



## **Serviço Social do Comércio**

Departamento Regional Goiás

### **TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO DE BUFFET**

#### **1 . OBJETO**

1.1. Contratação de serviço de Buffet - jantar para a realização do evento "Solenidade de Encerramento dos 9ºs anos do Ensino Fundamental e 3ºs anos do Ensino Médio dos Sesc Cidadania" que acontecerá nas instalações da Unidade Executiva Sesc Faiçalville. O serviço deverá envolver profissionais qualificados, conforme especificação e descrição do cardápio constante do presente documento.

#### **2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**

**2.1** – Caberá à CONTRATADA executar todos os serviços especificados neste Termo de Referência, fornecendo mão de obra qualificada e devidamente uniformizada, mobiliário, materiais, utensílios, equipamentos de proteção individual (EPIs) e demais recursos, de forma a executar e entregar o serviço no melhor padrão e perfeitamente acabados, responsabilizando-se pela qualidade dos serviços executados.

**2.2** – A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) representante (maitre) com experiência na realização de eventos que ficará responsável pelo atendimento direto e regular ao Sesc e, no dia do evento, pelo trabalho da equipe que irá atuar no mesmo. Esse profissional atuará como coordenador do evento e atenderá às demandas e solicitações do Sesc.

**2.3** – Para a organização do evento será realizada uma reunião prévia com o representante da contratada em local, dia e horário a ser agendado para ajustes e finalização do cardápio. A reunião acontecerá com pelo menos 7 dias de antecedência do evento.



## **Serviço Social do Comércio**

Departamento Regional Goiás

**2.4** – A contratada deverá fornecer e utilizar alimentos de primeira qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade do fabricante e/ou fornecedor, deverá prezar pela higiene, ótima conservação dos alimentos e todos os procedimentos e normas pertinentes ao transporte, manuseio e armazenamento dos alimentos à serem servidos;

### **3. "SOLENIIDADE DE ENCERRAMENTO DOS 9ºS ANOS DO ENSINO FUDAMENTAL E 3ºS ANOS DO ENSINO MÉDIO DOS SESC CIDADANIA"**

- **Data:** 17/11/2017
- **Horário:** 21h30 do dia 17/11/2017 às 03h do dia 18/11/2017
- **Quantidade estimada de participantes:** 650 pessoas
- **Local do evento:** Salão de Convivência do Sesc Façalville – Avenida Ipanema, número 1.600, quadras 234 e 235, setor Façalville -Goiânia - GO.

#### **3.1 – LOCAL DE REALIZAÇÃO DO JANTAR**

A CONTRATANTE disponibilizará um espaço para preparo e montagem de todo o cardápio. Para tanto, a empresa CONTRATADA deverá viabilizar a seguinte estrutura.

#### **3.2 – BUFFET**

O serviço de Buffet deverá contemplar toda mão de obra, gêneros alimentícios e materiais necessários para o bom andamento do evento, conforme número de convidados informado acima:



## **Serviço Social do Comércio**

Departamento Regional Goiás

**3.2.1 – Materiais:** talheres e pratos de mesa e sobremesa, taças para servir champanhe, taças para servir cerveja, refrigerante, suco e água conforme a necessidade; réchaud, travessas, bandejas, guardanapos de tecido e papel e outros itens necessários conforme o estilo acordado com representantes do Sesc.

**3.2.2 - Equipes de Serviços:** cozinheiro, auxiliares, copeiros, maitre e garçons na proporção de 1/20 por convidados, devidamente uniformizados.

**Para o evento a empresa CONTRATADA deverá apresentar 02 (duas) opções de cardápios para análise e validação do Sesc. Segue algumas opções como referência para elaboração dos cardápios.**

### **3.2.3 – Cardápio jantar**

O jantar deverá ser servido a partir das 23h com reposição permanente, dimensionado para o número de 650 (seiscentas e cinquenta) pessoas.

#### **Composição mínima para o cardápio:**

- **Entrada** - tábuas de carnes frias (Carpaccio de filé, Lagarto defumado); queijos (parmesão, provolone, mussarela comum, mussarela de búfala, prato e gorgonzola); Embutidos (Peito de peru, Chester defumado, presunto, salame italiano, lombo canadense); pastas (uma de frango e outra de tomate seco com ricota e azeitona preta); Frutas secas, castanhas diversas e Pães variados.



## **Serviço Social do Comércio**

Departamento Regional Goiás

- **Jantar:** Duas preparações de arroz, duas preparações de carne, sendo: carne frango (Filé de frango), e carne bovina (filé mignon), um acompanhamento (massa), uma salada tropical e molhos para salada.
- **Sobremesa:** Pavê de Brigadeiro e sorvete de creme com calda de morango.

### **3.2.4 – Bebidas**

As bebidas do jantar deverão ser servidas durante todo o evento, a partir das 21h.

Composição mínima para bebidas:

- Água mineral com e sem gás;
- Refrigerantes normal e zero marca Antártica e Coca-Cola;
- 2 (dois) tipos de suco natural com frutas da época. Permite-se a alternância do emprego de frutas frescas e polpa de frutas de boa qualidade;
- Cerveja marca Antartica ou Skol.

## **4. OBRIGAÇÕES**

### **4.1 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**4.1.1** - Fornecer toda mão de obra necessária para realização do evento com os respectivos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

**4.1.2** - Providenciar todas as ferramentas, materiais, bem como todos os equipamentos necessários para a execução dos serviços.



## **Serviço Social do Comércio**

Departamento Regional Goiás

**4.1.3** – A equipe da CONTRATADA deverá organizar o evento seguindo sempre as orientações dos representantes do Sesc.

**4.1.4** - Para o gerenciamento dos serviços acima descritos e para coordenar o relacionamento junto ao Sesc, a CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais com experiência comprovada em eventos.

## **5.2 – OBRIGAÇÕES DO SESC**

**5.1.2** - Transmitir as informações necessárias para a perfeita execução dos serviços.

Maria Auxiliadora Neves de Oliveira Mesquita

Coordenadora Social do Sesc Cidadania

Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte

Nutricionista do Sesc Cidadania