



## **ANEXO I – DIRETRIZES A RESPEITO DA ALIMENTAÇÃO – REUNIÃO DE LIDERANÇA LOCAL E SOLENIDADE DE ENTREGA DE TÍTULOS.**

### **1. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

- 1.1. Fornecer o serviço de acordo com o horário e a data a serem informados pela Prefeitura Municipal do Paudalho, doravante chamada de **CONTRATANTE**, durante o período de vigência do contrato.
- 1.2. Os produtos deverão ser transportados pela empresa destinada ao fornecimento dos serviços de alimentação, doravante chamada de **CONTRATADA**, nos respectivos eventos: **REUNIÃO DE PARTIDA** E **REUNIÃO DE SOLENIDADE**.
- 1.3. A **CONTRATADA** se obriga a fornecer o coffee break acompanhado dos materiais para acomodação dos itens (por exemplo: bandejas, recipientes para queijão, geleia, leite em pó, açúcar demerara ou mascavo, todos de qualidade e elegantes), assim como dos materiais de serviço, como pratos, copos, jarras, talheres e descartáveis necessários, compatíveis com o quantitativo solicitado para cada evento.
- 1.4. O ambiente a ser utilizado para a realização do serviço será distinto, pois cada um tem um público, quantitativo e produtos diferentes. O kit-lanche deverá estar em fácil acesso para a entrega aos beneficiários, e a mesa deverá ser posta no ambiente destinado às autoridades do poder legislativo e à equipe autorizada; isso ocorrerá em ambos os eventos.
- 1.5. A **CONTRATADA** deverá providenciar toalha para cobrir a mesa onde será servida a alimentação de cada um desses eventos acima descritos, assim como se obriga a montá-la.
- 1.6. Os produtos deverão ser entregues e montados pela **CONTRATADA**, conforme solicitado, no local previamente informado. Caberá ainda à **CONTRATADA** disponibilizar os serviços descritos no referido anexo. O local, o horário e as datas poderão ser alterados mediante comunicação prévia, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Todos os itens deverão ser preparados no mesmo dia ou, no máximo, no dia anterior aos eventos, e produtos industrializados deverão estar dentro do seu prazo de validade.
- 1.7. A **CONTRATADA** ficará responsável pelo recolhimento dos seus materiais.
- 1.8. A **CONTRATADA** deverá diligenciar para que o coffee break seja servido nos horários estabelecidos pela Coordenação do Programa Moradia Legal, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de



participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação.

1.9. Toda alimentação eventualmente não servida deverá permanecer sob responsabilidade da equipe da Coordenação do Programa Moradia Legal, a quem caberá a destinação adequada, vedada a utilização por pessoas alheias ao serviço.

1.10. Para fins de planejamento e dimensionamento do fornecimento, a quantidade dos itens do coffee break poderá ser ajustada conforme a necessidade do evento, cabendo à CONTRATADA atender às alterações solicitadas pela CONTRATANTE, garantindo o adequado fornecimento para todos os participantes. No primeiro evento, que consiste na reunião com a liderança local, deverão ser disponibilizados 300 (trezentos) kits no formato “Pegue e Leve”, bem como serviço de coffee break estimado para 200 (duzentos) participantes; já no segundo evento, que corresponde à solenidade de entrega de títulos, deverão ser disponibilizados 1.000 (mil) kits no formato “Pegue e Leve”, bem como serviço de coffee break estimado para 300 (trezentos) participantes. O pagamento será proporcional à alimentação disponível no local do evento.

1.11. Além de todas as diretrizes ora estabelecidas, permanecem válidas as obrigações da CONTRATADA e da CONTRATANTE previstas no Termo de Referência, especialmente aquelas constantes nas Ações 4 e 14, devendo ambas as partes cumprilas integralmente no âmbito do fornecimento de kits e do serviço de coffee break.

## 2. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS FORNECIDOS:

ITEM	TIPO DE ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO DO ALIMENTO
2.1	<p><b>SALGADOS:</b></p> <p>Para efeito de dimensionamento do fornecimento, adotar-se-á o critério de uma unidade de cada tipo de salgado constante da lista por participante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Quiche</li> <li>• Toast de Guacamole com Camarão</li> <li>• Canudinho de Queijo Gorgonzola com Ervas Finas e Frango Cremoso</li> <li>• Toast de Queijo Brie e Tomate</li> <li>• Trouxinha de Queijo Brie com Geleia de Morango com Pimenta</li> <li>• Canapé de Peito de Peru</li> <li>• Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta</li> <li>• Sanduiche de Patê de Peito de Peru com Azeitona e Pimenta de Cheiro</li> <li>• Coxinha de Frango Cremosa</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Hambúrguer com tomate cereja</li> <li>• Mini Croissant (Bacalhau, Peito de Peru e Frango, Queijo e Presunto)</li> <li>• Tartilet de Queijo Brie</li> <li>• Empada (Frango Cremoso, Queijo do Reino e Camarão)</li> </ul>
2.2	<p><b>DOCES:</b></p> <p>Para efeito de dimensionamento do fornecimento, adotar-se-á o critério de uma unidade de cada tipo de doce constante da lista por participante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toast de Cream Cheese e Geleia de Amora</li> <li>• Tortinha de Limão</li> <li>• Casquinha Trufada de Chocolate</li> <li>• Copinhos de Creme Chocolate com Morango</li> <li>• Brigadeiro Tradicional e Gourmet</li> <li>• Cupcake de Chocolate</li> <li>• Trufas de Chocolate Branco e Preto. Sabores: Maracujá, Limão, Chocolate 50% e Prestígio</li> </ul>
2.3	<p><b>MESA DE FRIOS</b></p> <p>Para fins de dimensionamento do fornecimento, estabelece-se que a CONTRATADA deverá disponibilizar, por participante, 100 (cem) gramas de cada tipo de queijo e de cada tipo de embutido, bem como 100 (cem) gramas de cada acompanhamento especificado na listagem ao lado.</p>	<p>2.3.1 Embutidos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presunto</li> <li>• Salame</li> <li>• Peito de Peru</li> <li>• Parma</li> <li>• Linguiça</li> </ul> <p>2.3.2 Queijos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmesão</li> <li>• Gorgonzola</li> <li>• Brie</li> <li>• Gouda</li> <li>• Provolone</li> <li>• Do Reino</li> </ul> <p>2.3.3 Acompanhamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torradas</li> <li>• Pãezinhos</li> <li>• Azeitonas</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patês (Atum e Frango)</li> <li>• Molhos (Mostarda e Mel, Molho Caesar e Molho de Ervas Finas)</li> <li>• Ovos de Codorna</li> <li>• Geléias (Pimenta e Morango)</li> <li>• Guacamole</li> <li>• Frutas frescas (Morango, Uva, Kiwi, Abacaxi, Laranja, Melancia, Melão e Amora)</li> <li>• Frutas secas</li> <li>• Mel</li> </ul>
2.4	Adotar-se-á 100 (cem) gramas de cada tipo de bolo por participante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Bolo de Abacaxi</li> <li>• Bolo de Rolo</li> <li>• Bolo de Côco</li> <li>• Bolo de Cenoura com Chocolate</li> </ul>
2.5	Por participante: café 150 ml, água saborizada 300 ml, água mineral 500 ml e refrigerante 500 ml, contemplando cada um dos sabores listados na especificação ao lado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Água Saborizada</li> <li>• Água Mineral</li> <li>• Refrigernates: Coca-cola, Antartica e Sprite</li> <li>• Suco: Acerola, Cajá e Laranja</li> </ul>
2.6	Prataria em quantidade suficiente para atender participantes do coffee break.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copo Vidro 300ml</li> <li>• Prato de porcelana branco e liso</li> <li>• Talheres em Inox: Garfo, Faca, Colher, Garfo de Sobremesa, Colher de sobremesa</li> <li>• Suqueiras</li> </ul>
2.7	SERVIÇOS: Equipe em quantidade suficiente para atender todos os participantes do coffee break.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garçons para auxiliar na entrega dos kits lanche, que serão entregues para os beneficiários e servirem durante o coffee break, assim como, administrarem toda organização dos serviços que serão oferecidos no coffee Break</li> <li>• Montagem de desmontagem: decoração, som, iluminação, estrutura...</li> </ul>



2.8	Para cada participante, será disponibilizado 01 (um) kit 'Pegue e Leve', contendo 01 (uma) unidade de cada item listado ao lado.	<ul style="list-style-type: none"><li>Brigadeiro, Beijinho, Trufa, Fatia de bolo de chocolate recheado, Coxinha, Rissole, Empada, Sanduíche de Natural de frango. Fruta: Maçã, Suco ou refrigerante (identificar os kits), Talheres descartáveis e guardanapo. Para serem entregues aos beneficiários em embalagens individuais, embalado em marmita com divisórias vedada C/tampa.</li></ul>
-----	--	---



### 3 SERVIÇOS

A empresa prestará os serviços de fornecimento e transporte de todos os produtos necessários para os eventos, incluindo coffee break e kits “Pegue e Eleve”, garantindo que sejam entregues nos locais previamente informados. Será responsável pela montagem e organização das mesas de coffee break, incluindo toalhas, utensílios, prataria, jarras, suqueiras e decoração, bem como pela montagem da estrutura de apoio dos eventos, contemplando som, iluminação e demais equipamentos necessários. A empresa disponibilizará equipe de garçons para auxiliar na entrega dos kits lanche aos beneficiários, no serviço durante o coffee break e na administração de todo o atendimento aos participantes, assegurando que a alimentação seja servida de acordo com o número de participantes e os horários estabelecidos. Além disso, ficará encarregada da preparação e entrega dos kits individuais “Pegue e Eleve”, contendo todos os itens especificados, devidamente embalados, e do recolhimento de todos os materiais utilizados, incluindo utensílios, prataria, mesas, estruturas e embalagens, ao término de cada evento.