TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de **BUFFET** de coffee break, incluindo fornecimento de alimentos, bebidas, materiais, equipamentos, utensílios, transporte, montagem, organização, atendimento por equipe de apoio, reposição contínua dos itens, limpeza e desmontagem; considerando a disposição de café e água mineral durante todo o período de realização do evento, das 9h às 16h, nos dias 30 de novembro e 1º de dezembro de 2026.

2. EVENTOS

Seminário Estadual do Programa de enfrentamento e erradicação do Trabalho Infantil.
Local: Auditório do TCE/RS (Porto Alegre/RS).
Data: 30/11/2026 e 01/12/2026.
Horário: 08:30hs e às 17hs (30/11) e 08:30hs (01/12).
Público: 250 pessoas por turno. **Total de 750 coffee breaks.**

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1 BEBIDAS

- Água mineral sem gás
- Água mineral com gás
- Café
- Leite
- Chás em sabores variados
- Chocolate quente, Leite caramelizado e/ou cappuccino
- Sucos em no mínimo 2 sabores distintos
- Refrigerantes em no mínimo 2 sabores distintos, incluindo versões tradicionais e zero açúcar

3.2 SALGADOS com pelotines individuais - mínimo de 10 unidades POR PESSOA, após o buffet as unidades restantes devem ficar para os contratantes. Dentre as seguintes variedades:

- Finger sandwich
- Brioches

- Torradas
- Mini pão sírio
- Pão de queijo tradicional
- Pão de queijo recheado
- Biscoito de queijo assado
- Croissant
- Mini pizza
- Enroladinho
- Quibe
- Pastel assado
- Pastel frito
- Empada
- Quiche
- Mini esfiha
- Canapés variados
- Mini hambúrguer
- Mini cachorro-quente
- Coxinha
- Risoles
- Bolinhos fritos
- Folhados salgados
- Vol-au-vent
- Queijo Minas Frescal industrializado

3.3 DOCES com pelotines individuais - mínimo de 8 unidades POR PESSOA, após o buffet as unidades restantes devem ficar para os contratantes. Dentre as seguintes variedades:

- Bolos em sabores variados
- Cucas
- Manteiga
- Geleias diversas
- Caldas para frutas
- Salada de frutas
- Frutas laminadas
- Folhados doces
- Bombons recheados
- Mousses
- Pudins
- Pavês
- Tortas doces variadas

3.4 MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (Poderão ser utilizados itens descartáveis tais como pratos, copos, talheres em substituição aos de louça/vidro)

- Mesas
- Cadeiras
- Pratos
- Talheres
- Guardanapos de papel lisos de primeira qualidade
- Réchauds de diversos tamanhos
- Samovares
- Suqueiras
- Travessas
- Bandejas inox ou prata
- Jarras térmicas
- Taças
- Copos
- Xícaras
- Toalhas
- Fornos
- Fogões
- Gelo
- Açúcar
- Adoçante
- Caixas térmicas/isopor e correlatos

3.5 EQUIPE DE APOIO

Equipe uniformizada e identificada responsável pela montagem, organização, atendimento, reposição contínua de alimentos e bebidas, limpeza do espaço e desmontagem.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Cumprimento da legislação sanitária, reposição contínua, montagem com antecedência mínima de 30 minutos e substituição imediata de itens inadequados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Fornecer todos os materiais, insumos, equipamentos e mão de obra necessários.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Disponibilizar espaço adequado, fiscalizar a execução e efetuar o pagamento.

7. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Entrega integral dos itens, presença da equipe e adequada execução dos serviços.

8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global.

9. FISCALIZAÇÃO

Por servidor designado pela SEDES/RS.

10. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

750 atendimentos.

Total estimado: **750 atendimentos**.

11. PAGAMENTO

30 dias após apresentação de nota fiscal e atesto do fiscal.

12. VIGÊNCIA

Até a conclusão dos eventos e obrigações decorrentes.