



Divisão de Turismo

TERMO DE REFERÊNCIA - EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTIAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET, ABASTECIMENTO DE CAMARIM E FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS, TIPO QUENTINHA, PARA ATENDER A DEMANDA DE DIVERSAS SECRETARIAS NO PERÍODO DE 12 MESES.

OBJETO

O serviço relacionados, corresponde o fornecimento de itens alimentícios, envolvendo comidas e bebidas, frias e quentes, nos eventos realizados pela prefeitura por um ou mais períodos, nos intervalos de um ou mais eventos que possam ocorrer concomitantemente.

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura de Ilha Comprida, para cumprimento de suas atribuições legais, realiza encontros com profissionais e equipes interdisciplinares, reuniões para debates sobre indicadores, resultados e objetivos pertinentes a temas estratégicos, treinamentos para seus servidores, eventos do calendário. Há eventos de natureza interna, realizados nas dependências dos prédios e arena de eventos que integram o funcionamento do municipio, bem como há eventos realizados em áreas externas (campos poliesportivos, praças, praias etc) em decorrência das necessidades do público e da estratégia do evento.

Registra-se que a presente contratação favorece a economicidade, uma vez que contratações isoladas para cada evento em si acabam por ser mais onerosas do que uma contratação única que visa proporcionar o fornecimento por demanda e conforme a necessidade ao longo do contrato, além de uniformizar a qualidade dos produtos e a facilitar a gestão e a fiscalização dos serviços prestados e dos produtos entregues

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
	ABASTECIMENTO DE CAMARIM TIPO 1 – até 10 pessoas		
	10 toalhas de rosto		
	01 pct de guardanapo de papel		
	01 pct de copo descartavel 200 ml		
	01 pct de copo descartavel 50 ml		
	80 garrafas de água sem gás e sem gelo		
	10 cartelas de goma de mascar sabor menta;		
	01 Cesta de fruta da estação (Ex: maçã, banana, uva, ameixa,		
	pêra papaia, kiwi, melão, laranja pocam);		
	10 barras de cereais		
	300 grs de castanhas e frutas secas		





	02 bolo caseiro 500gr (sabor variado)		
01	01 caixa de bobom variado	UNID	60
	04 pct desalgadinho a base de batata chips		
	15 latas de energético		
	04 litros de suco natural em caixa		
	05 Isotonicos		
	06 garrafas de água com gas		
	36 garrafas de cerveja longnke puro malte		
	01 garrafa wisky 12 anos		
	01 garrafa de vodka / vinho importado		
	01 garrafa de gin importado		
	20 latas de refrigerantes		
	01 Tábua de Frios com queijos variados,		
	presunto, salame, azeitonas.		
	200gr de amendoim japonês		
	10 Kg de gelo filtrado 01 garrafa de café		
	150 salgados assados ou fritos		
	01 Sanduíche de metro ("mussarela"; Queijo prato; Alface e		
	tomate)		
	02 pizzas sabor variado		
	ABASTECIMENTO DE CAMARIM TIPO 2 – até20 pessoas		
	80 garrafas de água sem gás		
	01 Cesta de fruta da estação (Ex: maçã, banana, uva, ameixa,		
	pêra, papaia, kiwi, melão, laranja pocam); 03 caixas de		
	barra de cereais contendo 03 unidades em cada caixa		
	06 litros de suco natural em		
	caixa 10 Kg de gelo filtrado		
	01 garrafa de café		
	01 garrafa de chocolate		
	quente.		
	01 Tábua de Frios com queijos variados,		
00	presunto, salame, azeitonas.	LINUD	60
02	06 cartelas de goma des mascar de menta;	UNID	60
	06 litros de refrigerante variados.		
	25 latas de energético		
	02 caixas de bombons variados.		
	03 bolos caseiro sabor variado de 500 gr.		
	200 gs de amendoim tipo japonês.		
	150 salgados assados ou fritos		
	01 Sanduíche de metro ("mussarela"; Queijo prato; Alface e		
	tomate);		
	03 pizzas sabores variados		
	02 pct de guardanapos pequenos		
	01 cx de palito		
	01 pct de copo descartavel de 200 ml		
	ABASTECIMENTO DE CAMARIM TIPO 3 – até 10 pessoas		
	simples		
	24 garrafas de água sem gás		
	01 Cesta de fruta da estação (Ex: maçã, banana, uva, ameixa, pêra, papaia, kiwi, melão, laranja pocam); 03 caixas de		
	barra de cereais contendo 03 unidades em cada caixa		
	03 litros de suco natural em		
	00 IIII 03 UE 3UO HALUIAI EIII	<u> </u>	<u> </u>





03	caixa 10 Kg de gelo filtrado 01 garrafa de café 01 Tábua de Frios com queijos variados, presunto, salame, azeitonas. 02 litros de refrigerante variados. 24 garrafas de cerveja long neck puro malte 01 caixas de bombons variados.	UNID	80
	 01 bolos caseiro sabor variado de 500 gr. 200 gs de amendoim tipo japonês. 100 salgados assados ou fritos 01 Sanduíche de metro ("mussarela"; Queijo prato; presunto Alface e tomate); 02 pizzas sabores variados; 01 pct de guardanapos pequenos 		
	01 cx de palito 01 pct de copo descartavel de 200 ml.		
04	 ALMOÇO/JANTAR- até 10 pessoas Refrigerante (02 sabores), tipo coca-cola e guaraná Antártica, comum e zero Água mineral natural Serviço a ser executado com 02 (dois) cardápios entre as opções de cardápio 1, 2, 3 e 4, a critério do Município. 	UNID	100
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
05	 ALMOÇO/JANTAR- 20 pessoas Refrigerante (02 sabores), tipo coca-cola e guaraná Antártica, comum e zero Água mineral natural Serviço a ser executado com 02 (dois) cardápios entre as opções de cardápio 1, 2, 3 e 4, a critério do Município. 	UNID	80
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	ALMOÇO/JANTAR- 100 pessoas Refrigerante (02 sabores), tipo coca-cola e guaraná		
	Antártica, comum e zero • Água mineral natural		
06	 Serviço a ser executado com 02 (dois) cardápios entre as opções de cardápio 1, 2 e 3, <u>a critério do</u> <u>Município.</u> 	UNID	30





	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução		
	do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que		
	for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e		
	descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud,		
	jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	CAFÉ DA MANHÃ/TARDE- 20 pessoas:		
	Água mineral natural		
	• Café		
	 Frutas variadas da estação (banana, maça, uva, 		
	mamão, etc)		
	 leite desnatado e integral 		
	 Mini pão de queijo simples 		
07	 biscoitos (doces e salgados) 	UNID	100
	 bolo (02 sabores), 		
	 sanduíche de pão fatiado, sem casca, 		
	recheado com 25g de fatias finas de presunto		
	cozido e queijo prato,		
	 suco de fruta (04 sabores) 		
	Aléma da tada a mastarial a massa al massa árias mara a susance		
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos descartáveis, variados, de acordo		
	com a bebida que for servida pratos descartáveis e de porcelana,		
	talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches,		
	bandejas, richoud, jarros, suplat e cinzeiros, de acordo com a		
	necessidade do evento.		
	CAFÉ DA MANHÃ /TARDE - 50 pessoas:		
	Água mineral natural		
	 Café 		
	 Frutas (banana, maça, uva, mamão, etc) 		
	 leite desnatado e integral 		
	 Mini pão de queijo simples 		
	 biscoitos (doces e salgados) 		
	biscoitos (doces e saigados)bolo (02 sabores),	UNID	80
	bolo (02 sabores),sanduíche de pão fatiado, sem casca,	UNID	80
	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto 	UNID	80
	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud,	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. CAFÉ DA MANHÃ / TARDE- 100 pessoas: Água mineral natural 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. CAFÉ DA MANHÃ / TARDE- 100 pessoas:	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. CAFÉ DA MANHÃ / TARDE- 100 pessoas: Água mineral natural 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. CAFÉ DA MANHÃ / TARDE- 100 pessoas: Água mineral natural Café leite desnatado e integral, Mini pão de queijo simples; 	UNID	80
08	 bolo (02 sabores), sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. CAFÉ DA MANHÃ / TARDE- 100 pessoas: Água mineral natural Café leite desnatado e integral, 	UNID	80





09	 sanduíche de pão fatiado, sem casca, recheado com 25g de fatias finas de presunto cozido e queijo prato, suco de fruta (04 sabores) Além de todo o material e pessoal necessários para a execução		
	do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	COFFEE BREAK- 20 pessoas		
	 Mini Pão de queijo simples Salgados (04 sabores diferentes) Café Leite integral Suco do tipo nectar de frutas em caixa (4 sabores diferentes) 		
10	 pasta com torradas sabores frango e atum biscoitos (salgados e doces) 	UNID	100
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	COFFEE BREAK - 50 pessoas		
11	 Mini Pão de queijo simples Salgados (04 sabores diferentes) Café Leite integral Suco do tipo nectar de frutas em caixa (4 sabores 	UNID	100
	 diferentes) pasta com torradas sabores frango e atum biscoitos (salgados e doces) 		
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço,tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	COFFEE BREAK- 100 pessoas		
	 Mini Pão de queijo simples Salgados (04 sabores diferentes) Café Leite integral 		
	Suco do tipo nectar de frutas em caixa (4 sabores		





12	 diferentes) pasta com torradas sabores frango e atum biscoitos (salgados e doces) 	UNID	50
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordocom a necessidade do evento.		
	COQUETEL- 100 pessoas		
	Refrigerante (02 sabores), tipo coca-cola e guaraná		
	 Antártica, comum e zero Suco do tipo nectar de frutas em caixa (04 sabores 		
	diferentes)		
	Água mineral natural,	UNID	50
13	Salgados assados e fritos		
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução		
	do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de		
	inox e		
	descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud,		
	jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento. COQUETEL- 200 pessoas		
	Refrigerante (02 sabores), tipo coca-cola e guaraná		
	Antártica, comum e zero		
	 Suco do tipo nectar de frutas em caixa (04 sabores diferentes) 		
	água mineral natural,		
14	salgados assados e fritos	UNID	50
	Além de todo o material e pessoal necessários para a execução		
	do serviço, tais como copos variados, de acordo com a bebida que		
	for servida, pratos descartáveis e de porcelana, talheres de inox e		
	descartáveis, açúcar e adoçante em saches, bandejas, richoud, jarros e aparadores de acordo com a necessidade do evento.		
	QUENTINHAS EM EMBALAGEM TÉRMICA COM TRÊS		
	DIVISÓRIAS, PARA ATENDER A DEMANDA DA DIVISÃO DE		
15	TURISMO DURANTE OS EVENTOS. As refeições deverão apresentar cardápio variados devendo	UNID	2.000
	seguira seguinte orientação de cardápios a critério do município:	שואוט	2.000
	CARDÁPIO 1: Carne assada (feijão, arroz, batata assada e		
	salada); CARDÁPIO 2: Frango grelhado (feijão, arroz, fritas e		
	salada); CARDÁPIO 3: Filé de Peixe(feijão, arroz e purê);		
	CARDÁPIO 4: Frango à parmegiana (arroz, fritas ou purê);		
	CARDÁPIO 5: Bife acebolado (feijão, arroz, farofa e salada) LANCHES EM EMBALAGENS DE ISOPOR		
	ACOMPANHADO DE UM REFRIGERANTE EM LATA PARA ATENDER A DIVISÃO DE TURISMO DURANTE OS EVENTOS.		
		<u> </u>	





Divisão de Turismo

16	Os lanches deverão seguir as seguintes orientações de opções: OPÇÃO 1: X BURGUER (pão, carne, queijo mussarela,	UNID	2.000	
	presunto) + 1 REFRIGERENTE EM LATA;			
	OPÇÃO 2: BAURU (pão, mussarela, presunto e tomate)			
	+ 1 REFRIGERENTE EM LATA;			
	OPÇÃO 3: X SALADA (pão, carne, queijo mussarela, presunto,			
	alface e tomate) + 1 REFRIGERENTE EM LATA.			

DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

O **CONTRATANTE**, definirá para cada evento os tipos de salgado que serão fornecidos dentre as opções a seguir:

- mini pão de queijo simples;
- mini esfirra assada (carne/queijo/calabresa);
- mini coxinha de frango;
- mini crossaint recheado (queijo/presunto/queijo)
- mini empadinhas (frnago/ palmito)
- mini tortas (frango com catupiry / alho poró)
- mini bolinha de queijo

O tamanho dos salgados deverá ser de aproximadamente 25g (vinte e cinco gramas)

A **CONTRATANTE**, definirá para cada evento os sabores de suco, do tipo néctar, disponibilizados em caixas, que serão fornecidos dentre as opções a seguir:

- laranja;
- manga;
- uva;
- maracujá;
- pêssego;
- abacaxi;
- morango;
- goiaba;

O Café: deverá ser acondicionado em garrafas érmicas e mantido quente e fresco durante todo o serviço.

DOS CARDÁPIOS: A SEREM ESCOLHIDOS PELA CONTRATANTE

O cardápio deverá conter, no mínimo, a seguinte combinação:

Cardápio 01

- Almoço/jantar: Frango ou carne grelhada.
- Acompanhamento: Arroz branco 01; creme de milho e;





Divisão de Turismo

Salada Verde (Alface chinesa, verde e roxa; rúcula, agrião, tomate seco e "mussarela").

Cardápio 02

- Almoço/jantar: Macarronada com molho a bolonhesa.
- Acompanhamento: Ssalada de legumes (batata, cenoura, ervilha, brocolis, couve flor e azeitonas verdes);

Cardápio 03

- Almoço/jantar: Estrogonofe de carne ou frango;
- Acompanhamento: Arroz branco tipo 01; Batata frita; e Salada Verde (Alface chinesa, verde e roxa; rúcula, agrião, tomate seco e "mussarela").

Cardápio 04

- Almoço/jantar: Galinhada
- Acompanhamento: Salada de legumes (batata, brócolis, couve flor, cenoura, ervilha e azeitonas verde).

Christine Hudson Lúcio Divisão de Turismo