ANEXO I

Serviço de buffet estilo café colonial completo para 800 (oitocentas) pessoas, com cardápio variado e bebidas não alcoólicas à vontade e reposição constante e integral durante todo o período do evento.
Data: 13/12/2026. Início previsto às 17h00, podendo ser postergado para até 17h30 a critério da Fiscalização, com duração total de 05 (cinco) horas de serviço, sem ônus adicional para a Administração.

1. CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
Café Colonial dos Pioneiros - 800 pessoas - 13/12/2026	
Categoria	Descrição dos Itens
PÃES TRADICIONAIS	Pão caseiro de farinha branca, pão integral, pão francês e broa de milho.
PÃES ESPECIAIS	Pãozinho de cachorro-quente; Mini croissants (recheios doces: figo e beijinho; recheios salgados: queijo emental e presunto).
CLÁSSICOS COLONIAIS	Cuca de goiabada com farofa, cueca virada com açúcar e canela e bolachas caseiras (sabores: nata e manteiga).
TÁBUA DE FRIOS	Queijo colonial, mussarela, queijo temperado, presunto, salame, mortadela e linguiça colonial.
PARA PASSAR NO PÃO	Manteiga, nata, mel, patê de frango e chimias artesanais (sabores: uva e morango).
BOLOS	Bolo de chocolate, bolo de fubá e bolo de laranja.
DOCES	Mini sonhos (recheios: doce de leite e creme de confeitero), sagu de vinho e arroz doce.
PRATOS QUENTES	Ovos mexidos, bacon crocante, salsicha ao molho e torresmo.
SALGADOS	Torta de legumes, torta salgada de frango, mini pastéis de carne, polenta frita.
LANCHES	Sanduíche natural cortado em triângulos (recheios: presunto e queijo, patê de frango).
ESTAÇÃO DE FRUTAS	Mamão, melão e melancia cortadas em porções individuais.
BEBIDAS QUENTES	Café (com e sem açúcar), leite quente, cappuccino, chocolate quente.
CHÁS	Erva-doce, camomila e abacaxi com especiarias.
BEBIDAS GELADAS	Suco de uva, suco de laranja, água com e sem gás.

ESPECIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE EXECUÇÃO

2. ESTRUTURA DO LOCAL

2.1. O local será o Salão do Tuiuti Esporte Clube, disponibilizado sem ônus para a Administração, contemplando o espaço físico, 100 mesas e 800 cadeiras.
2.2. Caberá à CONTRATADA o fornecimento de toda a estrutura complementar para 800 pessoas, compreendendo:
a) Louças, talheres, copos, xícaras, jarras, réchauds, travessas, talheres de serviço, guardanapos de papel e demais utensílios;
b) Toalhas e tampões para mesas de 08 ou 10 lugares, em tecido adequado, na cor branca, higienizados e passados;
c) 04 ilhas/estações de buffet completas, com estrutura, forração, toalhas de renda e decoração temática com cestos de vime para pães e tábuas de madeira para frios;
d) Todo o material de apoio para atendimento simultâneo.
2.3. A CONTRATADA será responsável por toda organização, montagem, forração das mesas, disposição das ilhas, posterior desmontagem, recolhimento e limpeza dos itens de sua responsabilidade.

3. DISTRIBUIÇÃO E APRESENTAÇÃO

3.1. Xícaras, talheres e guardanapos previamente dispostos nas mesas antes das 16h00;
3.2. Todos os itens quentes servidos obrigatoriamente em réchauds e travessas térmicas;
3.3. Todas as ilhas com plaquinhas de identificação personalizadas para cada prato.

4. MÃO DE OBRA

4.1. Equipe de cozinha e copa em número suficiente, 01 coordenador geral e equipe mínima de 12 garçons uniformizados para atendimento, reposição e recolhimento.

5. DECORAÇÃO

5.1. Decoração das 100 mesas com 100 vasos de flores naturais vinca coloridas;
5.2. Montagem e fornecimento de 01 cenário no hall de entrada para registro fotográfico das famílias com temática café colonial estilo fazenda rústica, com tecidos rústicos, plantas naturais do campo e elementos em madeira.
5.3. Toda a estrutura deverá estar devidamente concluída e pronta para receber o público até às 16h00, para vistoria e liberação pela Fiscalização do contrato.

6. SERVIÇOS INCLUSOS

6.1. Transporte, carga e descarga, montagem com antecedência mínima de 02 horas, execução por 05 horas, desmontagem e limpeza final. Vistoria de liberação às 16h00.

Silvia Maria Soares do Prado
Silvia Maria Soares do Prado
Matricula 19.966-3

Elizabet Leal da Silva
Secretária de Cultura