ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2026-PE

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00003.20260601/0002-42

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA, COMPREENDENDO: REFEIÇÕES, QUENTINHAS, LANCHES, COFFEE BREAKS E BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ITAREMA, CEARÁ., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	500,00	Serviço
coffee break - fornecimento de serviço de alimentação tipo coffee break completo. o cardápio deve incluir: bebidas (café tipo exportação com sachês de açúcar, adoçante ou açúcar demerara; leite uht integral ou desnatado; sucos naturais de cajá e maracujá); frutas frescas e fracionadas (mínimo de quatro opções como abacaxi, mamão, melão e melancia); salada de frutas (porção individual de 150g com quatro opções de frutas e suco de laranja ou leite condensado); bolo caseiro (fatia média de 100g por pessoa); salgados variados (mínimo de quatro tipos, entre assados e fritos, totalizando seis unidades por convidado); sanduíche natural (pão de forma ou integral de 50g com patê de frango — frango, requeijão, maionese, azeitona, milho e cenoura); sanduíche misto (pão francês de 50g com peito de peru e queijo tipo muçarela ou coalho); e torta de frango cremosa (fatia de 100g com recheio de frango, queijo e requeijão). o serviço contempla o preparo, transporte e fornecimento de alimentos prontos para consumo, incluindo todos os utensílios necessários (garrafas térmicas, jarras, travessas, bandejas, pratos, copos, talheres, potes e guardanapos de boa qualidade). todos os itens devem ser acondicionados em embalagens adequadas e mantidos em condições ideais de temperatura e higiene. a contratada deve disponibilizar equipe uniformizada e treinada, seguindo protocolos de boas práticas. o pré-preparo, preparo, transporte, armazenamento, controle de qualidade, segurança alimentar e vigilância sanitária devem seguir estritamente as exigências da rdc 216/2004 da anvisa e demais normas específicas vigentes.			
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O	2.000,00	Serviço

	PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
lanche - fornecimento de lanche pronto para consumo, em kits individuais ou dispostos em bandejas, contabilizado por pessoa, podendo os itens serem organizados em marmitas individuais de 500g ou de forma coletiva, sempre respeitando a quantidade por pessoa solicitada pelo contratante. a composição deve seguir o padrão por pessoa: café tipo exportação (100ml) servido em garrafas ou copos térmicos; leite uht (integral ou desnatado) servido em garrafas ou copos térmicos; sucos naturais de cajá ou maracujá e refrigerantes (com ou sem açúcar, de primeira linha), disponibilizados em embalagens pet de 200ml ou 2l, respeitando a porção de 200ml por pessoa; sanduíche misto (01 unidade de 50g: pão francês, peito de peru e queijo tipo muçarela ou coalho); bolo simples (fatia de 100g); tapioca fresca com recheio de queijo ou manteiga extra com sal (01 unidade de 50g); além da disponibilização de sachês de açúcar e adoçante. o serviço inclui preparo, montagem e transporte seguro. todos os itens devem ser acondicionados em embalagens adequadas e mantidos em condições ideais de higiene e temperatura para consumo. a contratada deve garantir a qualidade dos insumos e a quantidade compatível com o número de pessoas solicitado. os manipuladores devem seguir protocolos de higiene estabelecidos pelas normas vigentes e apresentarem-se devidamente uniformizados. o pré-preparo, preparo, transporte, armazenamento, controle de boas práticas de fabricação, segurança alimentar e vigilância sanitária devem seguir estritamente as exigências da rdc 216/2004 da anvisa e demais normas específicas para a produção de alimentos.			
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	2.500,00	Serviço
quentinha - fornecimento de refeição pronta para consumo (quentinha). a refeição deve atender às recomendações do guia alimentar para a população brasileira, considerando que o almoço representa de 35% a 40% das calorias diárias. para uma dieta de 2.000 kcal, a refeição deve possuir entre 700 a 800 kcal por pessoa. sua composição deve seguir a proporção: carboidratos (25%): cereais e tubérculos (arroz tipo i ou integral, batata inglesa ou doce — em pedaços ou purê —, jerimum, mandioca, macarrão espaguete ou parafuso, farofa temperada e feijão de corda ou carioca); proteínas (25%): carnes magras (frango: coxa, sobrecoxa, peito ou inteiro; peixe: filé de atum, beijupira ou tilápia; carne vermelha: coxão mole, lombinho, acém ou patinho); e fibras e vitaminas (50%): saladas (folhas como alface americana ou crespa, repolho, couve-folha, tomate, pepino, cebola) e legumes (cenoura, batata inglesa, beterraba — preparados refogados, cozidos ou crus). o serviço inclui bebida (sucos naturais de cajá, maracujá ou tamarindo de boa qualidade, ou refrigerante de primeira linha), disponibilizados em embalagens individuais ou garrafas maiores, respeitando o mínimo de 200ml por pessoa. a refeição deve ser acondicionada em embalagens de polipropileno (tipo maritex de plástico) com tampa hermética ou travas laterais, seguras			

para transporte e micro-ondas, acompanhada de kit de talheres descartáveis reforçados e guardanapo. o serviço inclui preparo, acondicionamento e transporte seguro. os alimentos devem ser mantidos em condições ideais de temperatura até o consumo. os manipuladores devem seguir protocolos de higiene estabelecidos pelas normas vigentes e estarem devidamente uniformizados. o pré-preparo, preparo, transporte, armazenamento, controle de boas práticas de fabricação, segurança alimentar e vigilância sanitária devem seguir as exigências da rdc 216/2004 da anvisa e demais normas específicas para a produção de alimentos.			
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	2.500,00	Serviço
refeição - fornecimento de refeição completa pronta para consumo, prestada no estabelecimento da contratada. a refeição deve atender às recomendações do guia alimentar para a população brasileira, considerando que o almoço deve representar de 35% a 40% das calorias diárias. para uma dieta de 2.000 kcal, a refeição deve possuir entre 700 a 800 kcal por pessoa. sua composição deve seguir a proporção: carboidratos (25%): cereais e tubérculos (arroz tipo i ou integral, batata inglesa ou doce — em pedaços ou purê —, jerimum, mandioca, macarrão espaguete ou parafuso, farofa temperada e feijão de corda ou carioca); proteínas (25%): carnes magras (frango: coxa, sobrecoxa ou peito; peixe: filé de atum, beijupira ou tilápia; carne vermelha: coxão mole, lombinho, acém ou patinho); e fibras e vitaminas (50%): saladas (folhas como alface americana ou crespa, repolho, couve-folha, tomate, pepino, cebola) e legumes (cenoura, batata inglesa, beterraba, preparados refogados, cozidos ou crus). o serviço inclui bebidas (refrigerantes de primeira linha e sucos naturais de cajá, maracujá ou tamarindo, com ou sem açúcar), podendo ser em embalagens individuais. é obrigatória a respeitar a proporção mínima de 500g de alimentos e 200ml de bebida por pessoa. a contratada deve apresentar cardápio mensal para aprovação do contratante, observando a lei da harmonia, qualidade e quantidade, evitando a monotonia. todos os itens devem ser acondicionados em recipientes adequados e mantidos em condições ideais de temperatura para o consumo. os manipuladores devem seguir protocolos estabelecidos pelas normas vigentes e apresentarem-se devidamente uniformizados. o pré-preparo, preparo, transporte, armazenamento, serviço, controle de higiene e boas práticas de fabricação devem seguir estritamente as exigências da rdc 216/2004 da anvisa e demais normas específicas vigentes para a produção de alimentos.			
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA	500,00	Serviço

	CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
buffet - fornecimento de alimentação em sistema de buffet completo para eventos, contabilizado por pessoa. composição: 02 tipos de arroz (à grega, com brócolis, com cenoura ou com alho) - mínimo de 150g por pessoa. 02 tipos de carne de primeira (carnes vermelhas: coxão mole, lombinho, acém, patinho ou lagarto; carnes brancas: peito de frango ou filé de peixe, podendo ser servidas com molho, gratinadas, empanadas ou assadas) - mínimo de 200g por pessoa. 01 tipo de salada - mínimo de 120g por pessoa. 01 tipo de massa (espaguete ou penne) servida com molho (vermelho, ao sugo ou branco) - mínimo de 150g por pessoa. 01 tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, doce típico ou torta doce) - mínimo de 100g por pessoa. 02 tipos de suco de fruta (naturais) - mínimo de 200ml por pessoa. 02 tipos de buffet - refrigerantes (zero açúcar ou de primeira linha) - mínimo de 200ml por pessoa. o cardápio exato e suas variações poderão ser definidos previamente pelo contratante. o serviço inclui preparo, montagem da mesa de buffet, disponibilização em réchauds e reposição contínua e ininterrupta dos itens durante todo o evento para atender integralmente o número de pessoas contratado. exige-se a disponibilização de todos os utensílios adequados, como louças de boa qualidade, talheres de inox e copos de vidro, além de equipamentos e materiais necessários. a contratada deve fornecer equipe de apoio com garçons e copeiros devidamente uniformizados e treinados em boas práticas de manipulação. o escopo abrange a responsabilidade total da contratada pela higienização do espaço físico fornecido pelo contratante que for utilizado para a prestação do serviço, bem como a organização, desmontagem final e correta destinação dos resíduos. todos os etapas (pré-preparo, preparo, transporte, armazenamento e serviço) devem seguir padrões de segurança e estrita conformidade com as normas mais atualizadas de segurança alimentar e vigilância sanitária, especialmente a rdc 216/2004 da anvisa e demais normas específicas vigentes, garantindo alta qualidade dos insumos e pontualidade no atendimento.			

1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Proteção Social e Cidadania

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	500.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE		

	FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	1000.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI	Serviço	300.0

	BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	300.0

	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	150.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A		

	RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Assistência Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	2000.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM	Serviço	2000.0

	AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	1500.0

	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	1500.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE,		

	ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	600.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Meio Ambiente

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	100.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA	Serviço	500.0

	ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE		

	UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU	Serviço	200.0

	DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Gabinete do Prefeito

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS	Serviço	500.0

	UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS		

	ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	1500.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA,	Serviço	1500.0

	REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS	Serviço	500.0

	ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Infraestrutura, Mobilidade e Serviços Públicos

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	200.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO		

	DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	100.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA —	Serviço	800.0

	PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A	Serviço	800.0

	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	200.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E		

	COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Pesca

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	200.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU	Serviço	1000.0

	DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0

	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE,		

	ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	500.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Esporte, Juventude e Lazer

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	100.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA	Serviço	500.0

	ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE		

	UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU	Serviço	200.0

	DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Educação

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS	Serviço	500.0

	UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	800.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS		

	ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA,	Serviço	500.0

	REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS	Serviço	500.0

	ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: FUNDEB

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	2000.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO		

	DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	4000.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA —	Serviço	3000.0

	PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A	Serviço	3000.0

	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	1500.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E		

	COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Saúde

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	500.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU	Serviço	800.0

	DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0

	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE,		

	ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.	Serviço	200.0
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Saúde

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.	Serviço	1800.0
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA	Serviço	3500.0

	ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	2000.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE		

	UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	2000.0
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU	Serviço	800.0

	DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

MANIFESTANTE: Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS	Serviço	500.0

	UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.		
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS		

	ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.	Serviço	500.0
	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA,	Serviço	500.0

	REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS	Serviço	500.0

	ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		
	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.		

1.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E	9400.0	Serviço	30,53	286.982,00

	GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.				
COFFEE BREAK - FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO COFFEE BREAK COMPLETO. O CARDÁPIO DEVE INCLUIR: BEBIDAS (CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO COM SACHÊS DE AÇÚCAR, ADOÇANTE OU AÇÚCAR DEMERARA; LEITE UHT INTEGRAL OU DESNATADO; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ E MARACUJÁ); FRUTAS FRESCAS E FRACIONADAS (MÍNIMO DE QUATRO OPÇÕES COMO ABACAXI, MAMÃO, MELÃO E MELANCIA); SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL DE 150G COM QUATRO OPÇÕES DE FRUTAS E SUCO DE LARANJA OU LEITE CONDENSADO); BOLO CASEIRO (FATIA MÉDIA DE 100G POR PESSOA); SALGADOS VARIADOS (MÍNIMO DE QUATRO TIPOS, ENTRE ASSADOS E FRITOS, TOTALIZANDO SEIS UNIDADES POR CONVIDADO); SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FORMA OU INTEGRAL DE 50G COM PATÊ DE FRANGO — FRANGO, REQUEIJÃO, MAIONESE, AZEITONA, MILHO E CENOURA); SANDUÍCHE MISTO (PÃO FRANCÊS DE 50G COM PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); E TORTA DE FRANGO CREMOSA (FATIA DE 100G COM RECHEIO DE FRANGO, QUEIJO E REQUEIJÃO). O SERVIÇO CONTEMPLA O PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO TODOS OS UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS (GARRAFAS TÉRMICAS, JARRAS, TRAVESSAS, BANDEJAS, PRATOS, COPOS, TALHERES, POTES E GUARDANAPOS DE BOA QUALIDADE). TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E HIGIENE. A CONTRATADA DEVE DISPONIBILIZAR EQUIPE UNIFORMIZADA E TREINADA, SEGUINDO PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES.					
2	LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA	17200.0	Serviço	19,82	340.904,00

	ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.				
LANCHE - FORNECIMENTO DE LANCHE PRONTO PARA CONSUMO, EM KITS INDIVIDUAIS OU DISPOSTOS EM BANDEJAS, CONTABILIZADO POR PESSOA, PODENDO OS ITENS SEREM ORGANIZADOS EM MARMITAS INDIVIDUAIS DE 500G OU DE FORMA COLETIVA, SEMPRE RESPEITANDO A QUANTIDADE POR PESSOA SOLICITADA PELO CONTRATANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR O PADRÃO POR PESSOA: CAFÉ TIPO EXPORTAÇÃO (100ML) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; LEITE UHT (INTEGRAL OU DESNATADO) SERVIDO EM GARRAFAS OU COPOS TÉRMICOS; SUCOS NATURAIS DE CAJÁ OU MARACUJÁ E REFRIGERANTES (COM OU SEM AÇÚCAR, DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS PET DE 200ML OU 2L, RESPEITANDO A PORÇÃO DE 200ML POR PESSOA; SANDUÍCHE MISTO (01 UNIDADE DE 50G: PÃO FRANCÊS, PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUÇARELA OU COALHO); BOLO SIMPLES (FATIA DE 100G); TAPIOCA FRESCA COM RECHEIO DE QUEIJO OU MANTEIGA EXTRA COM SAL (01 UNIDADE DE 50G); ALÉM DA DISPONIBILIZAÇÃO DE SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM E TRANSPORTE SEGURO. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE E TEMPERATURA PARA CONSUMO. A CONTRATADA DEVE GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS E A QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.				
3	QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA	14600.0	Serviço	24,02	350.692,00

	ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.				
QUENTINHA - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (QUENTINHA). A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO REPRESENTA DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA, PEITO OU INTEIRO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA — PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDA (SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO DE BOA QUALIDADE, OU REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA), DISPONIBILIZADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS OU GARRAFAS MAIORES, RESPEITANDO O MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. A REFEIÇÃO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIPROPILENO (TIPO MARITEX DE PLÁSTICO) COM TAMPA HERMÉTICA OU TRAVAS LATERAIS, SEGURAS PARA TRANSPORTE E MICRO-ONDAS, ACOMPANHADA DE KIT DE TALHERES DESCARTÁVEIS REFORÇADOS E GUARDANAPO. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE SEGURO. OS ALIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA ATÉ O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS DE HIGIENE ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E ESTAREM DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEVEM SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.					
4	REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE,	14600.0	Serviço	28,33	413.618,00

	ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.				
REFEIÇÃO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COMPLETA PRONTA PARA CONSUMO, PRESTADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA. A REFEIÇÃO DEVE ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, CONSIDERANDO QUE O ALMOÇO DEVE REPRESENTAR DE 35% A 40% DAS CALORIAS DIÁRIAS. PARA UMA DIETA DE 2.000 KCAL, A REFEIÇÃO DEVE POSSUIR ENTRE 700 A 800 KCAL POR PESSOA. SUA COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR A PROPORÇÃO: CARBOIDRATOS (25%): CEREAIS E TUBÉRCULOS (ARROZ TIPO I OU INTEGRAL, BATATA INGLESA OU DOCE — EM PEDAÇOS OU PURÊ —, JERIMUM, MANDIOCA, MACARRÃO ESPAGUETE OU PARAFUSO, FAROFA TEMPERADA E FEIJÃO DE CORDA OU CARIOCA); PROTEÍNAS (25%): CARNES MAGRAS (FRANGO: COXA, SOBRECOXA OU PEITO; PEIXE: FILÉ DE ATUM, BEIJUPIRA OU TILÁPIA; CARNE VERMELHA: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM OU PATINHO); E FIBRAS E VITAMINAS (50%): SALADAS (FOLHAS COMO ALFACE AMERICANA OU CRESPA, REPOLHO, COUVE-FOLHA, TOMATE, PEPINO, CEBOLA) E LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, BETERRABA, PREPARADOS REFOGADOS, COZIDOS OU CRUS). O SERVIÇO INCLUI BEBIDAS (REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA E SUCOS NATURAIS DE CAJÁ, MARACUJÁ OU TAMARINDO, COM OU SEM AÇÚCAR), PODENDO SER EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS. É OBRIGATÓRIA A RESPEITAR A PROPORÇÃO MÍNIMA DE 500G DE ALIMENTOS E 200ML DE BEBIDA POR PESSOA. A CONTRATADA DEVE APRESENTAR CARDÁPIO MENSAL PARA APROVAÇÃO DO CONTRATANTE, OBSERVANDO A LEI DA HARMONIA, QUALIDADE E QUANTIDADE, EVITANDO A MONOTONIA. TODOS OS ITENS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES ADEQUADOS E MANTIDOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA PARA O CONSUMO. OS MANIPULADORES DEVEM SEGUIR PROTOCOLOS ESTABELECIDOS PELAS NORMAS VIGENTES E APRESENTAREM-SE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS. O PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, SERVIÇO, CONTROLE DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVEM SEGUIR ESTRITAMENTE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.					
5	BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A	6350.0	Serviço	73,99	469.836,50

	ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.				
BUFFET - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM SISTEMA DE BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS, CONTABILIZADO POR PESSOA. COMPOSIÇÃO: 02 TIPOS DE ARROZ (À GREGA, COM BRÓCOLIS, COM CENOURA OU COM ALHO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 02 TIPOS DE CARNE DE PRIMEIRA (CARNES VERMELHAS: COXÃO MOLE, LOMBINHO, ACÉM, PATINHO OU LAGARTO; CARNES BRANCAS: PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE PEIXE, PODENDO SER SERVIDAS COM MOLHO, GRATINADAS, EMPANADAS OU ASSADAS) - MÍNIMO DE 200G POR PESSOA. 01 TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOA. 01 TIPO DE MASSA (ESPAGUETE OU PENNE) SERVIDA COM MOLHO (VERMELHO, AO SUGO OU BRANCO) - MÍNIMO DE 150G POR PESSOA. 01 TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, FLAN, SORVETE, PAVÊ, DOCE TÍPICO OU TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100G POR PESSOA. 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA (NATURAIS) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. 02 TIPOS DE BUFFET - REFRIGERANTES (ZERO AÇÚCAR OU DE PRIMEIRA LINHA) - MÍNIMO DE 200ML POR PESSOA. O CARDÁPIO EXATO E SUAS VARIAÇÕES PODERÃO SER DEFINIDOS PREVIAMENTE PELO CONTRATANTE. O SERVIÇO INCLUI PREPARO, MONTAGEM DA MESA DE BUFFET, DISPONIBILIZAÇÃO EM RÉCHAUDS E REPOSIÇÃO CONTÍNUA E ININTERRUPTA DOS ITENS DURANTE TODO O EVENTO PARA ATENDER INTEGRALMENTE O NÚMERO DE PESSOAS CONTRATADO. EXIGE-SE A DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS, COMO LOUÇAS DE BOA QUALIDADE, TALHERES DE INOX E COPOS DE VIDRO, ALÉM DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS. A CONTRATADA DEVE FORNECER EQUIPE DE APOIO COM GARÇONS E COPEIROS DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E TREINADOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O ESCOPO ABRANGE A RESPONSABILIDADE TOTAL DA CONTRATADA PELA HIGIENIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO FORNECIDO PELO CONTRATANTE QUE FOR UTILIZADO PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, BEM COMO A ORGANIZAÇÃO, DESMONTAGEM FINAL E CORRETA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS. TODOS OS ETAPAS (PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO) DEVEM SEGUIR PADRÕES DE SEGURANÇA E ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS MAIS ATUALIZADAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESPECIALMENTE A RDC 216/2004 DA ANVISA E DEMAIS NORMAS ESPECÍFICAS VIGENTES, GARANTINDO ALTA QUALIDADE DOS INSUMOS E PONTUALIDADE NO ATENDIMENTO.					

Obs: Os quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência correspondem às unidades individuais de fornecimento, conforme a natureza de cada item, sendo consideradas, para fins de medição e pagamento, as refeições, os kits individuais ou as pessoas efetivamente atendidas, observadas as especificações contratadas e as respectivas Ordens de Fornecimento. Nos serviços de coffee break e buffet completo, o preço unitário corresponderá ao atendimento de uma pessoa, compreendendo todos os alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, pessoal e demais recursos expressamente previstos na descrição do respectivo item.

1.2. Os serviços bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O presente Termo de Referência foi elaborado em consonância com as necessidades administrativas, os estudos e as justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar, integrando o planejamento da contratação. Eventuais divergências materiais identificadas entre os documentos deverão ser objeto de análise e saneamento pela unidade responsável, assegurando-se a coerência entre a solução planejada e as condições estabelecidas para sua execução.

1.4. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão vigência de 12 (doze) meses, contados do marco inicial expressamente estabelecido no respectivo

instrumento contratual, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à duração, à eficácia e às condições de eventual prorrogação, quando legalmente cabível.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R$ R$ 1.862.032,50 (um milhão, oitocentos e sessenta e dois mil e trinta e dois reais e cinquenta centavos)

1.6. O objeto desta contratação se enquadra na descrição de serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais do mercado conforme o disposto no art. 6º, XIII, da Lei n.º14.133/21 e no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

1.7. A presente contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, de acordo com o procedimento disposto neste Termo de Referência, conforme especificações a seguir:

- **Órgão Gerenciador:** Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento

1.8. O Sistema de Registro de Preços encontra-se amparado pela(s) hipótese(s) abaixo:

a)há necessidade de contratações permanentes ou frequentes em razão das características do objeto;

b)não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado em razão da natureza do objeto;

c)é conveniente a contratação de serviços remunerados por unidade de medida;

d)é conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade e/ou contratações centralizadas.

1.9. A vigência da **Ata de Registro de Preços** será de **1 (um) ano,** contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, **prorrogável por igual período**.

1.9.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada à:

a) apresentação derelatório favorável da comissão de recebimento e fiscalização, com ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com aCONTRATADA;

b) demonstração de que o valor da Contratação permaneça economicamente vantajoso para a Administração;

c) manifestação expressa do interesse da CONTRATADA na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação.

1.9.1.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços. No caso de prorrogação, o quantitativo da Ata de Registro de Preços será o remanescente.

1.9.2. Na ocorrência de formalização de contrato, este deverá ser assinado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, entrando em vigor no primeiro dia útil subsequente a data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e sua vigência observará as condições mencionadas no artigo 105 da Lei n° 14.133/21.

1.9.3. O término do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços não implica extinção das obrigações dela decorrentes, ainda em execução.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA ESCOLHA DO PROCEDIMENTO POR REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A fundamentação, a descrição da necessidade da contratação, e a justificativa da escolha do procedimento por sistema deregistro de preço encontram-se pormenorizadas em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação integral do objeto contratual, nem a transferência a terceiros da responsabilidade pela prestação principal dos serviços.

4.2.1. A utilização de fornecedores de insumos, materiais e serviços auxiliares não caracterizará, por si só, subcontratação do objeto, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pela execução e pelo cumprimento das obrigações contratuais.

4.2.2. Eventual subcontratação parcial de atividades acessórias dependerá de autorização prévia da CONTRATANTE, quando admitida no instrumento contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. Dos Formatos e Prazos de Execução

5.1.1. O fornecimento de refeições preparadas, quentinhas, lanches, coffee breaks e buffet completo será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades das Secretarias Municipais, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou Requisição de Serviços, observadas as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

5.1.2. Para assegurar o adequado planejamento, preparação e fornecimento dos alimentos, as solicitações deverão observar os seguintes prazos mínimos de antecedência, contados em relação à data e ao horário previstos para a entrega ou início do atendimento:

a) Refeições preparadas e quentinhas: antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas corridas;

b) Lanches individuais: antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas corridas;

c) Coffee breaks: antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas corridas;

d) Buffet completo para eventos: antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos.

5.1.3. Excepcionalmente, quando houver necessidade administrativa devidamente justificada, especialmente para atendimento de atividades essenciais, reuniões extraordinárias, ações institucionais ou situações não previstas no planejamento ordinário, poderão ser solicitados fornecimentos de refeições

preparadas, quentinhas e lanches com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas corridas, observados os quantitativos e as condições operacionais previamente estabelecidos para essa modalidade de atendimento.

5.1.4. Os fornecimentos poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana e feriados, inclusive em horários diferenciados, desde que previamente informados na respectiva requisição e observados os prazos de antecedência estabelecidos neste Termo de Referência, sem cobrança adicional, quando tais condições estiverem compreendidas nos preços contratados.

5.1.5. As Ordens de Fornecimento ou Requisições de Serviços deverão conter, no mínimo:

a) Identificação da Secretaria ou unidade requisitante;

b) Descrição dos produtos ou serviços solicitados;

c) Quantitativos por item;

d) Data e horário previstos para entrega ou execução;

e) Endereço ou local de fornecimento;

f) Identificação do responsável pelo recebimento;

g) Informações complementares necessárias à execução, quando aplicáveis.

5.1.6. A CONTRATADA deverá confirmar o recebimento das requisições encaminhadas pelos canais oficiais disponibilizados pela CONTRATANTE, adotando as providências necessárias ao cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas.

5.1.7. Na ocorrência de situação excepcional que possa comprometer o fornecimento, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à fiscalização contratual os motivos do impedimento, acompanhados das justificativas pertinentes, cabendo à CONTRATANTE avaliar as providências necessárias, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade contratual.

5.1.8. A CONTRATADA deverá assegurar o fornecimento integral dos quantitativos autorizados, observando as especificações, os padrões de qualidade, os horários e os locais estabelecidos nas requisições, sendo vedadas alterações ou substituições não autorizadas pela CONTRATANTE.

5.2. Das Condições de Preparação, Acondicionamento, Transporte e Entrega

5.2.1. Os alimentos fornecidos deverão ser preparados com ingredientes próprios para o consumo, em adequado estado de conservação, observadas as

condições de higiene, manipulação, armazenamento e segurança alimentar estabelecidas pela legislação sanitária vigente, especialmente pela Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 e demais normas aplicáveis.

5.2.2. As refeições preparadas e quentinhas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas ao contato com alimentos, resistentes, íntegras e devidamente fechadas, capazes de preservar suas características, qualidade e condições higiênico-sanitárias durante o transporte e até a entrega.

5.2.3. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, utilizando-se recipientes, caixas térmicas ou outros equipamentos compatíveis com a natureza dos produtos, de modo a evitar contaminação, deterioração ou comprometimento de sua qualidade.

5.2.4. A CONTRATADA deverá observar as condições de tempo e temperatura previstas nas normas sanitárias aplicáveis, assegurando a adequada conservação dos alimentos quentes e refrigerados durante as etapas de armazenamento, transporte e distribuição.

5.2.5. O transporte e a entrega dos alimentos serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo ocorrer nos locais e horários indicados pela CONTRATANTE, incluindo unidades administrativas situadas na sede, nos distritos e nas localidades rurais do Município de Itarema/CE, conforme a abrangência geográfica estabelecida no Termo de Referência.

5.2.6. Todos os custos necessários à execução do fornecimento, incluindo preparação, embalagens, acondicionamento, transporte, entrega, pessoal e demais despesas operacionais, deverão estar compreendidos nos respectivos preços unitários contratados, não sendo admitida cobrança adicional por atividades inerentes ao objeto.

5.2.7. Os alimentos deverão ser entregues em condições adequadas ao consumo, observadas as características próprias de cada preparação e as especificações estabelecidas para os respectivos itens.

5.2.8. A CONTRATADA deverá adotar planejamento logístico que assegure a pontualidade das entregas e a preservação da qualidade dos alimentos, considerando as distâncias, as condições de deslocamento e a distribuição geográfica das unidades atendidas.

5.3. Das Condições Específicas para Coffee Breaks e Buffet Completo

5.3.1. Os serviços de coffee break e buffet completo deverão ser executados conforme os quantitativos, cardápios, composições e demais especificações

previamente estabelecidos no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Fornecimento ou Requisição de Serviços.

5.3.2. Quando o item contratado compreender montagem, organização, disponibilização de equipamentos, utensílios ou atendimento por profissionais, a CONTRATADA deverá disponibilizar os recursos necessários à execução integral dos serviços, observadas as condições e os limites previstos na descrição do respectivo item.

5.3.3. A montagem e a organização dos espaços destinados ao fornecimento de alimentos deverão ser realizadas com antecedência suficiente para assegurar o início do atendimento no horário estabelecido pela CONTRATANTE.

5.3.4. Durante a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá preservar as condições de higiene, apresentação, organização e conservação dos alimentos, mantendo os equipamentos e utensílios em condições adequadas de utilização.

5.3.5. Quando previsto nas especificações do item contratado, a CONTRATADA será responsável pela disponibilização de pessoal necessário ao atendimento, distribuição e reposição dos alimentos durante o período de realização do evento.

5.3.6. Os serviços deverão observar a programação previamente comunicada pela CONTRATANTE, sendo de responsabilidade da CONTRATADA assegurar a disponibilidade dos alimentos e dos recursos contratados durante o período de atendimento estabelecido.

5.3.7. Concluída a execução, caberá à CONTRATADA realizar a retirada dos materiais, utensílios e equipamentos de sua propriedade, bem como a organização e a limpeza decorrentes diretamente dos serviços executados, quando tais atividades integrarem a composição do item contratado.

5.3.8. Os serviços de coffee break e buffet completo deverão observar o período de atendimento previamente definido na Ordem de Fornecimento, respeitados os parâmetros de duração estabelecidos nas especificações do respectivo item.

5.3.9. O período de atendimento compreenderá a disponibilização dos alimentos, a distribuição, a reposição e a atuação da equipe de apoio, quando prevista, não se confundindo com o tempo necessário à montagem e à desmontagem das estruturas e dos equipamentos.

5.3.10. A CONTRATADA deverá assegurar os quantitativos e as condições de atendimento previstos para o número de participantes contratado, observada a duração estabelecida para o serviço.

5.4. Da Estrutura Operacional e Logística para o Fornecimento

5.4.1. A CONTRATADA deverá dispor de estrutura operacional e logística compatível com a natureza, a quantidade e a frequência dos fornecimentos contratados, assegurando condições adequadas de preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos.

5.4.2. Não será exigida a instalação ou manutenção de estabelecimento físico no Município de Itarema/CE, desde que a CONTRATADA comprove, quando solicitada pela fiscalização, a disponibilidade dos meios necessários ao cumprimento integral das obrigações contratuais, observados os prazos, os locais de entrega e as exigências sanitárias aplicáveis.

5.4.3. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, condições operacionais suficientes para atender às requisições regularmente emitidas, incluindo a disponibilidade de pessoal, equipamentos, utensílios e meios de transporte apropriados.

5.4.4. A CONTRATADA deverá indicar representante ou preposto responsável pelo acompanhamento da execução contratual, disponibilizando meios de comunicação para recebimento de requisições, esclarecimentos e solução de eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento.

5.4.5. A eventual necessidade de ampliação ou reorganização da estrutura operacional para atendimento das demandas contratuais será de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo resultar em custos adicionais à CONTRATANTE, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de alteração contratual.

5.4.6. A estrutura utilizada na preparação, no armazenamento e no transporte dos alimentos deverá observar as normas sanitárias aplicáveis, inclusive quanto às condições de funcionamento e às autorizações exigíveis pelos órgãos competentes.

5.4.7. Para o item referente ao fornecimento de refeições completas destinadas ao consumo no estabelecimento da CONTRATADA, deverá ser disponibilizado local de atendimento compatível com as necessidades da unidade requisitante, observadas as condições sanitárias, de funcionamento, acessibilidade e capacidade de atendimento estabelecidas neste Termo de Referência.

5.4.8. Não será exigida, como condição de participação na licitação, a instalação prévia de estabelecimento no Município de Itarema/CE, admitindo-se a comprovação da disponibilidade de estrutura adequada para a execução contratual

no prazo expressamente estabelecido na ordem de serviço/oficio, observadas as exigências sanitárias e de funcionamento aplicáveis.

5.5. Do Recebimento, da Fiscalização e da Substituição dos Alimentos

5.5.1. O recebimento dos produtos e serviços será realizado por servidor ou representante designado pela CONTRATANTE, mediante conferência dos quantitativos fornecidos, das condições de apresentação, da qualidade aparente dos alimentos e da conformidade com as especificações e requisições emitidas.

5.5.2. Não serão aceitos alimentos que apresentem sinais de deterioração, embalagens danificadas ou inadequadas, alterações incompatíveis com suas características normais ou outras irregularidades que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo.

5.5.3. Constatada alguma irregularidade no fornecimento, a CONTRATADA deverá promover, às suas expensas, a substituição dos produtos rejeitados ou a correção das falhas identificadas, em prazo compatível com a natureza da ocorrência e com o horário previsto para o consumo, mediante determinação da fiscalização contratual.

5.5.4. A substituição deverá ocorrer sem ônus adicional para a CONTRATANTE, assegurando-se que os produtos disponibilizados em substituição atendam integralmente às especificações e às condições sanitárias estabelecidas.

5.5.5. O fornecimento em desconformidade com as especificações, os quantitativos ou os horários estabelecidos poderá resultar na rejeição total ou parcial dos produtos ou serviços, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções contratualmente previstas.

5.5.6. O pagamento será realizado com base nos quantitativos efetivamente fornecidos e aceitos pela CONTRATANTE, observados os preços unitários contratados, as condições de recebimento e os procedimentos de liquidação da despesa.

5.5.7. A fiscalização contratual poderá solicitar informações e documentos necessários à verificação das condições de execução, inclusive aqueles relacionados à qualidade, à conservação, ao transporte e às condições sanitárias dos alimentos fornecidos.

5.6. Das Condições de Higiene e Segurança Alimentar

5.6.1. A CONTRATADA deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente quanto às boas práticas de

manipulação, preparação, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos.

5.6.2. Os estabelecimentos utilizados na preparação dos alimentos deverão possuir as licenças e autorizações sanitárias exigíveis para o exercício da atividade, observada a legislação pertinente e as competências dos órgãos de vigilância sanitária.

5.6.3. Os profissionais envolvidos na preparação, manipulação, transporte e distribuição de alimentos deverão observar as condições de higiene pessoal e os procedimentos de boas práticas compatíveis com as atividades desempenhadas.

5.6.4. A CONTRATADA deverá manter os procedimentos e registros de controle sanitário exigidos pela legislação aplicável, disponibilizando-os à fiscalização contratual ou aos órgãos competentes, quando regularmente solicitados.

5.6.5. A CONTRATADA será responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, respondendo por eventuais irregularidades decorrentes de falhas na preparação, conservação, acondicionamento, transporte ou distribuição, sem prejuízo das responsabilidades legal e contratualmente estabelecidas.

5.6.6. O descumprimento injustificado das condições estabelecidas neste Termo de Referência sujeitará a CONTRATADA às medidas administrativas e às sanções previstas no instrumento contratual e na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

5.7. Dos Quantitativos e das Condições de Solicitação dos Fornecimentos

5.7.1. Os fornecimentos serão realizados de forma parcelada, conforme as necessidades das Secretarias Municipais, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou Requisição de Serviços, observados os quantitativos registrados, os prazos de solicitação e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7.2. As Ordens de Fornecimento ou Requisições de Serviços deverão especificar os itens solicitados, os respectivos quantitativos, a unidade requisitante, o local, a data e o horário previstos para entrega ou execução, bem como outras informações necessárias ao adequado atendimento da demanda.

5.7.3. Os quantitativos solicitados poderão variar conforme a natureza das atividades e dos eventos promovidos pelas Secretarias Municipais, observados os limites contratuais, os prazos de antecedência estabelecidos e as condições operacionais previstas neste instrumento.

5.7.4. Para os serviços de coffee break e buffet completo, as solicitações deverão indicar o número previsto de participantes e, quando aplicável, a duração do atendimento, de modo a permitir o adequado planejamento da preparação, do transporte, da montagem e da disponibilização dos alimentos e demais recursos necessários.

5.7.5. As solicitações excepcionais, especialmente aquelas realizadas com antecedência reduzida, deverão observar os parâmetros quantitativos e operacionais previamente definidos pela Administração, considerando a natureza do fornecimento e a capacidade de atendimento exigida contratualmente.

5.7.6. A CONTRATADA deverá assegurar o cumprimento integral das requisições regularmente emitidas, respeitadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência, não sendo admitida a recusa injustificada de fornecimentos compreendidos nas obrigações contratadas.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5°do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim .

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.12. Da Fiscalização e do Acompanhamento dos Fornecimentos

6.12.1. A fiscalização contratual compreenderá o acompanhamento dos quantitativos efetivamente fornecidos, da pontualidade das entregas, das condições de apresentação e conservação dos alimentos e da conformidade com as especificações contratuais.

6.12.2. Cada Secretaria Municipal requisitante deverá assegurar o acompanhamento dos fornecimentos realizados em suas unidades, por intermédio de servidor responsável pelo recebimento, sem prejuízo das atribuições dos fiscais e gestores formalmente designados.

6.12.3. O responsável pelo recebimento deverá registrar as eventuais irregularidades identificadas, especialmente quanto à quantidade, qualidade aparente, composição, acondicionamento e horário de entrega.

6.12.4. As irregularidades deverão ser comunicadas à fiscalização contratual para adoção das providências cabíveis, inclusive determinação de substituição, rejeição ou correção dos produtos.

6.12.5. Os fornecimentos deverão ser acompanhados de comprovante de entrega ou documento equivalente, contendo a identificação da unidade requisitante, data, descrição dos itens, quantitativos e identificação do responsável pelo recebimento.

6.12.6. O acompanhamento realizado pelas unidades requisitantes não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela execução integral do objeto e pelo cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os serviços serão recebidos nos termos do artigo 140, I, "a" e "b", da Lei n.º 14.133/21, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as características dos alimentos preparados e dos serviços contratados, constantes neste Termo de Referência e na proposta, da seguinte forma:

7.1.1. No momento da entrega ou execução, o servidor responsável deverá realizar conferência dos quantitativos, da conformidade aparente dos produtos, das condições de apresentação, acondicionamento e conservação e do cumprimento dos horários estabelecidos.

7.1.2. O recebimento provisório será formalizado mediante comprovante de entrega, relatório, registro de recebimento ou documento equivalente, sem prejuízo da posterior verificação da conformidade contratual.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação dos quantitativos efetivamente fornecidos e da conformidade com as Ordens de Fornecimento, mediante manifestação do responsável competente, no prazo administrativo estabelecido neste Termo de Referência.

7.1.4. Eventuais irregularidades constatadas deverão ser registradas e comunicadas à CONTRATADA, observadas as disposições referentes à rejeição, substituição e correção dos fornecimentos.

7.1.5. O recebimento provisório ou definitivo não afastará a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, irregularidades ou danos decorrentes da execução contratual.

7.2. Os alimentos e serviços poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando apresentarem desconformidade com as especificações contratuais, os quantitativos solicitados, as condições de higiene, conservação, acondicionamento, apresentação ou demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.2.1. Constatada irregularidade que comprometa o fornecimento, a CONTRATADA deverá promover, às suas expensas, a substituição dos produtos rejeitados ou a correção das falhas identificadas, em prazo compatível com a natureza da ocorrência e com o horário previsto para consumo.

7.2.2. Para refeições preparadas, quentinhas e lanches destinados ao consumo imediato, a substituição deverá ocorrer em tempo hábil ao atendimento da finalidade da requisição, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.2.3. Quando a irregularidade não puder ser sanada tempestivamente, a CONTRATANTE poderá rejeitar o fornecimento, total ou parcialmente, deixando de reconhecer, para fins de pagamento, os quantitativos não aceitos, podendo acarretar medidas administrativas e contratualmente cabíveis.

7.2.4. As substituições decorrentes de irregularidades imputáveis à CONTRATADA não poderão gerar custos adicionais à CONTRATANTE

7.3. Para os recebimento decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.17. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos

da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral ou Liquidez Corrente, será exigida, para fins de habilitação econômico-financeira, comprovação de capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor estimado do item ou do conjunto de itens para os quais o licitante seja convocado à habilitação, observados os limites legais.

8.25.1. Na hipótese de adjudicação de mais de um item ao mesmo licitante, a aferição da capacidade econômico-financeira considerará o valor correspondente ao conjunto de itens abrangidos pela contratação, de forma a verificar a compatibilidade entre a capacidade demonstrada e as obrigações assumidas.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para execução de serviços compatíveis com o objeto licitado, mediante apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que demonstrem experiência anterior em serviços de alimentação preparada ou atividades similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.

8.29.1. A comprovação da capacidade técnica deverá guardar pertinência com o item ou os itens para os quais o licitante apresentar proposta, observadas as características essenciais dos serviços.

8.29.2. **Para os itens referentes a refeições preparadas, quentinhas e lanches**, serão admitidos atestados relativos ao fornecimento de alimentação preparada, refeições prontas, alimentação coletiva ou serviços equivalentes.

8.29.3. **Para os itens referentes a coffee break e buffet completo,** serão admitidos atestados relativos à prestação de serviços de alimentação para eventos, recepções, reuniões institucionais ou atividades similares, desde que demonstrada compatibilidade operacional com os serviços pretendidos.

8.29.4. Será admitido o somatório de atestados para comprovação da experiência exigida, ressalvadas situações em que a necessidade de execução simultânea esteja tecnicamente justificada.

8.29.5. Eventuais quantitativos mínimos exigidos nos atestados deverão observar os limites e as condições estabelecidos no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa técnica específica.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor .

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32. Comprovação de regularidade sanitária do estabelecimento responsável pela preparação e manipulação dos alimentos, mediante apresentação de licença ou alvará sanitário válido, expedido pela autoridade competente, compatível com as atividades objeto da contratação, observadas as disposições da legislação sanitária aplicável.

8.32.1. Quando a legislação competente estabelecer hipótese de dispensa, inexigibilidade ou procedimento simplificado de licenciamento sanitário, será admitida a documentação legalmente prevista para comprovação da regularidade da atividade.

8.32.2. Devendo observar a natureza da atividade efetivamente desempenhada pelo licitante e as condições legais de funcionamento do estabelecimento.

8.32.3. Na hipótese de o licitante utilizar estabelecimento distinto de sua sede para a preparação dos alimentos, a comprovação da regularidade sanitária deverá corresponder ao estabelecimento efetivamente responsável pela atividade, observadas as condições legais e contratuais aplicáveis.

9. DA DISPONIBILIDADE E DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Não consta, no presente processo, declaração de atendimento a Lei de Responsabilidade Fiscal, tendo em vista que a legislação vigente, prescreve que "a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às contratações públicas, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições".

9.2. Logo, o registro de preços não se destina à contratação imediata de bens e serviços, porquanto seu objeto é apenas o cadastramento de produtos e de fornecedores, necessariamente precedido de processo licitatório ou de contratação direta, para atender futura e incerta necessidade administrativa.

9.3. Com a adoção do Sistema de Registro de Preços, a Administração deixa a proposta mais vantajosa previamente selecionada, ficando no aguardo da aprovação dos recursos orçamentários e financeiros. Não há necessidade de que o órgão tenha prévia dotação orçamentária porque o Sistema de Registro de Preços, ao contrário da contratação convencional, não obriga a Administração Pública face à expressa disposição legal nesse sentido.

9.4. Sendo assim, as contratações públicas processadas pelo sistema de registro de preços não resulta na obrigatoriedade da aquisição imediata dos bens ou serviços, o que permite demonstrar o cumprimento do estabelecido no artigo 16, da LRF e a vinculação à respectiva ação de governo (dotação orçamentária) somente quando da futura contratação.

9.5. Diante do exposto, informamos que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será acostada aos autos do processo administrativo quando da formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

Itarema/CE, 12 de novembro de 2026

Sidney Amaral Oliveira
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PORTARIA Nº 019/2025