

**CONSÓRCIO REGIONAL DE SANEAMENTO BÁSICO****ESPECIFICAÇÕES PARA O LOTE 1 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET**

Considerando até 150 (cento e cinquenta) convidados por evento

Os itens listados abaixo, são opções que poderão ser solicitadas para inclusão no cardápio para cumprimento dos serviços prestados no lote 1, não sendo necessariamente obrigatória a inclusão de todas elas. O custo da prestação do serviço, deverá contemplar em seu valor um quantitativo das opções disponíveis abaixo, de forma que atenda satisfatoriamente até 150 (cento e cinquenta) convidados por evento (total estimado de até 4 eventos durante a vigência de 12 meses), os quais serão definidos mediante solicitação da contratante.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET - DEVERÁ CONTER DURANTE A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO Considerando até 150 (cento e cinquenta) convidados por evento	
1.1	Fornecimento de alimentos	Coquetel, coffee break, almoço, sobremesa, jantar ou formato similar, conforme demanda e solicitação da contratante
1.2	Bebidas não alcoólicas	Água mineral, café, achocolatado, sucos e refrigerantes
1.3	Equipe de apoio	Garçons, cozinheiras, recepcionistas e/ou coordenador de evento, quando necessário
1.4	Materiais e utensílios	Mesas, cadeiras, toalhas, centro de mesa, louças, talheres, copos, xícaras, jarras, bandejas, cortinas e demais itens necessários
1.5	Estrutura de apoio compatível com o porte do evento	Mesas de apoio e aparadores para disposição dos alimentos, mesas e cadeiras para autoridades, equipamentos térmicos (réchauds, estufas, garrafas térmicas, freezers ou caixas térmicas), estrutura para bebidas (mesas de café, suqueiras, suportes), extensões elétricas ou pequenos equipamentos necessários à manutenção da temperatura dos alimentos, lixeiras e materiais para organização e higienização do espaço (inclusive itens de higiene pessoal como papel higiênico e sabonetes líquido)
1.6	Ornamentação, ambientação, montagem e desmontagem	Frete, montagem, organização, reposição dos itens durante o evento e desmontagem ao final
2	COQUETEL/COFFEE BREAK E BEBIDAS - OPÇÕES A SEREM DEFINIDAS COM A CONTRATANTE	
2.1	Café com açúcar	Bebida quente preparada a partir de pó de café de boa qualidade, servido adoçado, em garrafa térmica ou recipiente apropriado, mantendo temperatura adequada
2.2	Café sem açúcar	Bebida quente preparada a partir de pó de café de boa qualidade, servido sem adição de açúcar, em garrafa térmica ou recipiente apropriado, mantendo temperatura adequada
2.3	Leite com achocolatado	Bebida quente, preparada com leite integral e achocolatado de boa qualidade, servido em recipiente térmico adequado.
2.4	Suco	Suco industrializado, sem diluição excessiva, servido gelado, em sabores variados (uva, goiaba, abacaxi, pêssego ou manga), acondicionado em jarras ou dispensers apropriados
2.5	Água	Água mineral natural, sem gás, servida gelada, em jarras
2.6	Bolo	Bolo simples, caseiro, preparado com ingredientes de boa qualidade, cortado em porções individuais (cubos menores), em sabores variados conforme definição da contratante
2.7	Broa	Broa de fubá com queijo, caseira, preparada com ingredientes de boa qualidade, cortada em porções individuais (cubos menores)
2.8	Biscoitinhos	Biscoitos doces variados (casadinho, rosquinhas - de trigo, leite, amanteigado, ninho, etc.), de boa qualidade, acondicionados de forma adequada para consumo coletivo
2.9	Sanduíche com pão de batata	Sanduíche preparado com pão de batata, recheado com tomate, folha de alface, mussarela e presunto
2.10	Sanduíche com pão de forma	Sanduíche preparado com pão de forma, recheado com patê de frango
2.11	Pão de queijo	Pão de queijo tradicional, assado no dia do evento, servido quente ou morno, , tamanho coquetel
2.12	Coxinha	Salgado frito, recheado com frango e catupiry, tamanho coquetel
2.13	Empada de queijo	Empada assada, recheada com queijo, tamanho coquetel
2.14	Empada de frango	Empada assada, recheada com frango, tamanho coquetel
2.15	Folhado de abacaxi com bacon	Salgado folhado assado, com recheio de abacaxi com bacon, tamanho coquetel
2.16	Mini pizza	Mini pizza assada, sabores variados (presunto e mussarela ou frango com catupiry), tamanho coquetel
2.17	Pastel comum de queijo	Pastel comum frito, massa caseira, recheio de queijo de boa qualidade, tamanho coquetel
2.18	Pastel comum de carne	Pastel comum frito, massa caseira, recheio de carne moída de boa qualidade, tamanho coquetel
2.19	Pastel português	Pastel português frito, massa caseira, recheio de milho com requeijão de boa qualidade, tamanho coquetel
2.20	Quibe	Quibe frito, produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, recheio de catupiry, tamanho coquetel
2.21	Espetinho de frango	Espetinho de frango com bacon de boa qualidade, empanado, frito, tamanho coquetel
2.22	Bolinha de queijo	Salgado frito, com recheio de queijo de boa qualidade, massa caseira, tamanho coquetel
2.23	Bolinha de presunto e queijo	Salgado frito, com recheio de presunto e queijo de boa qualidade, frita, massa caseira, tamanho coquetel

3	ALMOÇO E BEBIDAS - OPÇÕES A SEREM DEFINIDAS COM A CONTRATANTE	
3.1	Arroz branco	Arroz branco cozido, soltinho, preparado no dia do evento, servido quente
3.2	Tutu a mineira	Preparação de tutu a mineira, acrescido de bacon, linguiça calabresa, finalizado com ovos cozidos e cheiro verde, para ser servido quente. O molho de cebola deverá ser separado para servir individualmente
3.3	Pernil ao molho madeira	Carne suína assada ou cozida, fatiada, servida com molho madeira, preparada com ingredientes de qualidade
3.4	Lagarto ao molho madeira	Carne bovina cozida, fatiada, servida com molho madeira
3.5	Massa ao molho branco e molho à bolonhesa	Massa cozida al dente, servida com opções individuais de molho branco e molho à bolonhesa
3.6	Salada tropical	Salada fria composta por folhas, legumes e frutas (alface, palmito, tomate cereja, manga e morango) higienizadas e preparadas no dia do evento. Deverá ser acompanhado a parte molho para tempero individual à gosto
3.7	Salada mexicana	Salada fria composta por cenoura, vagem, presunto, mussarela, preparada no dia do evento
3.8	Frutas picadas	Frutas frescas, higienizadas e cortadas, servidas como acompanhamento (melancia, abacaxi, manga e melão - conforme solicitação da contratante)
3.9	Água	Água mineral natural, sem gás, servida gelada, em jarras
3.10	Suco	Suco industrializado, sem diluição excessiva, servido gelado, em sabores variados (uva, goiaba, abacaxi, pêssego ou manga), acondicionado em jarras ou dispensers apropriados
3.11	Refrigerante	Refrigerante tradicional, servido gelado, em sabores variados (Coca-Cola e Guaraná Antártica)
4	SOBREMESA - OPÇÕES A SEREM DEFINIDAS COM A CONTRATANTE	
4.1	Torta de frutas vermelhas	Torta doce recheada com frutas vermelhas, preparada com ingredientes de qualidade, confeitada e servida em fatias individuais
4.2	Torta de leite ninho	Torta doce recheada com creme de leite ninho, preparada com ingredientes de qualidade, confeitada e servida em fatias individuais
4.3	Torta de abacaxi com coco	Torta doce recheada com creme de abacaxi e coco, preparada com ingredientes de qualidade, confeitada e servida em fatias individuais
4.4	Torta prestígio	Torta doce recheada com coco e chocolate, preparada com ingredientes de qualidade, confeitada e servida em fatias individuais
5	MÃO DE OBRA	
5.1	Garçom	Profissional responsável pelo atendimento aos convidados, reposição de alimentos e bebidas, organização e apoio durante o evento
5.2	Cozinheira	Profissional responsável pela preparação e finalização dos alimentos
5.3	Auxiliar de cozinha	Profissional responsável pelo apoio à cozinheira, higienização, organização e preparo auxiliar
5.4	Coordenador de salão	Profissional responsável pela coordenação da equipe, organização do salão e interface com a contratante durante o evento
6	MATERIAL DE MONTAGEM E SALÃO - OPÇÕES A SEREM DEFINIDAS COM A CONTRATANTE	
6.1	Frete	Serviço de transporte da equipe, alimentos, bebidas, equipamentos, mobiliário e demais insumos necessários à realização do evento, incluindo ida e retorno
6.2	Conjunto de mesas e acessórios	Mesas com tampo para comportar até 8 cadeiras, incluindo forro e sousplat, com cores previamente alinhadas com a contratante
6.3	Cadeiras tipo Tiffany	Cadeiras padrão Tiffany, em bom estado de conservação, adequadas para eventos institucionais
6.4	Mesa para autoridades	Mesa retangular, de tamanho suficiente para acomodar até 15 cadeiras em fileira única
6.5	Ornamentação e Ambientação	Conjunto de elementos decorativos destinados à ambientação do evento, incluindo, no mínimo: sofá, pufes, cortinas, centros de mesa, flores naturais ou artificiais para decoração, mesas decorativas e demais itens necessários à composição visual do espaço, conforme o perfil do evento institucional, previamente alinhados com a contratante
6.6	Itens Operacionais e de Serviço do Buffet	Fornecimento de toda a estrutura necessária para a execução do serviço de buffet, incluindo, no mínimo: mesas para servir o café da manhã e o almoço, vasilhames térmicos, recipientes para alimentos, copos, xícaras, pratos, talheres, bandejas, utensílios diversos, capas para cadeiras (se necessário) e mesas de apoio. A quantidade dos itens deverá ser compatível com o número de convidados do evento, garantindo atendimento adequado, reposição quando necessário e pleno funcionamento do serviço durante todo o período do evento
6.7	Itens de higiene	Fornecimento de materiais de higiene e apoio ao evento, incluindo, no mínimo: papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido, guardanapos e vasilhames descartáveis para acondicionamento de alimentos remanescentes, em quantidade compatível com o número de participantes
6.8	Montagem e desmontagem	Serviço completo de montagem, organização, desmontagem e retirada de toda a estrutura do buffet utilizada no evento, antes e após sua realização, deixando o local em condições adequadas de uso
Fabiana de Ávila Modesto Secretária Executiva e Gestora do Contrato		