</li> <li>- Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino;</li> <li>- Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem);</li> <li>- Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).</li> </ul> <p>Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>SALGADOS e DOCES<sup>3</sup></b> | <p><b>10 (dez) variedades salgados entre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finger sandwich, brioches, minipão sirio, croissant, torradas, queijo minas frescal industrializado;</li> <li>- Manteiga;</li> <li>- Pão de queijo, pão de queijo recheado, biscoito de queijo, mini pizza, mini cachorro quente, mini hambúrguer, enroladinhos, quibe, coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, pastéis assados, pastéis fritos, empadas, mini-esfirra, folhados salgados, quiches, <i>Vol-al-vent</i>.</li> </ul> <p><b>08 (oito) variedades de doces entre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geléias;</li> <li>- Biscoitos;</li> <li>- Rosquinhas;</li> <li>- Bolos de sabores variados;</li> <li>- Folhados doces;</li> <li>- Bombons recheados;</li> <li>- Mousses, pudins, cural, pavês, tortas;</li> <li>- Caldas para frutas e salada de frutas ou frutas laminadas.</li> </ul> |
| <b>EQUIPE</b>                       | Conforme tabela do item 1.1 ANEXO II – Termo de Referência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MATERIAIS</b>                    | Mesas; cadeiras; pratos; talheres; guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade; embalagens individuais e identificações, conforme especificado neste TR; 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Obs<sup>3</sup>: O CONTRATANTE poderá escolher até 8 variedades desses itens para cada período do evento (manhã/tarde).





**APÊNDICE VI - UNIFORME DOS PROFISSIONAIS**

**1. MAÎTRE E GARÇONS**

| ITEM | TIPO/ESPECIFICAÇÕES                                              | COR    |
|------|------------------------------------------------------------------|--------|
| 1    | Summer                                                           | Preta  |
| 2    | Calça                                                            | Preta  |
| 3    | Camisa ou blusa, em piquê com pala, punhos e colarinho em piquê. | Branca |
| 4    | Gravata Borboleta                                                | Preta  |
| 5    | Meias                                                            | Preta  |
| 6    | Sapatos                                                          | Preta  |
| 7    | Luvas em tecido                                                  | Branca |

**2. COPEIROS (AS), COZINHEIROS (AS) E AUXILIARES DE COZINHA**

| ITEM | TIPO/ESPECIFICAÇÕES                            | COR    |
|------|------------------------------------------------|--------|
| 1    | Jaleco                                         | Branca |
| 2    | Calça                                          | Preta  |
| 3    | Touca                                          | Branca |
| 4    | Sapatos                                        | Preta  |
| 5    | Avental, confeccionado em material impermeável | Branca |





**APÊNDICE VII - PLANILHA PARA APROVAÇÃO DAS AMOSTRAS**

| Item degustado           |  | Sabor | Aroma | Aparência |         |              | Textura | Equipe | Nota Média |
|--------------------------|--|-------|-------|-----------|---------|--------------|---------|--------|------------|
|                          |  |       |       | Cor       | Tamanho | Apresentação |         |        |            |
| 01                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| 02                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| 03                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| 04                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| 05                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| 06                       |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| ...                      |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| I                        |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| Nota Média Por Avaliador |  |       |       |           |         |              |         |        |            |
| Observação               |  |       |       |           |         |              |         |        |            |

N = número do item degustado

- Os membros da Comissão Avaliadora receberão uma planilha, conforme modelo acima, para avaliação de cada um dos itens degustados quanto a sabor, aroma, cor, apresentação e textura;
- Para cada item degustado, os avaliadores atribuirão nota entre 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios constantes da planilha.
- Ao final da degustação, será calculada a nota média de cada item por avaliador, a partir da seguinte fórmula:  $Nm = (S + AR + C + TM + AP + TX) / 6$ , onde:
  - Nm = nota média do item n, por avaliador (n = nº do item degustado);
  - S = sabor;
  - AR = aroma;
  - C = cor;
  - TM = tamanho;
  - AP = apresentação;
  - TX = textura;
  - I = número de critérios avaliados.
- Com a nota média dos itens por avaliador, será calculada a nota global da empresa a partir da seguinte fórmula:  $Nmav = [(\sum Nm1) + (\sum Nm2) + (\sum Nm3) + \dots] / Nit$ , onde:
  - Nmav = nota média por avaliador;
  - Nm = nota média por item;
  - Nit = número total de itens avaliados.
- A Nota Final por Licitante será calculada, usando-se a seguinte fórmula:  $Nfinal = [(\sum Nmav1) + (\sum Nmav2) + (\sum Nmav3) + \dots] / Nav$ , onde:
  - Nfinal = nota final por licitante;
  - Nmav = nota média por avaliador;
  - Nav = número total de avaliadores.
- A nota global da empresa deverá ser igual ou superior a 7 (sete), sob pena de desclassificação da licitante.





24130000075026

**Nome do documento:** TR buffets e coffee breaks 2025 atualizado 21-07.doc

**Documento assinado por**

**Órgão/Grupo/Matrícula**

**Data**

Vanessa Tamires Borba

SPGG / DEPLAN/CELIC / 4937066

21/07/2025 14:05:56

