

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO SERVIÇO A SER CONTRATADO

A contratada prestará os serviços objeto deste contrato da seguinte forma:

1. Das condições gerais da prestação dos serviços

- 1.1. O preço dos serviços de coffee break terão por base o tipo de cardápio,
- 1.2. Os serviços serão realizados no Distrito Federal;
- 1.3. A cada evento o Gestor enviará, via e-mail ou por outro meio, Solicitação de Fornecimento de coffee break com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do evento;
- 1.4. Na solicitação de fornecimento do coffee break constará o dia, o horário para o fornecimento, a quantidade de pessoas a serem servidas e a especificação do tipo de cardápio, de acordo com os quantitativos de salgados, doces e bebidas; cabendo ao Gestor a escolha do tipo de cardápio a ser disponibilizado a cada evento;
- 1.5. Havendo alterações de datas, horários, cardápio e quantidade de lanches, a Contratada será informada com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas;
- 1.6. Os alimentos deverão chegar ao local do evento bem acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observadas as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria;
- 1.7. Os horários, bem como as datas para a prestação dos serviços serão definidos por Gestor nomeado pelo contratante, que se encarregará de acompanhar toda a execução do serviço;
- 1.8. O serviço de coffee break terá a duração de 2 (duas) horas, a partir do momento em que é iniciado o serviço;
- 1.9. Com antecedência mínima de 1 (uma) hora antes do evento, a empresa deverá providenciar toda a arrumação do espaço onde o coffee break será servido;

- 1.10. A contratada deverá disponibilizar para os eventos, dependendo do quantitativo de participantes, 2 (dois) ou 3 (três) garçons e 1 (um/uma) copeiro/a uniformizados;
- 1.11. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário para a execução dos serviços;
- 1.12. Não serão aceitos itens descongelados, uma vez que os alimentos devem ser preparados com a antecedência necessária, preferencialmente no dia do consumo, para estarem “frescos”, com bom sabor e propícios ao consumo;
- 1.13. Caso não seja natural, os sucos deverão ser fornecidos em embalagem cartonada longa vida (tipo tetrapak) com capacidade de 1 litro;
- 1.14. Todos os sucos e refrigerantes deverão estar acondicionados de forma a preservar sua qualidade e temperatura, tanto durante o transporte, quanto durante o período em que será disponibilizado para consumo, permanecendo sempre gelado;
- 1.15. Os lanches deverão estar prontos e a mesa montada com antecedência máxima de 15 (quinze) minutos ao horário programado para a realização do intervalo de coffee-break;
- 1.16. A Contratada deverá fornecer todos os insumos necessários, e em número suficiente, para o acondicionamento e disponibilização do coffee-break quando da realização dos eventos e ainda, mesas/pranchões, toalhas, sobretoalhas, copos, louças, talheres, garrafas térmicas, frapês com gelo, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros que se fizerem necessários, limpos e em bom estado de uso, sem que estejam trincados, quebrados ou lascados, bem como retirar do evento estes materiais quando autorizado pelo Gestor, arcando com todas as despesas provenientes desse serviço;
- 1.17. Na hipótese de substituição e/ou complementação de quantidade de produtos, a Contratada deverá providenciar a imediata substituição e/ou complementação em tempo hábil, contado da identificação dos produtos fora das especificações descritas neste Termo pela Contratante.

2. Dos utensílios e materiais a serem utilizados

- 2.1. Os alimentos deverão ser servidos em travessas de metal, louça ou vidro, sendo que estas não podem ser de vidro temperado, tipo “marinex”;

2/7



Ministério Público
do Distrito Federal
e Territórios

- 2.2. Os apetrechos em metal, tais como, talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros e porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em “prata”, sem ornamentos excessivos;
- 2.3. As garrafas térmicas para água quente, chocolate quente e leite deverão ser de inox, em modelo liso, sem ornamentos excessivos;
- 2.4. As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos;
- 2.5. Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos;
- 2.6. As louças, tais como: pratos, xícaras de café e chá, pires, etc, deverão ser em porcelana branca, fina, lisa, com friso discreto, sem quaisquer outros ornamentos;
- 2.7. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, gorgurinho, linho, sem quaisquer desenhos ou estampas, ou em tecido jacar adamascado com auto-relevos discretos, nas cores branca, preta, vermelha, azul ou tons pastéis, devidamente passadas e sem vincos;
- 2.8. Os guardanapos de papel deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas, e de boa qualidade;
- 2.9. A Contratada deverá fornecer um número suficiente de mesas/pranchões para a perfeita realização dos serviços.

3. Do manuseio e preparo dos alimentos

- 3.1. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade;
- 3.2. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- 3.3. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao contratante determinar a sua destinação;

3.4. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo contratante.

4. Dos alimentos

4.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade suficiente e que não denote escassez, durante toda a realização do evento;

4.2. É obrigatório, quando houver necessidade de reposição dos alimentos, que todos os itens constantes do cardápio solicitado sejam repostos;

4.3. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

4.4. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;

4.5. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;

4.6. Servir os salgados quentes, bem como os sucos e refrigerantes gelados;

4.7. A água mineral deve ser servida em temperatura ambiente;

4.8. Os alimentos utilizados devem ser servidos, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

5. Da organização das mesas

5.1. Manter as mesas/pranchões impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarras, dentre outros apetrechos perfeitamente limpos;

4/7



Ministério Público
do Distrito Federal
e Territórios

5.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas até o chão e sobretoalhas à meia-altura do chão;

5.3. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico contendo a identificação do seu conteúdo, posicionado a frente da jarra ou garrafa na mesa, bem como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, massas, etc).

6. Dos cardápios

Os tipos de cardápios e as quantidades por pessoa a serem fornecidos são os constantes do quadro abaixo:

CARDÁPIO 1 - ITENS DO CARDÁPIO	Quantidade (mínimo por pessoa)
- Leite quente - Leite pasteurizado tipo A ou similar ao ninho	200 ml
- Chocolate quente	200 ml
- Suco de frutas natural com frutas da estação ou de caixa (2 sabores) – Del valle ou similar	200 ml
- Refrigerantes (2 sabores) – coca-cola, guaraná ou similar	200 ml
- Refrigerante dietético (2 sabores) – coca-cola zero, guaraná ou similar	200 ml
- Bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, limão, cenoura, chocolate, mesclado, coco, mandioca, milho, fubá (2 tipos)	100 g
- Cereal matinal	20 g
- Iogurte (02 sabores) – Activia, Danone, Nestlé ou similar	150 ml
- Salada de frutas (com pelo menos 05 frutas da estação)	100 g
- Mini croissant salgado recheado: presunto, queijo, presunto e queijo, ervas finas etc.	05 un
- Pão de queijo – Forno de Minas ou similar	05 un
- Mini tapioca	02 un
CARDÁPIO 2 - ITENS DO CARDÁPIO	Quantidade (mínimo por

	peessoa)
- Leite quente - Leite pasteurizado tipo A ou similar ao ninho	200 ml
- Chocolate quente	200 ml
- Suco de frutas natural com frutas da estação ou de caixa (3 sabores) – Del valle ou similar	200 ml
- Refrigerantes (2 sabores) – coca-cola, guaraná ou similar	200 ml
- Refrigerante dietético (2 sabores) – coca-cola zero, guaraná ou similar	200 ml
- Bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, limão, cenoura, chocolate, mesclado, coco, mandioca, milho, fubá (2 tipos)	100 g
- Pão de queijo – Forno de Minas ou similar	05 un
- Geléia de frutas (02 sabores)	15 g
- Geléia dietética de frutas (01 sabor)	15 g
- Salada de frutas (feita com pelo menos 05 frutas da estação)	100 g
- iogurte (2 sabores) – Activia, Danone, Nestlé ou similar	150 g
- Cereal matinal	20 g
- Cesta de pães variados: francês, integral, croissant simples, ciabata, de leite (04 tipos)	60 g
- Salgados, sem fritura: empadinhas, mini croissant misto, enroladinho misto, pastel assado, folheados, biscoito de queijo, quiche loraine (3 tipos)	05 un
- Biscoitos amanteigados doces e salgados finos, petit fours doces e salgados, etc. (2 tipos)	20 g
CARDÁPIO 3 - ITENS DO CARDÁPIO	Quantidade (mínimo por pessoa)
- Leite quente - Leite pasteurizado tipo A ou similar ao ninho	200 ml
- Chocolate quente	200 ml
- Suco de frutas natural com frutas da estação ou de caixa (2 sabores) – Del valle ou similar	200 ml
- Refrigerantes (2 sabores) – coca-cola, guaraná ou similar	200 ml
- Refrigerante dietético (2 sabores) – coca-cola zero, guaraná ou	200 ml

similar	
- Bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, limão, cenoura, chocolate, mesclado, coco, mandioca, milho, fubá (2 tipos), rocambole, torta de maçã, folheado de nozes, folheado de castanha, carolinas, mini pão de mel, tartelettes, broa de milho, etc (2 tipos)	05 un. (quando bolo ou torta: 100 g)
- Salgados, sem fritura: empadinhas, mini croissant misto, enroladinho misto, pastel assado, folheados, biscoito de queijo, quiche loraine, torta de palmito, torta de frango, torta de legumes	05 un. (quando torta: 100 g)
- Massa salgada: quiches, rondelli, torta salgada, etc (2 tipos)	100 g
- Cesta de pães variados: francês, integral, croissant simples, ciabata, de leite (04 tipos)	60 g
- Geléia de frutas (02 sabores)	15 g
- Geléia dietética de frutas (01 sabor)	15 g
- Pastas: queijo, berinjela, ervas finas, etc (03 tipos)	30g
- Frutas frescas da estação: lavada e fatiada (04 tipos)	100 g
- Tábua de queijo e frios variados (mínimo de 03 tipos de queijo e 03 tipos de frios)	80 g
- Biscoitos amanteigados doces e salgados finos, petit fours doces e salgados, etc. (2 tipos)	20 g