

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

**OBJETO: Contratação de Empresa Especializada em prestação de serviços de alimentação como: self service, marmitex, café da manhã, coffe break e buffet no âmbito do Município de Aquidauana, por período de 12 (doze) meses.**

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
1	REFEIÇÃO ENTREGUE EM MARMITEX - 500 g - embalagem metálica ou térmica, alimentos preparados no dia e armazenados ainda quentes, contendo no mínimo: arroz, macarrão, feijão, farofa, 200 g de carne com baixo teor de gordura ( bovina e/ou avícola) e salada ( alface e tomate) .	UN	1800
2	ALMOÇO NO SISTEMA SELF-SERVICE servido em buffet aquecido, com no mínimo: 02 tipos de salada, 02 tipos de carnes ( bovina e avícola) , 01 tipo de arroz, 01 tipo de massa, feijão, 300 ( ml) de bebida gelada ( refrigerante ou suco natural ou polpa) , 01 sobremesa e café.	UN	1400
3	ALMOÇO TIPO RODÍZIO DE CARNES servido na mesa, com no mínimo 02 tipos de carnes assadas ( bovina e avícola) , com guarnições disponibilizadas em buffet aquecido, com no mínimo : 03 tipos de salada, 01 tipo de arroz, 02 tipos de massa, feijão, 300 ml de bebida gelada ( refrigerante ou suco natural ou polpa) 03 sobremesas e café, em ambiente com ar condicionado	UN	900
4	COFFE BREAK PARA - 60 Pessoas, com no mínimo: 08 centos de mini salgados ( esfiha, coxinha, pastel, pão de queijo, empada, mini pizza, saltenha, croasant, quibe e/ou enroladinho de presunto e mussarela) , 18 litros de refrigerante gelado ( coca-cola, guaraná antártica e/ou fanta) , 07 litros de água mineral gelada, 08 litros de suco de caixinha gelada ( laranja, pêssego, uva, caju, manga, maracuja e goiaba) , incluindo: bandejas inox para servir, pegadores inox, 80 copos de vidro tipo taça de 150 a 250 ml, 300 unidades de guardanapos descartáveis e toalhas de mesa.	UN	80
5	COFFE BREAK PARA - 100 Pessoas, com no mínimo: 13 centos de mini salgados ( esfiha, coxinha, pastel, pão de queijo, empada, mini pizza, saltenha, croasant, quibe e enroladinho de presunto e mussarela) , 28 litros de refrigerante gelado ( coca-cola, guaraná antártica e/ou fanta) , 12 litros de água mineral gelado, 12 litros de suco de caixinha gelado ( laranja, pêssego, uva, caju, manga, maracuja e goiaba) , incluindo: bandejas inox para servir, pegadores inox, 130 copos de vidro tipo taça 150 a 250 ml, 400 unidades de guardanapos descartáveis, aparador com tampão e toalhas de mesa.	UN	50
6	COFFE BREAK PARA - 200 Pessoas, com no mínimo: 23 centos de mini salgados ( esfiha, coxinha, pastel, pão de queijo, empada, mini pizza, saltenha, croasant, quibe e enroladinho de presunto e mussarela) , 60 litros de refrigerante gelado ( coca-cola, guaraná antártica e/ou fanta) , 18 litros de água mineral gelado, 18 litros de suco de caixinha gelado ( laranja, pêssego, uva, caju, manga, maracuja e goiaba) , incluindo: bandejas inox para servir, pegadores inox, 230 copos de vidro tipo taça 150 a 250 ml, 400 unidades de guardanapos descartáveis, aparador com tampão e toalhas de mesa.	UN	35

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
7	CAFÉ DA MANHÃ - para 60 pessoas, com no mínimos 06 kg de bolos simples de 06 tipos diferentes assados e fatiados, 03 centos de de mini chipa, 60 mini lanches frio ( com no mínimo: pão, requeijão cremoso, presunto, mussarela) , 02 centos de esfiha, 02 centos de croassant, 06 litros de café, 04 litros de chá, 08 litros de suco de caixinha gelado ( manga, uva e pêssego) e 03 litros de leite UHT ( longa vida) . Incluindo: travessas inox para servir, pegadores inox, 60 colheres de chá metálicas, adoçante, açúcar, 60 xícaras e pires de chá de porcelana, 60 xícaras de café de porcelana, 60 copos de vidro tipo taça 150 a 250 ml, aparador com tampão e toalhas de mesa e 200 guardanapos de papel.	UN	40
8	LANCHE TIPO X SALADA, do dia, entregue ainda quente em embalagem termica, feito no pão de hamburger, contendo no mínimo: 70 g de hamburger bovino, 02 fatias de presunto, 02 fatias de mussarela, alface, tomate e maionese. Incluindo: 01 refrigerante em lata gelado ( coca-cola, guaraná antarctica e/ou fanta) , guardanapos, 01 sachê de mostarda e 01 cat chup.	UN	2000
9	BUFETT COMPLETO PARA 500 Pessoas, com no mínimo 02 tipos de carnes ( bovina e avícola) , com no mínimo: 02 tipos de salada, 01 tipo de arroz, 02 tipos de massa, feijão, mandioca cozida, farofa. Incluso: 03 tipos de sobremesa, café, 240 litros de refrigerante gelado ( coca-cola, guaraná antarctica e/ou fanta) , 100 litros de água mineral gelada, 60 litros de suco de caixinha gelado ( laranja, pêssego, uva, caju, manga, maracuja e goiaba) , incluindo: serviço de 15 garçons, cozinheiros e ajudantes, bandejas/travessas inox para servir, pegadores/conchas/colheres inox para servir, 530 copos de vidro tipo taça 150 a 250 ml, 530 unidades de guardanapos em tecido, no mínimo 2 aparadores com toalhas, 84 tampões, 84 toalhas de mesa, 530 pratos de porcelas, 530 garfos, 530 facas de mesa ( ambos em inox tamanho 21 cm de comprimento) , higienização antes do evento de todos os materiais e utensílios, montagem/desmontagem do buffet e transporte até o local do evento.	UN	11

**Justificativa : Justificamos a necessidade da contratação da empresa no ramo alimentício para atender servidores, colaboradores, autoridades municipais, estaduais e federais, que participarão de eventos históricos, datas alusivas e comemorativas, bem como cursos, congre**

**Prazo de entrega: Em até 24 hs após emissão A.F.**

**Condições de Pagamento: Em até 30 dias após entrada N.F. Finança**

**Local de entrega: MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA**

**Aquidauana(MS), 18 de Maio de 2018**