



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
Secretaria de Compras, Licitações e Contratos

Termo de Referência

1. OBJETO:

1.1 - Contratação para fornecimento de gêneros alimentícios e de bebidas para coffee break, para atender treinamentos de 80 (oitenta) servidores, com data de realização de 24 de abril de 2023, das 08:30h às 12h e das 13h às 17h.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. - A realização de treinamentos para os servidores da Prefeitura Municipal de Triunfo é fundamental para aprimorar a qualidade dos serviços e trazer conhecimento na área pretendida. Durante os treinamentos, é importante proporcionar momentos de pausa para que os participantes possam se alimentar e repor as energias, favorecendo a absorção do conteúdo e a manutenção do bom desempenho durante todo o dia. O fornecimento de coffee break de qualidade é essencial para garantir o conforto e bem-estar dos participantes do treinamento, além de promover a integração entre eles.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

3.1 – Coffee break – (por pessoa)

8 salgados, sendo eles:

- Mini-pastel (no mínimo 18g) de carne de rês;
- Empadinha (no mínimo 25g) de frango;
- Risólis (no mínimo 18g) de frango;
- Pastel de forno (no mínimo 20g) de abacaxi com calabresa;
- Mini pizza (no mínimo 25g) (calabresa ou frango);
- Pão de queijo (no mínimo 15g);
- Canoinha (no mínimo 25g) com recheio salgado (creme de atum);
- Mini-sanduíche (no mínimo 40g) com presunto e queijo.

4 doces, (somente no coffee break completo), sendo eles:

- brigadeiro de chocolate (no mínimo 10g);
- beijinho de coco (no mínimo 10g);
- canoinha (no mínimo 25g) com recheio doce (creme de limão ou creme de baunilha);
- quindim (no mínimo 10g).

2 tipos de frutas, frescas e maduras, sendo elas:

- Banana;
- Mamão, (descascado e fatiado)

- Bebidas

- Água mineral com e sem gás (garrafas de 410 a 550 ml);
- Máquina de café (com no mínimo: café preto, café com leite, moccacino, capuccino, chocolate quente)(mais copos térmicos, mexedor, açúcar em sachê e adoçante);
- Suco natural (laranja);

4. DISPOSIÇÃO DO SERVIÇO (POR HORÁRIO):

- **O dia todo** - Máquina de café (com no mínimo: café preto, café com leite, moccacino, capuccino, chocolate quente)(mais copos térmicos, mexedor, açúcar em sachê e adoçante);

08:15 – Distribuição de garrafas de água, com e sem gás, na recepção dos servidores.

10:30 – Serviço de Coffee break (Reduzido):



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
Secretaria de Compras, Licitações e Contratos

Termo de Referência

8 salgados, sendo eles:

- Mini-pastel (no mínimo 18g) de carne de rês;
- Empadinha (no mínimo 25g) de frango;
- Risólis (no mínimo 18g) de frango;
- Pastel de forno (no mínimo 20g) de abacaxi com calabresa;
- Mini pizza (no mínimo 25g) (calabresa ou frango);
- Pão de queijo (no mínimo 15g);
- Canoinha (no mínimo 25g) com recheio salgado (creme de atum);
- Mini-sanduiche (no mínimo 40g) com presunto e queijo.

2 tipos de frutas, frescas e maduras, sendo elas:

- Banana;
- Mamão, (descascado e fatiado)

- Bebidas

- Água mineral com e sem gás (garrafas de 410 a 550 ml);
- Suco natural (laranja);

12:50 – Distribuição de garrafas de água, com e sem gás, na recepção dos servidores.

15:30 – Serviço de Coffee break (Completo):

8 salgados, sendo eles:

- Mini-pastel (no mínimo 18g) de carne de rês;
- Empadinha (no mínimo 25g) de frango;
- Risólis (no mínimo 18g) de frango;
- Pastel de forno (no mínimo 20g) de abacaxi com calabresa;
- Mini pizza (no mínimo 25g) (calabresa ou frango);
- Pão de queijo (no mínimo 15g);
- Canoinha (no mínimo 25g) com recheio salgado (creme de atum);
- Mini-sanduiche (no mínimo 40g) com presunto e queijo.

4 doces, sendo eles:

- brigadeiro de chocolate (no mínimo 10g);
- beijinho de coco (no mínimo 10g);
- canoinha (no mínimo 25g) com recheio doce (creme de limão ou creme de baunilha);
- quindim (no mínimo 10g).

2 tipos de frutas, frescas e maduras, sendo elas:

- Banana;
- Mamão, (descascado e fatiado)

- Bebidas

- Água mineral com e sem gás (garrafas de 410 a 550 ml);
- Suco natural (laranja);

5. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

5.1 – A prestação do serviço irá ocorrer no dia 24 de Abril de 2023, no Postão Municipal Gaudêncio Rodrigues De Sousa, situado na Av. Luiz Barreto, n.º 827



Termo de Referência

6. GARANTIA:

6.1 - O fornecedor se compromete a prestar o serviço de Coffee Break conforme as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência. O serviço será entregue no prazo acordado, e conforme os padrões de qualidade estabelecidos.

7. DEMAIS DISPOSIÇÕES:

- 7.1 - A entrega, organização e serviço de garçom deverá ser realizada pela empresa.
- 7.2 - A contratante se reserva no direito de não receber os alimentos que não estiverem em perfeitas condições de consumo conforme as especificações estipuladas.
- 7.3 - A empresa será responsável pelo transporte dos alimentos até o local do evento, bem como montagem e desmontagem de estrutura.
- 7.4 - A empresa deverá disponibilizar no mínimo um garçom.
- 7.5 - Será de responsabilidade da Contratada o transporte, alimentação, hospedagem, seguro pessoal de toda a equipe e demais despesas necessárias para a execução do serviço.
- 7.6 - A empresa deverá responsabilizar-se pela conduta de seus funcionários, durante as horas de trabalho, de forma que estes empregados mantenham o devido respeito e cortesia no seu relacionamento com terceiros e servidores da Contratante.
- 7.7 - O julgamento das propostas levará em consideração o critério de menor preço global, desde que atendidas todas as exigências deste projeto.
- 7.8 - A empresa deverá fornecer as refeições nas seguintes condições:
 - Utilizar profissionais devidamente habilitados, higienizados e uniformizados.
 - Fornecer utensílios, como pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos, paliteiros com palitos, toalhas de mesa, xícaras e outros necessários ao consumo dos alimentos, podendo ser descartáveis ou não, conforme necessidade.
 - Fornecer apenas os alimentos preparados no mesmo dia, não aproveitando os gêneros não servidos para atendimento de cardápios futuros.
 - Efetuar o transporte dos alimentos em vasilhas apropriadas, devidamente tampadas e isoladas, providenciando a conservação dos alimentos.