



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO DE BUFFET

1 . OBJETO

1.1. Contratação de serviço de Buffet para a realização do Encontro Anual de Prestação de Contas - Bom Parceiro a ser realizado nas instalações do Programa Mesa Brasil Sesc Goiás. O evento tem como objetivo apresentar os resultados do Programa aos parceiros doadores, instituições beneficiadas e voluntárias. 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, devidamente uniformizada, 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 em 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 dia e horário a ser agendado, será definido o local de



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

realização do evento e a finalização do cardápio. A reunião acontecerá no Programa Mesa Brasil com antecedência mínima de 7 dias.

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. ENCONTRO ANUAL DE PRESTAÇÃO DE CONTAS - BOM PARCEIRO

- **Data:** 29/11/2017
- **Horário:** 18h
- **Quantidade estimada de participantes:** 180 pessoas
- **Local do evento:** Programa Mesa Brasil Sesc Goiás – Avenida Vera Cruz, esq. com Rua Caravelas. Q. 45ª L. 1 a 5. Jardim Guanabara - Goiânia– Goiás.

3.1 – LOCAL DE REALIZAÇÃO DO COQUETEL

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: utensílios para porções individuais em porcelana, talheres e pratos de mesa e sobremesa, copos para servir cerveja, refrigerante, suco, água e demais bebidas conforme a necessidade, travessas, bandejas, guardanapos de 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 servir integralmente o cardápio solicitado, servidos em utensílios para porções individuais em porcelana.

3.2.3 – Cardápio

- Saladinha tropical (alface, rúcula, cenoura ralada, queijo branco, manga, tomate cereja, maçã, uva e molho de mostarda e mel)
- Bruschetta à pomodoro
- Risoto de filé
- Empadinha de frango
- Escondidinho de carne seca (carne seca e mandioca)
- Penne aos quatro queijos
- **Sobremesa:** Sorvete de creme com calda de banana e frutas vermelhas.

Observação: O cardápio deverá ser analisado juntamente com a nutricionista do Programa.



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

3.2.4 – Bebidas

As bebidas do coquetel deverão ser servidas durante todo o evento, a partir das 19h.

Composição mínima para bebidas:

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes normal e zero 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 congeladas de boa qualidade).

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.

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



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

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.

5.1.3 – Mesas, cadeiras, forros e guardanapos de pano.

Deborah Dias Oliveira

Gerente - Programa Mesa Brasil Sesc Goiás

Alinne Garcia da Cunha e Silva Pinheiro

Nutricionista – Programa Mesa Sesc Goiás