

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DECLARAÇÃO DO OBJETO

Solicitamos a contratação de um serviço de buffet para a organização de um café da manhã destinado aos professores, no contexto de um encontro pedagógico – DIA DOS PROFESSORES. O evento ocorrerá no dia 14 de Outubro de 2025, no horário das 8h às 11h, no Estrada do Vargedô, 2289 – Paiol do Meio. O serviço deve incluir opções variadas de pães, bolos, frutas, sucos, café, chá e itens complementares para atender ao número estimado de 230 pessoas. O buffet deve ser entregue e montado no local com a máxima qualidade e pontualidade, garantindo a satisfação dos participantes.

### 2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QNT	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
01	<p><b>Serviço de Buffet completo para o café da manhã do Planejamento para inicio do ano letivo, incluso Coffee Break, salada de frutas e salgados sortidos.</b></p> <p><b>Conforme a lista a seguir:</b></p> <p><b>Bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>· Café de qualidade igual ou superior Marca Melita;</b></li></ul>	Unidade	200 pessoas	R\$	R\$

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de qualidade igual ou superior Marca Dell Vale;</li> <li>• Água Aromatizada;</li> <li>• Achocolatado de qualidade igual ou superior Marca Nescau;</li> <li>• Chá de qualidade igual ou superior Marca Mate Leão.</li> </ul> |  |  |  |
|---|--|--|--|

**Alimentos**

- Pão de metro;
- Queijo muçarela;
- Presunto;
- Patê de frango (Todos acompanham alface, tomate e requeijão);
- Mini pães franceses;
- Geleias sabores: Morango, Uva e Frutas Vermelhas;
- Bolos de chocolate, milho e Laranja;
- Salgados sortidos tipo mini salgados: bolinha que queijo, coxinha e quibe.
- Bolachas recheadas, bolacha maisena e bolacha água e sal;
- Salada de frutas individuais em copo;

	<p><b>Frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Banana;</li><li>• Maçã;</li><li>• Melancia.</li></ul> <p><b>O café será servido em dois horários: o primeiro, das 8h às 9h, e o segundo, das 10h30 às 11h.</b></p> <p><b>Para o adequado atendimento durante o evento, o serviço de Coffee Break requer a presença de três profissionais responsáveis pela montagem da mesa, organização dos utensílios e pelo serviço de reposição. Além disso, deverão ser providenciados todos os materiais descartáveis necessários, como copos, pratos, talheres e guardanapos.</b></p>			
--	---	--	--	--