



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO DE BUFFET

1 . OBJETO

1.1. Contratação de serviço de Buffet - Coquetel de abertura da 37º Copa Sesc que acontecerá nas instalações da Unidade Executiva Sesc Façalville. 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 10 dias de antecedência do evento.

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,



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

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. Coquetel de abertura da 37º Copa Sesc

- **Data:** 01/05/2018
- **Horário:** 10h00 às 14h00
- **Quantidade estimada de participantes:** 70 pessoas
- **Local do evento:** Biblioteca Sesc Faiçalville – Avenida Ipanema, número 1.600, quadras 234 e 235, setor Faiçalville -Goiânia - GO.

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:

3.2.1 – Materiais: talheres e pratos de sobremesa, 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.



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

3.2.3 – Cardápio para coquetel

O coquetel deverá ser servido a partir das 10h com reposição permanente, dimensionado para o número de 70 (setenta) 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 gorgonzol, lascas de Parmesão acompanhado de geleia de damasco e geleia pimenta); 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, antepasto de berinjela); Azeitonas, Frutas secas, castanhas diversas e Pães variados.
- **Pratos quentes:** Duas opções de salgados/ petiscos, duas opções de tortas, uma opção de carne bovina (filé mignon), um acompanhamento (massa), uma salada de grãos.
- **Sobremesa:** Salada de frutas e sorvete de creme com calda.

3.2.4 – Bebidas

As bebidas do jantar deverão ser servidas durante todo o evento, a partir das 10h.

Composição mínima para bebidas:

- Água mineral com e sem gás;
- Água aromatizada;
- Refrigerantes normal e zero marca Antártica e Coca-Cola;



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

- 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.

3.3 - DECORAÇÃO

Arranjos de flores naturais com flores do campo, tropical ou de época, conforme solicitados pelo Sesc:

- **Local do evento (biblioteca):** 10 (dez) arranjos baixos com flores naturais, 2 (dois) arranjos naturais decorativos para aparadores.

Observações:

- Os arranjos deverão ter base de vidro com água ou madeira ou porcelana ou inox e serão previamente aprovados pelos representantes do Sesc.
- As flores e suas cores deverão ser aprovadas previamente com os representantes do SESC

3.4- MOBILIÁRIO

Local do evento (biblioteca): 10 (dez) mesas redondas para 10 lugares com cavaletes, com forros de mesas em tecido nobre, 70 (sessenta) cadeiras com assento estofado, modelo tiffany a ser escolhido pelo contratante, 70 (sessenta) guardanapos em tecido nobre para as mesas, 01 aparador de madeira (2,50mx 0,80m). Os tecidos e cores das toalhas e guardanapos deverão ser aprovados previamente por representantes do Sesc.

4. OBRIGAÇÕES



Serviço Social do Comércio

Departamento Regional Goiás

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.

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.

Genystela Medeiros de Araujo

Nutricionista do Sesc Façalville