



Solicitação de Serviços de Buffet

Ata de Registro de Preços nº 693/2024

OPÇÕES DE EVENTO

COFFEE BREAK 1

Água mineral, café, suco natural ou refrigerante, 1 opção de salgado assado, 1 opção de salgado frito, 1 opção de salgado vegetariano, 1 opção de bolo e 1 opção de doce.

COFFEE BREAK 2

Água mineral, café, suco natural ou refrigerante, 2 opções de mini lanche, 2 opções de salgado assado, 2 opções de salgado frito, 2 opções de salgado vegetariano, salada de frutas, 1 opção de bolo e 1 opção de doce.

BRUNCH

Água mineral, café, leite integral, suco natural ou refrigerante, 2 opções de mini lanche, 2 opções de torta salgada ou quiche, massas em porção individual (100g), 2 opções de salgado assado, 2 opções de salgado frito, 2 opções de salgado vegetariano, salada de frutas, 1 opção de bolo e 1 opção de doce.

KIT LANCHE

Sanduíche, suco individual, fruta, barra de cereal e bolo individual (35g).

Coffee Break 1

Quantidades estipuladas por pessoa

Tempo estimado do evento: 1 hora



BEBIDAS

Água mineral sem gás em copos;

40ml de café sem açúcar (açúcar refinado e adoçante a parte);

300ml de suco natural não adoçado ou refrigerante de primeira linha

2 opções de suco: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja;

SALGADOS

60g de salgado assado (30g unidade)

1 opção: pão de queijo, esfirra de frango, esfirra de carne, empadinha de frango ou palmito, pastel assado de frango ou queijo;

60g de salgado frito (30g unidade)

1 opção: coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, bolinha de queijo, risole de presunto e queijo;

60g de salgado vegetariano (30g unidade)

1 opção: quiche queijo, quiche de alho poró, quiche de espinafre, empada de palmito e croquete de milho;

SOBREMESAS

70g de bolo cortado em fatias

1 opção: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;

100g de doces

1 opção: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho, mini churros;

Coffee Break 2

Quantidades estipuladas por pessoa

Tempo estimado do evento: 1 hora

BEBIDAS

Água mineral sem gás em copos;

40ml de café sem açúcar (açúcar refinado e adoçante a parte);

300ml de suco natural não adoçado ou refrigerante de primeira linha

2 opções de suco: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja;

LANCHES

100g de mini lanche no pão de leite ou pão de forma

2 opções de recheio: frango com requeijão, presunto e muçarela, peito de peru com mussarela e alface, queijo fresco com cenoura;

SALGADOS

60g de salgado assado (30g unidade)

2 opções: pão de queijo, esfirra de frango, esfirra de carne, empadinha de frango ou palmito, pastel assado de frango ou queijo;

60g de salgado frito (30g unidade)

2 opções: coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, bolinha de queijo, risole de presunto e queijo;

60g de salgado vegetariano (30g unidade)

2 opções: quiche queijo, quiche de alho poró, quiche de espinafre, empada de palmito e croquete de milho;

Coffee Break 2

Quantidades estipuladas por pessoa

Tempo estimado do evento: 1 hora

SOBREMESAS

100ml salada de frutas com suco de laranja, apresentada em embalagem individual (salada de frutas contendo variedade de pelo menos 05 frutas);

70g de bolo cortado em fatias

1 opção: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;

100g de doces

1 opção: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho ou mini churros;

Brunch

Quantidades estipuladas por pessoa

Tempo estimado do evento: 2 horas



BEBIDAS

Água mineral sem gás em copos;

40ml de café sem açúcar (açúcar refinado e adoçante a parte);

100ml de leite integral, quente ou frio;

300ml de suco natural não adoçado ou refrigerante de primeira linha

2 opções de suco: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja

LANCHES

100g de mini lanche no pão de leite ou pão de forma

2 opções de recheio: frango com requeijão, presunto e muçarela, peito de peru com mussarela e alface, queijo fresco com cenoura;

SALGADOS

60g de salgado assado (30g unidade)

2 opções: pão de queijo, esfirra de frango, esfirra de carne, empadinha de frango ou palmito, pastel assado de frango ou queijo;

60g de salgado frito (30g unidade)

2 opções: coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, bolinha de queijo, risole de presunto e queijo;

60g de salgado vegetariano (30g unidade)

2 opções: quiche queijo, quiche de alho poró, quiche de espinafre, empada de palmito e croquete de milho;

100g de torta salgada ou quiche (50g por fatia/unidade)

2 opções: frango, presunto e queijo, ricota;

Brunch

Quantidades estipuladas por pessoa

Tempo estimado do evento: 2 horas



MASSAS

100g de refeição quente, servida em recháud ou porção individual

1 opção de massa: penne, fettuccine ou farfalle;

1 opção de molho: sugo, branco e bolonhesa;

SOBREMESAS

100ml salada de frutas com suco de laranja, apresentada em embalagem individual (salada de frutas contendo variedade de pelo menos 05 frutas);

70g de bolo cortado em fatias

2 opções: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;

100g de doces

2 opções: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho ou mini churros;

Condições do Atendimento

COFFEE BREAK

A Contratada deverá disponibilizar:

Toalhas para as mesas que serão utilizadas na execução do serviço;

Guardanapos de papel em quantidade suficiente para atender com qualidade a execução do serviço;

Copo descartável ou copo de vidro, conforme alinhamento prévio;

Um ou mais funcionários uniformizados para acompanhar e coordenar todo o trabalho, desde a entrega dos produtos a serem utilizados até o encerramento do evento, em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço, o(s) qual(is) também deverá(ão) se responsabilizar pela **reposição dos alimentos** durante a realização do evento;

O serviço de garçom não está previsto;

BRUNCH

A Contratada deverá disponibilizar:

Toalhas para as mesas que serão utilizadas na execução do serviço;

Guardanapos de papel em quantidade suficiente para atender com qualidade a execução do serviço;

Copos de vidro, pratos/ramequins de louça, talheres de aço inoxidável, jarras de vidro ou aço inoxidável;

Um ou mais funcionários uniformizados para acompanhar e coordenar todo o trabalho, desde a entrega dos produtos a serem utilizados até o encerramento do evento, em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço, o(s) qual(is) também deverá(ão) se responsabilizar pela **reposição dos alimentos** durante a realização do evento;

O serviço de garçom incluído;

Kit Lanche

Embalagem individual fechada



KIT INDIVIDUAL

200ml de suco (embalagem individual/caixa)

1 opção: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja ou uva;

100g de sanduíche (embalagem plástica)

Opções de pães: pão de leite, pão de forma ou pão caseiro;

Opções de recheio: presunto e muçarela com alface e tomate, peito de peru com muçarela e alface, queijo fresco com cenoura;

1 fruta madura (banana ou maçã);

1 barra de cereal

1 bolo individual (mínimo 35 gramas);

Guardanapos de papel

Tabela de Preços

Valor unitário por pessoa

PESSOAS ATENDIDAS	COFFEE BREAK 1	COFFEE BREAK 2	BRUNCH	KIT LANCHE
20 a 39	R\$ 24,00	R\$ 25,86	R\$ 50,00	R\$ 9,00
40 a 59	R\$ 20,00	R\$ 23,00	R\$ 40,00	R\$ 8,99
60 a 79	R\$ 20,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 7,59
80 a 99	R\$ 14,25	R\$ 15,50	R\$ 18,50	R\$ 7,50
100 a 149	R\$ 13,66	R\$ 13,00	R\$ 16,00	R\$ 6,50
150 a 499	R\$ 9,00	R\$ 9,50	R\$ 16,00	R\$ 6,50
500 a 999	R\$ 7,50	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 5,50
1000 a 5000	R\$ 5,50	R\$ 5,50	R\$ 9,00	R\$ 5,00

Especificações Adicionais

ALIMENTOS

Os **salgados assados, fritos e vegetarianos** deverão ser servidos em unidades com **tamanho padronizado**;

A **fruta servida no lanche** deverá estar **madura**. Não deverão ser aceitas frutas verdes e/ou que não estejam próprias para consumo;

O **café** deverá ser servido em **garrafas térmicas em perfeitas condições de funcionamento e apresentação**;

Execução dos Serviços

QUALIDADE

As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho; as refeições devem ser preparadas e manipuladas respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidos no Código Sanitário Municipal de Alimentos, Portarias, Leis, Decretos correlatos que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos;

Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA todos os problemas ou ocorrências detectadas após o consumo de alimentos servidos, que assumirá também as despesas decorrentes, inclusive laudos técnicos ou outros que possam ser utilizados para a devida comprovação da situação detectada;

A CONTRATADA deve se responsabilizar pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos;

O fornecimento de alimentos/bebidas impróprias para consumo implica aplicação de penalidade conforme legislação vigente;

Execução dos Serviços

ORGANIZAÇÃO

Toda a montagem e desmontagem de mesas, aparadores, juntamente com o fornecimento dos utensílios necessários ao serviço, bem como a reposição dos itens nas mesas serão de responsabilidade da CONTRATADA;

As louças, talheres, cestas, bandejas, garrafas térmicas, guardanapos, toalhas etc, para todo os serviços inerentes ao objeto desta contratação serão de responsabilidade da CONTRATADA;

As toalhas utilizadas para a prestação do serviço devem estar em bom estado de conservação, limpas, sem manchas e desamassadas;

Os materiais a serem utilizados nas montagens das mesas deverão ser novos ou estarem em bom estado de uso, sem que estejam trincados, quebrados, com rachaduras ou lascados, bem como, no que se refere à qualidade e quantidade dos materiais estes deverão atender às especificações deste documento;

Os alimentos deverão estar dispostos em bandejas de aço inoxidável ou material superior;

As bandejas contendo os alimentos deverão possuir identificação escrita com o nome de cada alimento (em língua portuguesa);

Fica sob responsabilidade da CONTRATADA realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços em qualquer ambiente da Universidade, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou qualquer tipo de resíduo;

Execução dos Serviços

PESSOAL

Os funcionários da CONTRATADA que irão atuar como garçons nas dependências da Universidade deverão estar devidamente uniformizados e identificados, para execução do serviços;

Os uniformes dos prestadores de serviço devem ser fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: vestimenta na cor preta e calçados fechados. As roupas deverão estar limpas e em bom estado de conservação;

Fica a encargo da CONTRATADA dimensionar a equipe conforme quantitativo solicitado dos itens;

A empresa CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os recursos humanos, materiais e financeiros para atender as demandas apresentadas pela Universidade;

Não é permitida a execução do objeto por subcontratação;

Contato



Coordenadoria de Serviços Complementares / Divisão de Alimentação

buffetpref@unicamp.br

Graciela Cristina Lopes

Coordenadora de Serviços

(19) 3521-4587

Daniele Oliveira da Silva

Nutricionista

(19) 3521-6431