



Câmara Municipal de Jaguaré

Estado do Espírito Santo
Palácio Legislativo “Eugênio Salvador”



TERMO DE REFERÊNCIA

COD. CIDADES: 2026.038L0200001.01.0003
PROCESSO: 000063/2026

A Câmara Municipal de Jaguaré-ES torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021, conforme Ato da Mesa nº 004/2023 e demais exigências estabelecidas no Edital.

1. IDENTIFICAÇÃO DAS ÁREAS REQUISITANTE E TÉCNICA

Área Requisitante: Gabinete da Presidência da Câmara Municipal de Jaguaré – ES
Servidor Responsável pelo ETP: Graicy Kelly da Silva Cocco

Área Técnica: Chefia de Gabinete
Servidor Responsável: Glenda Ferreira Felix

2. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e serviços correlatos, sob demanda, para atendimento aos eventos institucionais, sessões ordinárias, extraordinárias, solenes, itinerantes e demais atividades da Câmara Municipal de Jaguaré-ES, conforme especificações deste Termo de Referência.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1 Da necessidade da contratação:

A contratação dos serviços de buffet justifica-se pela necessidade de garantir a adequada recepção e atendimento aos participantes de eventos institucionais, reuniões, treinamentos, sessões legislativas e demais atividades promovidas pela Câmara Municipal de Jaguaré-ES.

O fornecimento adequado de alimentos e bebidas contribui diretamente para a criação de um ambiente mais produtivo, favorecendo a interação entre os participantes, a concentração e o bem-estar, especialmente em eventos com maior duração. Além disso, promove a valorização dos participantes, servidores e convidados, fortalecendo a imagem institucional do Poder Legislativo como um ambiente organizado, receptivo e comprometido com a qualidade de suas atividades.

Ressalta-se ainda que os serviços serão utilizados tanto em eventos realizados na sede da Câmara Municipal quanto em atividades externas, como sessões itinerantes, o que demanda a contratação de empresa especializada, capaz de garantir qualidade, logística adequada e atendimento eficiente em diferentes locais.



Câmara Municipal de Jaguaré

Estado do Espírito Santo
Palácio Legislativo “Eugênio Salvador”



Dessa forma, considerando o impacto positivo do serviço na eficiência e organização dos eventos institucionais, a contratação mostra-se necessária para assegurar padrão adequado de qualidade, segurança alimentar e atendimento.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1 Os itens deverão atender, no mínimo, aos seguintes critérios:

- Bebidas servidas na temperatura adequada para consumo;
- Produtos frescos e dentro do prazo de validade;
- Alimentos preparados e armazenados conforme normas da Vigilância Sanitária;
- Utilização de embalagens e utensílios adequados, preferencialmente biodegradáveis;

4.2 Os quantitativos e descrições detalhadas constam no Anexo I.

4.3 A contratada deverá garantir a qualidade, acondicionamento adequado e conformidade sanitária dos produtos fornecidos.

4.4 As propostas deverão possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviço de natureza contínua.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após análise das alternativas disponíveis no mercado, verificou-se que a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, é a solução mais adequada para atender às necessidades da Câmara Municipal.

A avaliação considerou aspectos como qualidade dos serviços, capacidade operacional, confiabilidade, custo-benefício e atendimento às normas sanitárias. Observou-se que a terceirização do serviço proporciona maior eficiência administrativa, padronização na execução e redução de custos operacionais indiretos, evitando a necessidade de estrutura própria para preparo, armazenamento e logística de alimentos.

A solução adotada permite flexibilidade no atendimento das demandas, considerando a realização de eventos com diferentes portes e características, tanto na sede da Câmara quanto em locais externos, como nas sessões itinerantes.

Dessa forma, a contratação por meio de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por lote, mostra-se a alternativa mais vantajosa, garantindo competitividade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio de Pregão Eletrônico, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por lote, conforme estabelecido no Edital.



Câmara Municipal de Jaguaré

Estado do Espírito Santo
Palácio Legislativo “Eugênio Salvador”



8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 As exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica serão aquelas previstas no Edital, instrumento convocatório que regerá o certame.

8.2 Considerando a natureza do objeto, que envolve manipulação de alimentos, justifica-se a exigência de regularidade sanitária, funcionamento regular e comprovação de capacidade técnica compatível, visando garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1 Os serviços serão prestados sob demanda, mediante ordem de fornecimento emitida pela Administração.

9.2 A contratada será responsável pelo transporte, entrega e, quando solicitado, montagem dos serviços no local do evento.

9.3 Local e prazos de execução:

Os serviços poderão ser prestados:

- a) na sede da Câmara Municipal de Jaguaré-ES;
- b) em locais previamente indicados pela Administração, especialmente em casos de sessões itinerantes e eventos externos.

A contratada deverá possuir estrutura e logística adequadas para atendimento em diferentes locais.

A entrega dos produtos deverá ocorrer com antecedência mínima de 01 (uma) hora do início de cada evento ou conforme solicitado formalmente.

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1 Da Contratada:

- a) Executar os serviços conforme as condições deste Termo de Referência;
- b) Garantir a qualidade, conservação e acondicionamento adequado dos alimentos;
- c) Observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes;
- d) Responsabilizar-se pelo transporte, entrega e montagem quando necessário;
- e) Substituir imediatamente itens em desacordo;
- f) Prestar esclarecimentos sempre que solicitado;
- g) Manter condições de habilitação durante toda a execução;
- h) Cumprir obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias;
- i) Responsabilizar-se por danos causados;
- j) Não subcontratar sem autorização;
- k) Responder perante órgãos fiscalizadores por irregularidades na execução;



10.2 Do Contratante

- a) Fiscalizar a execução do contrato;
- b) Efetuar pagamento conforme condições estabelecidas;
- c) Fornecer informações necessárias;
- d) Designar fiscal do contrato;
- e) Notificar irregularidades;
- f) Informar o local do evento especialmente em casos de sessões itinerantes e eventos externos;
- g) Emitir ordem de fornecimento com antecedência mínima de 05 (cinco) dias ;

11. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução contratual será acompanhada por servidor designado, responsável por fiscalizar, atestar notas fiscais e registrar ocorrências.

12. DO PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado mediante apresentação de nota fiscal, após ateste do fiscal, no prazo de até 20 (vinte) dias.

12.2 Em caso de erro na nota fiscal, o prazo será reiniciado após correção.

12.3 A contratada deverá manter as condições de habilitação durante toda a execução contratual.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Aplicam-se as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Edital, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

14. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de **R\$ 129.746,00 (cento e vinte e nove mil, setecentos e quarenta e seis reais)**, conforme levantamento realizado e em conformidade com o Edital.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão por conta da dotação orçamentária vigente.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação pode gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais e geração de resíduos.

16.1 Impactos:

- Geração de resíduos sólidos;
- Consumo de recursos naturais;
- Possível descarte inadequado;
- Emissão de gases poluentes;



Câmara Municipal de Jaguaré

Estado do Espírito Santo
Palácio Legislativo “Eugênio Salvador”



16.2 Medidas:

Uso de materiais biodegradáveis;
Redução de descartáveis;
Destinação adequada de resíduos;
Incentivo à coleta seletiva;
Prioridade a fornecedores sustentáveis;
Planejamento logístico para redução de impactos;

17. ANEXOS

Anexo I – Descrição detalhada dos itens e quantitativos.

18– DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Richard Santana Silva

Coordenador de Licitações e Contratos

Aprovo o termo de referência e declaro que ele se encontra em plena conformidade com o objeto solicitado, atendendo às necessidades desta Casa de Leis, bem como garante a ampla concorrência:

João Vanes dos Santos

Presidente da Câmara Municipal de Jaguaré-ES



ANEXO I

Estimativa e descrição detalhada dos itens que compõem os serviços de buffet destinados ao atendimento dos eventos institucionais, sessões ordinárias, extraordinárias, solenes, itinerantes e demais atividades da Câmara Municipal de Jaguaré-ES.

EVENTOS	QUANTIDADES	VALORES ESTIMADOS
25 PESSOAS	25 SERVIÇOS	R\$ 33.983,33
50 PESSOAS	12 SERVIÇOS	R\$ 44.832,00
100 PESSOAS	08 SERVIÇOS	R\$ 36.810,67
PORÇÕES AVULSAS	12 SERVIÇOS	R\$ 14.120,00
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 129.746,00		

DESCRIÇÃO DETALHADA:

ITEM 001: SERVIÇO DE BUFFET EXCLUSIVO COM ITENS SALGADOS ESTIMADO PARA 25 PESSOAS DEVENDO CONTER:

Salgadinhos artesanais fritos: peso aproximado 15 gramas: coxinha de frango, pastel de carne, pastel de presunto e queijo, quibe, espetinho de frango com bacon e bolinha de queijo. **Devendo ser 25 unidades de cada tipo, sendo 150 unidades no total.**

Porção de filé mion acompanhada de batata ou aipim frita.

Filé Mion: preparado com sal, azeite e alho cortado em tiras para serem servidas a palito, bem passado. **Devendo pesar depois de preparado 3kg;**

Batata ou aipim frita: temperado com sal, fritos em óleo vegetal sem reaproveitamento, textura crocante e coloração dourada uniforme, cortados em formato tradicional para serem servidos a palito. **Devendo pesar depois de preparado 1,5kg;**

Porção de Frios devendo ser composta por: presunto de qualidade superior em cubos, queijo tipo mussarela em cubos, ovos de codorna cozidos íntegros, azeitonas de qualidade superior com caroço, palmito em conserva em pedaços, e salaminho tipo italiano fatiado. **Devendo ser de 2 kg**, correspondente ao conjunto de todos os ingredientes, os quais deverão ser distribuídos de forma proporcional e equilibrada, garantindo adequada harmonização entre os itens, sem predominância excessiva de qualquer componente;

Porção de Frutas devendo ser composta por: morangos inteiros, kiwi em rodela, uva doce vermelha sem caroço inteira, abacaxi em cubos, manga em pedaços e melão em cubos, podendo ser acondicionadas separadamente ou organizadas de forma conjunta sem mistura entre os itens, devendo o **peso total da porção ser de 2 kg**, correspondente ao conjunto de todas as frutas, as quais deverão ser distribuídas de forma proporcional e equilibrada, garantindo boa apresentação, qualidade e adequada harmonização entre os itens. (as frutas deverão não ser excessivamente maduras para não desintegrar os cortes).



Bebidas:

- Refrigerante sabor cola zero – **2 garrafas de 2L**
- Guaraná tradicional – **1 garrafa de 2L**
- Refrigerante sabor cola tradicional – **2 garrafa de 2L**
- Suco natural de laranja – **5L**
- Bebida não alcoólica gaseificada, tipo água saborizada, com adição de suco ou aroma natural de frutas, de baixa caloria, acondicionada em garrafa de aproximadamente 500 ml, devendo apresentar sabor leve e refrescante, podendo ser nos sabores limão, citrus ou similares, **sendo admitidas marcas equivalentes ao padrão de mercado (tipo H2O similar ou superior)**, não sendo aceitos produtos de baixa qualidade ou fora das características especificadas - **4 garrafas de 500ml.**

ITEM 002: SERVIÇO DE BUFFET COM ITENS SALGADOS E DOCES, ESTIMADO PARA 50 PESSOAS DEVENDO CONTER:

Salgadinhos artesanais fritos, peso aproximado de 15 gramas por unidade: coxinha de frango, pastel de carne, pastel de presunto e queijo, quibe, espetinho de frango com bacon e bolinha de queijo, devendo ser **50 unidades de cada tipo**, totalizando **300 unidades**.

Porção de filé mion acompanhada de batata ou aipim frita.

Filé mignon: preparado com sal, azeite e alho cortado em tiras, servido em formato adequado para consumo a palito, ao ponto bem passado, devendo pesar após o preparo **5kg**;

Batata ou aipim frita: temperado com sal, fritos em óleo vegetal sem reaproveitamento, com textura crocante e coloração dourada uniforme, cortados em formato tradicional para consumo a palito, **devendo pesar após o preparo 2 kg.**

Porção de frios, composta por presunto de qualidade superior em cubos, queijo tipo mussarela em cubos, ovos de codorna cozidos íntegros, azeitonas de qualidade superior com caroço, palmito em conserva em pedaços e salaminho tipo italiano fatiado, **devendo ser de 4 kg**, correspondente ao conjunto de todos os ingredientes, distribuídos de forma proporcional e equilibrada, garantindo adequada harmonização entre os itens, sem predominância excessiva de qualquer componente.

Mini salgados assados sabores: esfirras de frango, esfirras ou pasteis alho poró com ricota, pasteis de carne, mini pizza, **Devendo ser 50 unidades de cada tipo, sendo 200 unidades no total.**

Mini sanduíches: sabores patê de frango; presunto queijo com salada, **Devendo ser 50 unidades de cada tipo, sendo 100 unidades no total.**

Canudinho frito: aproximadamente 3,5 g e 6 cm de profundidade recheado com salpicão de frango, os quais deverão ser servidos separadamente para não murchar devido a umidade do recheio, **devendo ser 100 unidades no total.**

Porção de frutas: composta por morangos inteiros, kiwi em rodela, uva doce vermelha sem caroço inteira, abacaxi em cubos, manga em pedaços e melão em cubos, podendo ser acondicionadas separadamente ou organizadas de forma conjunta sem mistura entre os itens, **devendo o peso total da porção ser de 4 kg**, correspondente ao conjunto de todas



as frutas, distribuídas de forma proporcional e equilibrada, garantindo boa apresentação, qualidade e adequada harmonização entre os itens, não devendo estar excessivamente maduras para preservar a integridade dos cortes.

Bolo padrão gourmet sabor laranja: elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia, úmida e preparada com suco natural de laranja (vedada à utilização exclusiva de essências artificiais), contendo raspas de casca de laranja natural em sua composição, regado com calda de laranja natural aplicada de forma uniforme sobre a superfície, proporcionando umidade e realce de sabor, finalizado com açúcar refinado polvilhado, apresentando acabamento compatível com padrão gourmet, sabor e aroma característicos, boa aparência, textura adequada, isento de ressecamento ou sinais de deterioração, garantindo equilíbrio entre massa, calda e finalização, **não sendo admitidos produtos industrializados de baixo padrão ou aqueles elaborados com predominância de pré-misturas artificiais, com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Bolo tipo gourmet fit: sabor castanha com frutas secas, elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia e úmida, contendo castanhas (ex.: castanha-do-pará, castanha de caju ou similares) e frutas secas (ex.: uva-passa, damasco, ameixa ou similares) distribuídas de forma homogênea na massa, devendo ser preparado **sem adição de açúcares refinados ou não refinados (açúcar branco, mascavo, demerara ou similares) e sem utilização de farinha de trigo branca**, admitindo-se exclusivamente o uso de adoçantes naturais não calóricos ou de baixo índice glicêmico (ex.: xilitol, eritritol, estévia ou similares) e farinhas alternativas (ex.: farinha de aveia, amêndoas, integral ou similares), sendo vedado o uso de gorduras hidrogenadas, corantes e aromatizantes artificiais, podendo conter cobertura leve compatível com a proposta fit **com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Bolo padrão gourmet sabor chocolate: elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia e úmida, preparada com chocolate ou cacau, contendo recheio e cobertura, com calda de chocolate aplicada de forma uniforme, proporcionando umidade e intensificação do sabor, apresentando acabamento compatível com padrão gourmet, boa aparência e textura adequada, isento de ressecamento ou sinais de deterioração **com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Bebidas:

- Refrigerante sabor cola zero – **3 garrafas de 2L**
- Guaraná tradicional – **2 garrafas de 2L**
- Refrigerante sabor cola tradicional – **2 garrafas de 2L**
- Suco natural de laranja – **10L**
- Bebida não alcoólica gaseificada, tipo água saborizada, com adição de suco ou aroma natural de frutas, de baixa caloria, acondicionada em garrafa de aproximadamente 500 ml, devendo apresentar sabor leve e refrescante, podendo ser nos sabores limão, citrus ou similares, **sendo admitidas marcas equivalentes ao padrão de mercado (tipo H2O similar ou superior)**, não sendo aceitos produtos de baixa qualidade ou fora das características especificadas - **6 garrafas de 500ml.**



ITEM 003: SERVIÇO DE BUFFET COM ITENS SALGADOS E DOCES, ESTIMADO PARA 100 PESSOAS, DEVENDO CONTER:

Salgadinhos artesanais fritos: peso aproximado de 15 gramas por unidade: coxinha de frango, pastel de carne, pastel de presunto e queijo, quibe, espetinho de frango com bacon e bolinha de queijo, devendo ser **100 unidades de cada tipo**, totalizando **600 unidades**.

Porção de frios: composta por presunto de qualidade superior em cubos, queijo tipo mussarela em cubos, ovos de codorna cozidos íntegros, azeitonas de qualidade superior com caroço, palmito em conserva em pedaços e salaminho tipo italiano fatiado, **devendo pesar 4 kg**, correspondente ao conjunto de todos os ingredientes, distribuídos de forma proporcional e equilibrada, garantindo adequada harmonização entre os itens, sem predominância excessiva de qualquer componente.

Mini salgados assados sabores: esfirras de frango, esfirras ou pastéis de alho-poró com ricota, pastéis de carne, mini pizza, devendo ser **100 unidades de cada tipo**, totalizando **400 unidades**.

Mini sanduíches: sabores patê de frango e presunto e queijo com salada, devendo ser **100 unidades de cada tipo**, totalizando **200 unidades**.

Canudinho frito: aproximadamente 3,5 g e 6 cm de profundidade recheado com salpicão de frango, os quais deverão ser servidos separadamente para não murchar devido a umidade do recheio, devendo ser **200 unidades no total**.

Porção de frutas: composta por morangos inteiros, kiwi em rodela, uva doce vermelha sem caroço inteira, abacaxi em cubos, manga em pedaços e melão em cubos, podendo ser acondicionadas separadamente ou organizadas de forma conjunta sem mistura entre os itens, devendo o peso total da porção ser de **8 kg**, correspondente ao conjunto de todas as frutas, distribuídas de forma proporcional e equilibrada, garantindo boa apresentação, qualidade e adequada harmonização entre os itens, não devendo estar excessivamente maduras para preservar a integridade dos cortes.

Bolo padrão gourmet sabor laranja: elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia, úmida e preparada com suco natural de laranja (vedada à utilização exclusiva de essências artificiais), contendo raspas de casca de laranja natural em sua composição, regado com calda de laranja natural aplicada de forma uniforme sobre a superfície, proporcionando umidade e realce de sabor, finalizado com açúcar refinado polvilhado, apresentando acabamento compatível com padrão gourmet, sabor e aroma característicos, boa aparência, textura adequada, isento de ressecamento ou sinais de deterioração, garantindo equilíbrio entre massa, calda e finalização, **não sendo admitidos produtos industrializados de baixo padrão ou aqueles elaborados com predominância de pré-misturas artificiais, com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade**.

Bolo padrão gourmet fit: sabor castanha com frutas secas, elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia e úmida, contendo castanhas (ex.: castanha-do-pará, castanha de caju ou similares) e frutas secas (ex.: uva-passa, damasco, ameixa ou similares) distribuídas de forma homogênea na massa, devendo ser preparado **sem adição**



de açúcares refinados ou não refinados (açúcar branco, mascavo, demerara ou similares) e sem utilização de farinha de trigo branca, admitindo-se exclusivamente o uso de adoçantes naturais não calóricos ou de baixo índice glicêmico (ex.: xilitol, eritritol, estévia ou similares) e farinhas alternativas (ex.: farinha de aveia, amêndoas, integral ou similares), sendo vedado o uso de gorduras hidrogenadas, corantes e aromatizantes artificiais, podendo conter cobertura leve compatível com a proposta fit **com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Bolo padrão gourmet sabor chocolate: elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia e úmida, preparada com chocolate ou cacau, contendo recheio e cobertura, com calda de chocolate aplicada de forma uniforme, proporcionando umidade e intensificação do sabor, apresentando acabamento compatível com padrão gourmet, boa aparência e textura adequada, isento de ressecamento ou sinais de deterioração **com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Bolo padrão gourmet sabor churros: elaborado com ingredientes de superior qualidade, massa macia e úmida, preparada com ingredientes específicos do sabor, contendo cobertura sabor de churros aplicada na superfície de forma uniforme, proporcionando umidade e intensificação do sabor, apresentando acabamento compatível com padrão gourmet, boa aparência e textura adequada, isento de ressecamento ou sinais de deterioração **com peso aproximado de 1,5 kg por unidade, com diâmetro aproximado entre 18 cm e 22 cm**, admitindo variações compatíveis com o padrão de confeitaria. **01 unidade.**

Mentiras caseiras: (biscoito frito doce tipo “mentira”), elaboradas com ingredientes de superior qualidade, com fermento químico em pó, massa leve e crocante, fritas em óleo vegetal não reaproveitado, com coloração dourada uniforme, formato tradicional torcido, tamanho pequeno para eventos, finalizadas com açúcar refinado e/ou canela polvilhada, apresentando sabor e aroma característicos, boa aparência e textura adequada, isentas de excesso de oleosidade, ressecamento ou sinais de deterioração, devendo ser acondicionadas em embalagem própria para alimentos e íntegras, **não sendo admitidos produtos industrializados de baixo padrão ou aqueles elaborados com predominância de pré-misturas artificiais. Devendo conter 2kg.**

Bebidas:

- Refrigerante sabor cola zero – **4 garrafas de 2L**
- Guaraná tradicional – **3 garrafas de 2L**
- Refrigerante sabor cola tradicional – **3 garrafas de 2L**
- Suco natural de laranja – **15L**
- Bebida não alcoólica gaseificada, tipo água saborizada, com adição de suco ou aroma natural de frutas, de baixa caloria, acondicionada em garrafa de aproximadamente 500 ml, devendo apresentar sabor leve e refrescante, podendo ser nos sabores limão, citrus ou similares, **sendo admitidas marcas equivalentes ao padrão de mercado (tipo H2O similar ou superior)**, não sendo aceites produtos de baixa qualidade ou fora das características especificadas - **8 garrafas de 500ml.**

ITEM 004: SERVIÇO DE BUFFET PORÇÃO AVULSA - Porção de filé mion acompanhada de batata ou aipim frita



Filé Mion: preparado com sal, azeite e alho cortado em tiras, servido em formato adequado para consumo a palito, ao ponto bem passado, **devendo pesar após o preparo 5 kg;**
Batata ou aipim frita: temperado com sal, fritos em óleo vegetal sem reaproveitamento, com textura crocante e coloração dourada uniforme, cortados em formato tradicional para consumo a palito, **devendo pesar após o preparo 2 kg;**

OBSERVAÇÃO: Os serviços de buffet serão requisitados com base em estimativas de atendimento para **25 (vinte e cinco), 50 (cinquenta) e 100 (cem) pessoas**, podendo, conforme a necessidade de cada evento, ser **solicitados de forma isolada, concomitante ou em quantitativos múltiplos**, inclusive para atendimento a eventos simultâneos, de modo a assegurar o atendimento integral do público estimado, sendo as solicitações formalizadas por meio de **Autorização de Fornecimento ditintas de acordo com cada serviço/item**. As **porções avulsas** (item 04), também poderão ser requisitadas de forma independente, em datas ou eventos distintos bem como complementar aos serviços de buffet previstos nos itens 01 (25 pessoas), 02 (50 pessoas) e 03 (100 pessoas), conforme a necessidade da Administração.

INFORMAÇÕES RELEVANTES:

Os itens quentes, tais como salgadinhos fritos e porções de filé mignon com batata ou aipim, deverão ser **preparados em prazo compatível com o horário de consumo**, de modo a serem entregues e servidos **quentes e em condições adequadas de consumo**, mantendo suas características de sabor, textura e qualidade, não sendo admitido o fornecimento de produtos frios, reaquecidos ou que apresentem perda de qualidade em decorrência de preparo antecipado ou transporte inadequado.

O fornecedor deverá dispor de logística e/ou estrutura necessária que assegure a manutenção da temperatura adequada até o momento da entrega/serviço.

Os demais itens, tais como salgados assados e bolos, deverão ser produzidos preferencialmente na data do evento, de modo a garantir frescor, qualidade e características sensoriais adequadas ao consumo. As frutas deverão ser fornecidas em adequado estado de conservação e no ponto ideal para consumo. Os frios deverão ser mantidos e servidos em temperatura compatível com as recomendações sanitárias, e todas as bebidas deverão ser entregues e servidas devidamente geladas. Deverão ainda ser observadas todas as demais condições necessárias para assegurar a qualidade, segurança alimentar e adequada apresentação dos itens.

Jaguaré – ES, 23 de março de 2026.

Responsável pelo Setor Demandante
Glenda Ferreira Felix

Auxiliado pelo Setor de Compras, Licitação e Contratos
Selma Chagas de Sales Agrizzi