

Condições mínimas do serviço:

- Disponibilizar **estrutura completa** (incluindo tendas, mesas e cadeiras) para o servimento das refeições.
- Apresentar, com antecedência mínima de 30 dias da data de início do evento, cópia do **alvará sanitário** válido para o período do evento.
- **Café, almoço e jantar:**
 - Distribuição das refeições em, **no mínimo**, 2 ilhas/buffets espelhados (4 filas de servimento simultâneas).
 - Adicionalmente aos itens do cardápio, disponibilizar nos buffets, para temperar as saladas, no mínimo: sal, vinagre e azeite de oliva extravirgem.
 - Disponibilizar talheres e guardanapos, preferencialmente embalados individualmente.
- **Lanches:**
 - Os lanches devem ser entregues em embalagens "para levar" (quando aplicável).
 - As frutas devem ser entregues já higienizadas (quando aplicável).

Horário das refeições:

- Café da manhã: 6h30min às 9h00min;
- Lanche da manhã: entregar na saída do café da manhã;
- Almoço: 11h00min às 14h00min;
- Lanche da tarde*: entregar das 15h30min às 16h30min;
*No dia 26/06/2025 o lanche da tarde deverá ser entregue na saída do almoço para aqueles que irão a Timbó (kit pra levar). Caso o evento termine antes do horário previsto no dia 27/06/2025, o lanche da tarde deverá ser entregue na saída do almoço para todos (kit pra levar).
- Jantar: 18h00min às 21h00min.

**Ajustes nos horários poderão ser solicitados pela equipe organizadora do evento.

ORÇAMENTO DE SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS JOGOS INTERNOS DO IFC - JIFC 2025

Data: 25 a 27/06/2025 (quarta a sexta-feira)

REFEIÇÕES	DATAS	QUANTIDADE (refeições por aluno)	VALOR UNITÁRIO (por refeição)	VALOR TOTAL (por aluno)
Café da manhã	26 e 27/06/2025	2	24,00	48,00
Lanche da manhã	26 e 27/06/2025	2	4,00	8,00
Almoço	25, 26 e 27/06/2025	3	35,00	105,00
Lanche da tarde	25, 26 e 27/06/2025	3	12,00	36,00
Jantar	25 e 26/06/2025	2	35,00	70,00
Total (por aluno)	--	12 refeições	--	267,00
Valor Total da Contratação R\$				240.300,00

Estimativa de participantes: 900 estudantes (+ servidores).

Empresa:

CNPJ:

Maria Clara Restaurante e Cafe LTDA
43.950.065/0001-00

Blumenau/SC, 06 de março de 2025.

Assinatura e carimbo

ORÇAMENTO DE SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS JOGOS INTERNOS DO IFC - JIFC 2025

As refeições deverão ser compostas por, no mínimo:

Café da manhã (buffet livre)	• 2 opções de pão (branco e integral). • Ovos mexidos. • Queijo mussarela fatiado. • Presunto cozido fatiado. • 1 opção de acompanhamento salgado (ex.: manteiga, requeijão, creme de ricota). • 1 opção de acompanhamento doce (ex.: geléia/doce de frutas, doce de leite). • 1 opção de bolo simples (sem recheio e sem cobertura). • 2 opções de frutas (ex.: mamão, melão, melancia, banana, etc.). • 1 opção de cereal ou semente (ex.: aveia, granola, linhaça, chia, etc.). • 4 opções de bebida (café, leite, suco de frutas e água).
Lanche da manhã (kit individual)	• 1 opção de fruta (ex.: banana, tangerina, maçã).
Almoço (buffet livre)	• 4 opções de saladas, sendo preferencialmente: 1 opção de vegetal folhoso cru (ex.: alface, rúcula, repolho, radite, agrião, acelga, etc.); 1 opção de vegetal cru (ex.: tomate, cenoura ralada, pepino, rabanete, etc.); 2 opções de vegetais cozidos (ex.: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, etc.). • Arroz (branco ou parboilizado). • Feijão (preto, com caldo simples; sem a adição de carnes, miúdos ou produtos cárneos). • Farofa. • 2 opções de carne (preferencialmente: bife, pedaços ou iscas), sendo: 1 opção de carne bovina; 1 opção de carne de frango ou peixe ou suína. • 1 opção vegetariana (preparação à base de grão-de-bico, soja, lentilha, cogumelos ou ovos). • 2 opções de guarnição, sendo preferencialmente: 1 opção de massa (ex.: macarrão, lasanha, nhoque, panqueca, etc.); 1 opção à base de amido ou vegetal (ex.: polenta, legumes refogados, purês, etc.). • 1 opção de sobremesa (ex.: pudim, mousses, tortas, etc.). • 1 opção de fruta. • Bebidas: suco de frutas e água.
Lanche da tarde (kit individual)	• 1 sanduíche (pão, presunto e queijo) ou 1 salgado assado. • 1 copo de suco de frutas.
Jantar (buffet livre)	• 4 opções de saladas, sendo preferencialmente: 1 opção de vegetal folhoso cru (ex.: alface, rúcula, repolho, radite, agrião, acelga, etc.); 1 opção de vegetal cru (ex.: tomate, cenoura ralada, pepino, rabanete, etc.); 2 opções de vegetais cozidos (ex.: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, etc.). • Arroz (branco ou parboilizado). • Feijão (preto, com caldo simples; sem a adição de carnes, miúdos ou produtos cárneos). • Farofa. • 2 opções de carne (preferencialmente: bife, pedaços ou iscas), sendo: 1 opção de carne bovina; 1 opção de carne de frango ou peixe ou suína. • 1 opção vegetariana (preparação à base de grão-de-bico, soja, lentilha, cogumelos ou ovos). • 2 opções de guarnição, sendo preferencialmente: 1 opção de massa (ex.: macarrão, lasanha, nhoque, panqueca, etc.); 1 opção à base de amido ou vegetal (ex.: polenta, legumes refogados, purês, etc.). • 1 opção de sobremesa (ex.: pudim, mousses, tortas, etc.). • 1 opção de fruta.

• Bebidas, Refresco e água