



ANEXO I - APÊNDICE

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de alimentação sob demanda – buffet – coffee break para o "Ciclo de Palestras Sistema Confere/Cores" em Marília e Bauru, conforme especificações / descrições, quantidades e medidas estabelecidas abaixo:

1.2. Nome / Evento, horário, quantitativo estimado, data prevista e local a ser realizado o evento:

Nome / Evento	Horário do Evento	Quant. Mín. Estimada	Quant. Máx. Estimada	Data Prevista	Local
"Ciclo de Palestras Sistema Confere/Cores" em Marília	18h às 22h	040 pessoas	075 pessoas	18/06/2024	Senac Marília – Rua Paraíba, 125 – Centro – Marília – SP – CEP: 17509-060.
"Ciclo de Palestras Sistema Confere/Cores" em Bauru	18h às 22h	040 pessoas	075 pessoas	19/06/2024	Bauru a definir.

1.3. Especificações Técnicas:

1.3.1. Quadro orientativo:

Item	CATSER	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Qtde.	Valor Unitário (Estimado)	Valor Total (Estimado)
01	12807	Serviços de fornecimento de alimentação sob demanda – Buffet – Coffee Break conforme sugestão de cardápio e a ser aprovado pela contratante / requisitante.	Unidade / Por Pessoa	150	R\$ 56,14	R\$ 8.421,00
					Valor Total	R\$ 8.421,00



1.3.2. Do Coffee Break.

1.3.2.1. O fornecedor ganhador deverá comparecer ao local do evento com no mínimo **01h30min** de antecedência para montagem da mesa e disposição dos alimentos e bebidas.

1.3.2.2. O Coffee Break para o evento de até 100 (cem) pessoas deverá ser dividido em duas etapas – primeira etapa com duração de até 45 minutos antes do evento, a segunda etapa de até 45 minutos pós evento.

1.3.2.3. O cardápio sugerido para o evento é o descrito abaixo:

Especificações do Coffee Break	Unidade de Medida	Quantidade que deverá constar no cardápio de Coffee Break por pessoa
Café Preto – em térmicas e sem açúcar;	ml	100 ml
Leite – em térmicas e sem açúcar;	ml	100 ml
Chocolate Quente – em térmicas e sem açúcar;	ml	100 ml
Água Quente – em térmicas e sem açúcar;	ml	100 ml
Chá – disponibilizar pelo menos 03 (três) sabores entre: chá mate; camomila, hortelã e ou erva cidreira;	sachê	01 sachê
Suco de Frutas (Néctar) – disponibilizar pelo menos 03 (três) sabores entre: laranja, uva, pêssego, goiaba, maracujá e ou abacaxi (marca de referência: Natural One, Maratá, Sufresh ou Life);	garrafa / caixa de 1 litro	250 ml
Refrigerante – disponibilizar pelo menos 04 (quatro) sabores: Coca-Cola, Guaraná, Soda Limonada e ou Fanta (2 normais e 2 light ou zero)	garrafa 02 litros	250 ml
Água Mineral Sem Gás e Com Gás	garrafa 1,5 litros	250 ml
03 variedades de salgados de forno, a escolher: quiche / folhado de queijo / empada (camarão, bacalhau ou frango) / esfiha de carne ou frango / torta de carne ou atum / pão de queijo / pães tipo croissant recheado.	unidade	03 unidades
03 variedades de bolos, a escolher: chocolate, formigueliro, milho, cenoura com chocolate, banana, coco, limão, maracujá, baunilha, integral, fubá ou maçã.	fatia	02 fatias
Mini Sanduíches e canapés – Pão: de forma integral e simples, ciabata, preto, australiano ou coió. Frios: blanquet de peru, queijo prato, presunto, queijo minas, peito de peru, rosbife, muçarela, salame, queijo brie ou lombo canadense. Pastas: atum, presunto, salaminho, peito de peru, ervas finas, queijo, frango, azeitonas pretas ou verdes, bacalhau ou ricota com cenoura, geleias, requeijão e patês.	unidade	03 unidades
Mini Pão Doce / Sabores – doce de leite, goiabada, geleia, coco, banana, maçã ou chocolate.	unidade	02 unidades
Pão de Metro – recheio de atum	fatia	03 fatias
Pão de Metro – recheio de salame	fatia	03 fatias
Pão de Metro – recheio de frango	fatia	03 fatias
Pudim – leite condensado	fatia	02 fatias
Trufas – maracujá	unidade	02 unidades
Gelatina com creme	unidade	02 unidades



1.3.2.4. Todos os salgados e doces devem ser **assados** e não fritos, sendo que pelo menos **01 (um) tipo deve ser vegetariano**;

1.3.2.5. Toda a entrega deverá ser organizada e disposta nas mesas pelo pessoal da CONTRATADA no momento das entregas, incluindo resfriamento e controle das bebidas;

1.3.2.6. Todos os salgados deverão ser acondicionados em réchaud em inox para manter a temperatura dos alimentos, os quais deverão estar separados por tipo de alimento, não sendo aceito 02 (dois) tipos em uma mesma bandeja;

1.3.2.7. Todos os doces deverão ser fornecidos em bandejas plásticas tipo boleira com base elevada de diâmetro mínimo de 26 cm (vinte e seis centímetros) e ou bandejas em inox;

1.3.2.8. Deverá ter baldes de gelo em inox;

1.3.2.9. Deverá a contratada colocar toalhas de mesa de gorgorão branca em todas as mesas que houver a disposição dos alimentos e bebidas;

1.3.2.10. Na entrega deverá conter no mínimo 03 (três) variedades de cada salgado e 03 (três) variedades de cada doce descrito acima;

1.3.2.11. Todos os salgados e doces devem ser embalados individualmente;

1.3.2.12. A água, o café, o leite, o chocolate quente e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas e/ou bules, se necessários, térmicos(as) limpas e em perfeitos estado de uso;

1.3.3. Especificação dos serviços e acompanhamentos do Coffee Break:

1.3.3.1. Disponibilizar todos os insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

1.3.3.2. Deverá ser fornecido:

Quantidade	Descrição
01 (uma) unidade	Arranjo de mesa para a cada 50 (cinquenta) convidados.
01 (uma) unidade	Sachê de adoçante por pessoa.
03 (três) unidade	Sachê de açúcar por pessoa.
01 (uma) unidade	Copo térmico ou xícara de porcelana com pires para café por pessoa.
01 (uma) unidade	Copo térmico ou xícara de porcelana com pires para chá por pessoa.
01 (uma) unidade	Copo térmico ou xícara de porcelana com pires para chocolate quente por pessoa.
01 (uma) unidade	Copo plástico ou copo de vidro para o suco por pessoa.
01 (uma) unidade	Copo plástico ou copo de vidro para água mineral por pessoa.
01 (uma) unidade	Pazinha plástica haste longa para o café por pessoa.
01 (uma) unidade	Pazinha plástica haste longa para o chá por pessoa.



01 (uma) unidade	Pazinha plástica haste longa para o chocolate quente por pessoa.
02 (duas) unidades	Pratos descartáveis por pessoa.
05 (cinco) unidades	Guardanapos por pessoa.

1.3.3.3. Atender com presteza às solicitações dos usuários, convidados e demais participantes do evento no que diz respeito aos serviços de buffet.

1.3.3.4. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço e considerando a presença mínima de copeiro, auxiliar de cozinha, 01 garçom para cada grupo de 25 convidados, e quando no cardápio houver alimentos a serem finalizados no local, far-se-á necessária a presença de cozinheiro.

1.3.3.5. A Contratada deverá disponibilizar todos os utensílios, materiais e *expertise* para que o *Coffee Break* tenha uma boa apresentação, produtos frescos e com visual agradável.

1.3.3.6. Concluído o evento a Contratada deverá organizar, limpar e recolher os resíduos, com a finalidade de manter o local da mesma forma que o encontrou.

1.4. O objeto da dispensa eletrônica tem natureza de serviço comum não continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

1.5. A presente Contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.6. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de até 03(três) meses contados da assinatura do Termo do Contrato ou recebimento da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021 e prorrogáveis na forma do art. 107 da mesma lei.

São Paulo, 11 de junho de 2024.

Márcio Carbaca Gonzalez
Assessor Técnico da Presidência para Comunicação
Agente Responsável pelo Documento de Formalização da
demanda

Samuel dos Santos
Assessor Técnico de Licitações
Agente de Contratação

José Luiz Abrantes Pereira
Presidente do CORE-SP
Autoridade Competente