



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
8º BATALHÃO DE ENGENHARIA DE CONSTRUÇÃO
(5º Batalhão de Engenharia/1908)
BATALHÃO RONDON

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE BUFFET (COQUETEL VOLANTE)

Processo: NUP 64046.010848/2026-41

Evento: Solenidade alusiva ao 50º Aniversário de Inauguração da BR-163 (Rodovia Santarém–Cuiabá)

Data e horário: 6 de novembro de 2026, das 19h30 às 0h30 (duração de 5 horas)

Local: Quartel do 8º Batalhão de Engenharia de Construção – Rod. BR-163, km 11, Bairro Cipoal, Santarém-PA, CEP 68033-010

Público: 200 (duzentas) pessoas

1. CARDÁPIO MÍNIMO

Nº	Grupo	Itens	Qtd. por pessoa	Total (200 pessoas)
1	Salgados fritos (servidos quentes, fritos no local)	Pastel, dadinho de tapioca, bolinho de piracuí e camarão empanado	10 unidades	2.000 unidades
2	Salgados assados	Croissant, folheado de frango, enrolado de salsicha, folheado de calabresa e quiche salgada (recheios variados)	10 unidades	2.000 unidades
3	Canapés e frios volantes	Canapés, canudinho com patê (rabo de tatu), mini torradas com geleias e sanduíches naturais (mini)	10 unidades	2.000 unidades
4	Tábua de frios	Queijo prato (30 g), queijo minas (30 g), peito de peru fatiado (50 g), presunto fatiado (30 g) e salaminho fatiado (20 g)	160 g	32 kg
5	Doces	Quiches doces (recheios variados) e bolos caseiros	5 unidades	1.000 unidades
6	Sucos	2 (dois) sabores de suco de fruta (polpa)	300 ml	60 litros
7	Refrigerantes	2 (dois) tipos: normal e diet/zero	400 ml	80 litros
8	Água mineral	Com gás e sem gás, disponível durante todo o evento	—	—

2. SERVIÇO, EQUIPE E MATERIAIS

Aspecto	Especificação
---------	---------------

Aspecto	Especificação
Equipe	Garçons uniformizados na proporção mínima de 1 (um) para cada 20 (vinte) convidados – no mínimo 10 (dez) garçons –, além do pessoal de cozinha, copa e reposição necessário à execução.
Utensílios	Utensílios em geral por conta da contratada: bandejas, guardanapos, copos, louças, talheres, réchauds e equipamentos de fritura e de conservação dos alimentos.
Execução	Salgados fritos preparados no local, servidos quentes e repostos de forma contínua durante as 5 (cinco) horas do evento, em serviço volante.
Higiene	Preparo, transporte e conservação conforme a RDC ANVISA nº 216/2004 e o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas (MD42-R-01).
Exclusões	Não inclui bebidas alcoólicas.

3. FONTES

- a. Itens do cardápio: Estudo Técnico Preliminar nº 147/2026, item 4, e cardápio de referência do mercado local (out/2026).
- b. Quantidades por pessoa e bebidas: Termo de Referência do Pregão Eletrônico SRP da Base de Administração e Apoio da 8ª Região Militar, item 2 – Coquetel com serviço volante tipo 1 (PNCP nº 00394452000103/2026/15341).
- c. Equipe e duração: Estudo Técnico Preliminar nº 147/2026, itens 2 e 4.

Santarém-PA, 21 de outubro de 2026.

RICHARD SANTOS DA CRUZ
1º Sgt
Integrante da Equipe de Planejamento da
Contratação

YURI ALEXANDRE DA SILVA FEIJÓ
3º Sgt
Integrante da Equipe de Planejamento da
Contratação