



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
Presidência

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de serviço de Buffet (coffee break), para atender a demanda da Fundação Carlos Chagas Filho – FAPERJ, para a confraternização dos servidores e colaboradores da Fundação no encerramento do exercício de 2025.

1.1. A presente contratação se dará por meio de dispensa de licitação, nos termos do art. 75, II da Lei nº 14.133/21 e art 6º II do Decreto 48.820/2023.

A modalidade dispensa de licitação desobriga a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) art. 11, inciso I e alínea b do Decreto Estadual 48.816 de 2023 e Mapa de Riscos art. 15 do Decreto Estadual 48.816 de 2023.

2. DA JUSTIFICATIVA:

Conforme Documento de Oficialização da Demanda, doc. SEI 118007925, a FAPERJ, vinculada à Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação (SECTI), tem como finalidade fomentar o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação no Estado do Rio de Janeiro. Assim, desempenha um papel fundamental na promoção do desenvolvimento institucional e social, por meio de ações de fomento e capacitação que contribuem para o fortalecimento da gestão pública e o avanço do conhecimento.

Alinhada às diretrizes e atividades da SECTI, a FAPERJ busca fortalecer as competências dos servidores públicos, garantindo a excelência no desempenho de suas funções e contribuindo para a eficiência administrativa.

Considerando a importância do trabalho desempenhado pelos servidores, que atuam em defesa do interesse público e na promoção da cidadania, a FAPERJ pretende realizar uma confraternização com o objetivo de valorizar, reconhecer e celebrar a dedicação e o compromisso desses profissionais, cuja atuação é essencial para o fortalecimento da sociedade e do serviço público.

O evento contará com uma programação especialmente voltada para a confraternização dos servidores, com o objetivo de homenagear, promover a integração entre os participantes e reforçar o reconhecimento da relevância de suas atividades profissionais, que tornam possível à FAPERJ cumprir sua missão de fomentar o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação no Estado do Rio de Janeiro.

E, ainda, informamos que a FAPERJ realizará, no mesmo dia, uma cerimônia de premiação, em horário a ser definido no cronograma do evento. Ressaltamos que serão recepcionados servidores de todas as áreas envolvidas com as atividades de fomento da Fundação, bem como das instituições vinculadas à SECTI, a fim de valorizar ainda mais o trabalho, a dedicação e o comprometimento desses profissionais, que contribuem de forma decisiva para o fortalecimento da ciência, da tecnologia e da inovação no Estado do Rio de Janeiro.

3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa para fornecimento de serviços de *buffet/coffee break*.

ITEM	CLASSIFICAÇÃO SIGA	DESCRIÇÃO	
1	121807	SERVICOS DE BUFFET,DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVICOS DE COFFEE BREAK Código do Item: 0672.001.0013	01 SE COM

DO SERVIÇO A SER EXECUTADO

4.1 DAS CONDIÇÕES GERAIS (ART. 6º, XXIII, “A” E “I” DA LEI N. 14.133/2021).

4.1.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

4.1.2 Os serviços deverão ser prestados de acordo com o período e os itens especificados em Nota de Empenho própria para o evento.

4.1.3 O cardápio deverá ser previamente aprovados pela FAPERJ, em até 2 (dois) dias úteis da data prevista para a realização do serviço, levando em consideração as especificações constantes neste Termo de Referência, podendo haver a solicitação de substituição de determinados itens constantes do cardápio elaborado pela Contratada.

4.1.4 No preço deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, produtos e equipamentos necessários à execução dos serviços, bem como impostos e demais encargos que incidam sobre os serviços prestados.

4.1.5 A CONTRATADA deverá destacar um funcionário para efetuar a coordenação das atividades que se referem à organização e inspeção dos serviços de fornecimento, no local indicado pela FAPERJ, para atender as eventuais demandas no período de prestação do serviço.

4.1.6 O serviço deverá ser prestado no dia 11 de dezembro de 2025 no período mínimo de 02 (duas) horas e máximo de 05 (cinco) horas de acordo com a especificidade do serviço, que deverá ser comunicado com antecedência pela Contratante.

4.1.7 Os serviços poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário para execução dos serviços.

4.1.8 A quantidade de pessoas presentes no evento será de 550 pessoas, a critério da FAPERJ, respeitado neste Termo.

4.1.9 O cardápio será informado conforme a especificação no Anexo II.

4.1.10 Mediante prévio acordo entre a FAPERJ e a CONTRATADA, poderá haver modificação dos itens que compõem os cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere a quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço.

4.1.11 Antes DO EVENTO, a CONTRATADA deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o Buffet será servido, bem como chegar ao local com duas horas de antecedência do evento. Ao término do evento, deve deixar o local devidamente limpo, recolhendo o lixo que posteriormente deverá ser retirado do local sob sua responsabilidade.

4.1.12 Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços (toalhas, louças, copos de vidro, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, tinas de gelo ou isopores, gelo, dentre outros) limpos e em estado de novo.

4.2 DOS UTENSÍLIOS E MATERIAIS

4.2.1 São necessários os seguintes materiais e utensílios: balcões e/ou pranchões para serviço de bebidas e alimentos, com toalhas de tecido de dimensões apropriadas; lixeiras; louça (pratos de mesa, sobremesa, talheres); guardanapos de papel; bandejas e travessas de servir; réchauds e tudo o mais que se faça necessário para a fiel prestação dos serviços.

4.2.2 Os apetrechos em metal, tais como, talheres de serviço, bandejas, baixelas, travessas, dentre outros, deverão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

4.2.3 As jarras para sucos e os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos.

4.2.4 As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca, tons pastéis ou preta, sem desenhos ou estampas.

4.2.5 Os guardanapos de papel descartáveis deverão ser brancos, lisos, sem estampas ou desenhos e de boa qualidade.

4.2.6 A Contratada poderá utilizar utensílios fabricados com material descartável (por exemplo: guardanapo, copos, pratos e talheres), exceto para atender as autoridades públicas, indicadas pela FAPERJ, que deverão ser servidas com louça.

4.2.7 Todos os itens servidos na alimentação e bebidas, bem como o serviço prestado, deverão ser de primeira linha e qualidade.

4.3 DOS ALIMENTOS

4.3.1 Para quaisquer dos tipos de serviço, a Contratada deverá atentar para as seguintes exigências básicas:

4.3.1.1 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.3.1.2 A Contratada será responsável por zelar pela boa apresentação de todos os pratos e por seu sabor, que não deve ser excessivamente temperado nem inosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, alimentos fritos, enlatados, corantes, pimentas fortes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

4.3.1.3 A quantidade de alimentos a serem servidos deve estar adequada ao número de convidados, considerando a quantidade estimada de participantes indicada para o serviço solicitado e garantindo a reposição constante dos alimentos e bebidas, sem denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

4.3.1.4 Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si.

4.3.1.5 Os cardápios serão montados conforme itens presentes no Anexo II, que deverão ser indicados através de email.

4.3.2 As bebidas devem estar em temperatura adequadas. Os refrigerantes devem ser oferecidos gelados.

4.3.3 A Contratada deve fornecer a quantidade de gelo filtrado necessária para a prestação dos serviços solicitados.

4.3.4 Qualquer tipo de alimento preparado para outro evento ou anteriormente servido pela Contratada não poderá ser reutilizado de qualquer forma nos eventos organizados pela FAPERJ.

4.3.5 A Contratada deverá empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

4.3.6 A Contratada deverá garantir o acondicionamento dos alimentos de modo a preservar sua qualidade e integridade física, bem como o resfriamento adequado das bebidas.

4.3.7 O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da Contratada, que possua o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) conforme Resolução SMG "N" N° 693 de 17 de agosto de 2004.

4.3.8 Os restos de alimentos, tanto no momento do preparo quanto após o consumo no evento, deverão ser descartados de forma ecologicamente correta, separadamente dos materiais recicláveis.

4.3.9 O óleo de cozinha eventualmente utilizado no preparo dos alimentos deverá ser descartado de forma apropriada para que seja destinado ao reaproveitamento, conforme as diretrizes do Programa de Reaproveitamento de Óleos Vegetais do Estado do Rio de Janeiro (PROVE).

4.3.10 Os demais resíduos deverão ser descartados de acordo com os procedimentos de coleta seletiva adotados pela Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB.

4.3.11 A Contratada poderá ainda, a seu critério, utilizar outras formas de descarte de resíduos que promovam a preservação do meio ambiente, como o uso de compostagem ou a contratação de empresas privadas de coleta seletiva, por exemplo.

5. DOS PROFISSIONAIS

5.1 A Contratada deverá ter um profissional graduado em Nutrição, com a finalidade específica de assumir a responsabilidade técnica em todas as etapas de preparação dos alimentos, pela qualidade dos gêneros alimentícios e pelo correto manuseio e acondicionamento dos mesmos, em conformidade com as normas de

regulação das atividades de alimentação e nutrição.

5.2 Este profissional não precisará, necessariamente, estar presente nos eventos, o que ficará a cargo da Contratada.

5.3 A Contratada deverá designar para o evento, 01 (um) profissional que exercerá o serviço de supervisão, o qual terá a responsabilidade pelo contato entre a FAPERJ e a Contratada, bem como pela orientação e acompanhamento da execução do Contrato e as seguintes atividades:

5.3.1 Representar a Contratada perante a FAPERJ;

5.3.2 Acompanhar, gerenciar e controlar as atividades relativas ao serviço contratado;

5.3.3 Promover a substituição dos profissionais por outros igualmente capacitados, quando assim for solicitado pelo FAPERJ, nos casos em que não forem observadas as descrições constantes neste Termo de Referência;

5.3.4 Zelar pelo comportamento adequado da equipe de trabalho;

5.3.5 Zelar para que a equipe mantenha a qualidade dos serviços prestados;

5.3.6 Reportar ao Gestor do contrato as ocorrências verificadas no transcorrer dos serviços.

5.4 Os profissionais da Contratada deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelos presos, barbeados, com unhas aparadas e limpas.

5.5 Todos os profissionais da Contratada deverão trabalhar devidamente uniformizados, com uniformes padronizados e iguais entre si.

5.6 Os profissionais da Contratada deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela Contratada.

6. DA ORGANIZAÇÃO DA MESA

6.1 Manter a mesa impecavelmente dispostas, com toalhas bem passadas e com pratos, copos, talheres, garrafas térmicas, jarras, bandejas, entre outros, perfeitamente limpos.

6.2 Na arrumação da mesa deverão ser utilizadas toalhas que alcancem o chão, além de sobretoalhas à meia-altura do chão.

6.3 Para todo o serviço, a Contratada deverá decorar a mesa do ambiente de prestação de serviço de buffet de forma condizente com o ambiente institucional, condicionada à aprovação da FAPERJ.

6.4 O serviço de utilização de disposição de coquetel em mesa principal com reposição deverá ocorrer enquanto durar o evento, este será comunicado previamente.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 A qualificação técnica da Contratada deverá ser comprovada mediante a apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que já desempenhou atividades compatíveis com o objeto a ser contratado. O(s) atestado(s) deverá(ão) estar acompanhado(s) do(s) respectivo(s) contrato(s).

7.2 Considera-se objeto da mesma natureza ou similar a prestação do serviço de buffet corporativo na modalidade para no mínimo 200 (duzentas) pessoas em um único evento.

7.3 Entende-se por serviço de buffet corporativo aquele que é prestado em ambiente empresarial, para o atendimento de executivos, funcionários e convidados da Contratante. Assim, para fins de habilitação técnica, não serão considerados os serviços de buffet realizados para fins unicamente festivos, como casamentos, aniversários ou outros que não tenham relação com o ambiente corporativo ou empresarial.

7.4 Para fins do disposto no Termo de Referência, será admitida a utilização de um documento de atestação para a comprovação do buffet corporativo na modalidade coquetel.

8. DO CANCELAMENTO OU ALTERAÇÃO DO SERVIÇO

8.1 Eventual cancelamento do serviço ou alteração na sua execução, como a data, horário, local, quantidade de pessoas, modalidade, entre outras, será comunicada à Contratada por correio eletrônico, com pelo menos 2 (dois) dias úteis de antecedência à data prevista para execução do serviço.

8.2 Os cancelamentos de pedido de prestação de serviço que forem comunicados com 2 (dois) ou mais dias úteis de antecedência à data prevista para o evento não irão gerar quaisquer direitos de indenização à Contratada.

8.3 A FAPERJ pagará 50% (cinquenta por cento) do valor dos serviços solicitados, no caso de cancelamento que seja informado com menos de 2 (dois) dias úteis de antecedência.

8.4 A FAPERJ pagará integralmente o valor dos serviços solicitados, caso o cancelamento seja informado apenas no próprio dia previsto para a sua prestação.

9. DEMAIS REQUISITOS

9.1 A FAPERJ colocará à disposição da Contratada uma copa para apoio e finalização dos trabalhos, devendo a Contratada dispor de cozinha própria para o preparo dos alimentos que serão servidos no evento.

9.2 A FAPERJ não possui estacionamento próprio, ficando a cargo da Contratada a responsabilidade pela logística de chegada ao local do evento.

9.3 A FAPERJ poderá disponibilizar espaço para o armazenamento de equipamentos antes e depois do evento, por um breve período de tempo.

9.4 Os repositores, copeiro(s) e supervisor(es) deverão ser disponibilizados pela Contratada.

10. DO PRAZO CONTRATUAL

O termo contratual será substituído pela Nota de Empenho, conforme faculta o art. 95 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e § único do art. 48.816/2023.

A presente contratação poderá ser anulada ou revogada, não cabendo aos licitantes, ou qualquer interessado, indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

11. DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

11.1 Os serviços de buffet serão entregues ou realizados em local previamente indicado pela FAPERJ dentro da cidade do Rio de Janeiro, em qualquer período do dia. A definição do local e período de entrega dos serviços será comunicada com antecedência pela CONTRATANTE por email. Sendo certo ainda que a contratação se dará por demanda, e a FAPERJ não se vê obrigado a requisitar o serviço, caso não julgue necessário.

11.2 A comunicação entre CONTRATANTE e CONTRATADA será por E-mail e dirigidas a dmp@faperj.br

12. DA PROPOSTA DE PREÇO

12.1 As proponentes deverão apresentar proposta considerando o preço unitário (por pessoa) para cada tipo de serviço de coquetel, na qual deverão estar incluídos quaisquer serviços ou despesas indispensáveis à execução do contrato, mesmo que, porventura, não estejam identificados neste Termo de Referência.

12.2 O preço apresentado na proposta deverá incluir todas as despesas legais incidentes direta ou indiretamente nos serviços ofertados, inclusive trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, ICMS, PIS e COFINS, pertinentes ao objeto.

12.3 A proposta deverá contemplar, ainda, quaisquer materiais e serviços indispensáveis à execução dos serviços aqui descritos, inclusive aqueles que, porventura, não estejam identificados neste Termo de Referência.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 A CONTRATADA deverá entregar os serviços contratados de acordo com a demanda apresentada pela CONTRATANTE.

13.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário e dispor de número telefônico e e-mail para contato imediato com a CONTRATANTE.

13.3 A CONTRATADA informará a CONTRATANTE sobre qualquer dificuldade, imprevisto ou alteração no objeto do presente, estando qualquer alteração a cargo de aprovação da CONTRATANTE, desde que seja informado com antecedência mínima de 03 (três) dias do evento.

13.4 Alocar pessoal devidamente treinado e no quantitativo necessário para a realização dos serviços durante todo o evento.

13.5 Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação.

13.6 A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados.

13.7 A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos, ferramental e utensílios apropriados para a realização, a contento, dos serviços, que sejam de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da FAPERJ.

13.8 Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da FAPERJ, com antecedência mínima de 2h (duas horas) do início do evento.

13.9 Prestar os serviços objeto da contratação com fiel observância de todas as especificações e exigências previstas neste Termo de Referência.

13.10 Prestar os serviços de acordo com as resoluções RDC nº 216/2004, da ANVISA, e SMSDC nº 1.424/2009, da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do município do Rio de Janeiro (ou as que vierem a substituí-las), que cuidam das normas gerais de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

13.11 Manter e comprovar, sempre que solicitado pela FAPERJ a regularidade sanitária do estabelecimento em que são preparados os alimentos e dos veículos de transporte de alimentos, perante os órgãos competentes da Vigilância Sanitária durante toda a execução contratual.

13.12 Comprovar, sempre que solicitado pela FAPERJ, que mantém em seus quadros um profissional graduado em Nutrição, com a finalidade de assumir a responsabilidade técnica em todas as etapas de preparação dos alimentos, pela qualidade dos gêneros alimentícios e pelo correto manuseio e acondicionamento dos mesmos, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.

13.13 Observar o cumprimento das normas técnicas de qualidade e de segurança da FAPERJ e dos locais onde o serviço será prestado.

13.14 Informar a FAPERJ, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis anteriores à data da prestação de serviço, relação nominal completa da equipe prestadora.

13.15 Fornecer aos seus funcionários todos os materiais, produtos e insumos necessários para a adequada prestação dos serviços, na forma definida neste Termo de Referência.

13.16 Substituir, por solicitação e a critério da FAPERJ, qualquer empregado por outros igualmente capacitados, quando assim for solicitado pela FAPERJ, nos casos em que não forem observadas as descrições constantes neste Termo de Referência, e aqueles que se portarem de modo inconveniente ou incompatível para a adequada prestação dos serviços objeto da contratação.

13.17 Reparar todos os danos e prejuízos que comprovadamente sejam de sua responsabilidade, quer sejam ocasionados por materiais, equipamentos ou mão de obra, em toda a área envolvida na execução do objeto, quer sejam em virtude de erros ou falhas na execução ou administração do contrato. A responsabilidade da Contratada não estará excluída ou reduzida pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por parte do Gestor do Contrato.

13.18 Fornecer, quando solicitado pela FAPERJ, comprovação documental do conteúdo das informações apresentadas na Planilha de Custos e Formação de Preço, efetuando os ajustes que se fizerem necessários.

13.19 Designar 01 (um) preposto como responsável pelo Contrato firmado com a FAPERJ, para participar de eventuais reuniões e ser o interlocutor da Contratada, zelando pelo fiel cumprimento das obrigações previstas neste Instrumento.

13.20 Havendo necessidade, o preposto poderá ser chamado a comparecer nas dependências da FAPERJ, não sendo necessária sua permanência em tempo integral.

13.21 Ressarcir quaisquer danos ou prejuízos causados a FAPERJ ou a terceiros, decorrente da execução dos serviços contratados, inclusive com relação aos utensílios e equipamentos utilizados para execução das atividades.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Efetuar o pagamento na forma estabelecida, dentro do prazo estipulado, desde que atendidas às formalidades previstas, e relativamente aos serviços efetuados e aceitos pela FAPERJ.

14.2 Comunicar a CONTRATADA, com a antecedência necessária, qualquer alteração na prestação do serviço contratado.

14.3 Designar representantes para acompanhar e fiscalizar a execução do serviço, que anotará em registro próprio todas as ocorrências verificadas.

14.4 Notificar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade referente à execução dos serviços contratados.

14.5 Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução do contrato oriundo deste Termo de Referência.

14.6 Paralisar e/ou solicitar a realização de qualquer serviço que não seja executado, em conformidade com o contrato, norma técnica ou qualquer disposição oficial.

14.7 Observar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, e mantidas todas as condições exigidas para habilitação.

14.8 É assegurada à CONTRATANTE exigir, a qualquer tempo, da CONTRATADA, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato oriundo deste Termo de Referência.

14.9 Enviar a Ordem de Serviço à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis do evento.

14.10 Realizar o controle de entrada dos participantes do evento, para ser confrontado posteriormente com o realizado pela CONTRATADA.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1 Na hipótese de o objeto ser parcialmente executado e recebido, o valor a ser pago pela execução do objeto contratado será proporcionalmente reduzido, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

15.2 Caso a FAPERJ não demande o total do objeto previsto neste Termo de Referência, não será devida indenização ao Contratado.

15.3 A CONTRATADA deverá encaminhar até o quinto dia útil após a realização do evento a Nota Fiscal Eletrônica ou Fatura para pagamento a FAPERJ, por meio do e-mail: dirigidas a dmp@faperj.br

15.4 A CONTRATADA, optante pelo Simples, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, declaração, conforme a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

15.5 Após a entrada da Nota Fiscal Eletrônica ou da Fatura na SAF, esta deverá pagar à CONTRATADA em até 30 (trinta) dias, sendo o pagamento efetuado diretamente na conta corrente de titularidade da CONTRATADA, junto ao Banco Bradesco, instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro.

ANEXO I – FORMULÁRIO PADRÃO DA ORDEM DE SERVIÇO

- 1- Os serviços serão entregues ou realizados em local previamente indicado pela FAPERJ dentro da cidade do Rio de Janeiro, mínimo de 02 (duas) horas e máximo de 05 (cinco) horas de acordo com a especificidade do serviço, que deverá ser comunicado com antecedência pela Contratante por e-mail em qualquer período.
- 2- Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços (toalhas, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, tinas de gelo ou isopores, gelo, dentre outros) limpos e em estado de novo.
- 3- Para os serviços dos tipos coquetel, são necessários os seguintes materiais e utensílios: balcões e/ou pranchões para serviço de bebidas e alimentos, com toalhas de tecido de dimensões apropriadas; lixeiras; louça (pratos de mesa, sobremesa, talheres); guardanapos de papel; bandejas e travessas de servir; réchauds e tudo o mais que se faça necessário para a fiel prestação dos serviços.
- 4- Os apetrechos em metal, tais como, talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, dentre outros, deverão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.
- 5- As jarras para sucos e os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos.
- 6- As louças, tais como pratos, deverão ser em porcelana branca, fina, lisa, sem quaisquer ornamentos.
- 7- As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca, tons pastéis ou pretas, sem desenhos ou estampas.
- 8- Os guardanapos de papel descartáveis deverão ser brancos, lisos, sem estampas ou desenhos e de boa qualidade, material descartável, salvo em ocasiões que não permitam o uso de materiais reutilizáveis, o que ficará a critério da FAPERJ.

Todos os profissionais da Contratada deverão trabalhar devidamente uniformizados, com uniformes padronizados e iguais entre si.

ANEXO II – CARDÁPIO SUGESTIVO

Os cardápios deverão seguir o mesmo padrão, conforme descrições abaixo, sendo os tipos escolhidos na listagem de itens:

ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO
1	Salgados assados (mínimo 04 opções)	Barquetes com recheio de queijo
		Pastel folhado de palmito
		Mini- Calzone de frango
		Mini- Calzone de queijo
		Mini- Calzone de presunto
		Tarteletes com recheio de frango
		Tarteletes com recheio de palmito
		Pastel folhado de frango
		Pastel folhado de camarão
		Pastel folhado de palmito

2	Salgados Fritos (mínimo 03 opções)	Bolinha de Queijo
		Kibe
		Coxinha de Frango
		Chocolate
3	Bolo (mínimo 02 opções)	Laranja
		Cenoura com calda de chocolate
		Coco
4	Mini sanduíches (mínimo 02 opções)	Mini sanduíches com recheio de frango
		Mini sanduíches com recheio de palmito
		Mini sanduíches com recheio de salaminho
5	Salada de Frutas (Frutas a serem cortadas para a salada de frutas)	Maçã
		Banana
		Manga
		Uva
		Morango
		Mamão
		Kiwi
6	Canapés (mínimo 02 opções)	Laranja
		Vol au vent com recheio de atum
		Vol au vent com recheio de palmito
		Queijo nozinho temperado
7	Pão a metro (todos os ingredientes relacionados)	Wrap (rolinho de pão sírio) queijo, presunto e alface
		Pão
		Alface
		Tomate
		Queijo Prato
		Presunto ou Peito de Perú
		Salame ou Salaminho
		Maionese, Creme de Ricota ou Cream Cheese
	Doce (sobremesa) (mínimo 04 opções)	Tortinha de limão
		Tortinha de maracujá
		Tortinha de morango
		Tortinha de chocolate
		Mousse de chocolate
		Mousse de limão
		Mousse de maracujá
8		Rabanada
		Brigadeiro de copinho
		Beijinho de copinho
9	Refrigerante	Coca-Cola
		Coca-Cola zero
		Guaraná
		Guaraná zero

		Sprit
		Sprit zero
		Laranja
		Abacaxi com Hortelã
10	Suco (mínimo 03 opções)	Goiaba
		Uva
		Maracujá
11	Água	Água sem gás
12	Café	Café

16. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Este documento foi elaborado pelos servidores designados para Comissão Permanente de Planejamento da FAPERJ (COMISPLAN), designada pela Portaria FAPERJ/PR Nº 646 de 12 de junho de 2023.

Margarida de Fátima Souza Inácio
ID 4418756-4

Claudio Coutinho Gonçalves
ID: 4391073-4

Rio de Janeiro, 06 novembro de 2025



Documento assinado eletronicamente por **Margarida de Fátima Souza Inácio, Assistente de Estudos e Pesquisas**, em 06/11/2025, às 17:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Coutinho Gonçalves, Analista**, em 06/11/2025, às 18:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **118322204** e o código CRC **335E03A6**.