



**ENCARTE B**  
**ITEM 2 - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

**DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

O serviço de alimentação consiste do fornecimento de alimentos (almoço, jantar, coquetel de abertura, água, café, entre outros alimentos) aos participantes credenciados nos eventos promovidos e/ou apoiados pela CONTRATANTE;

O serviço de alimentação poderá ser prestado dentro e/ou fora de ambiente hoteleiro, conforme o local de realização do evento ou necessidade da CONTRATANTE;

ITEM 2 – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			
ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO			
ORDEM	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE
2.1	Água Mineral em garrafas – 300 ml	Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml.	Unidade
2.2	Água Mineral – Garrafão de 20L	Garrafão de água mineral de 20 litros, incluindo copos descartáveis de 200 ml, com suporte e com reposição durante todo o período do evento. No preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos.	Unidade
2.3	Garrafa de Café	Garrafa térmica de café com capacidade de 2 litros. O item deverá contemplar copos térmicos, os quais deverão ser de papel rígido, impermeável, biodegradável, conforme norma ABNT 15448-2, de 120 ml, com colheres descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período do evento; No preço unitário da garrafa de café devem estar agregados todos os custos acima descritos.	Garrafa
2.4	Coquetel de abertura	<p>O Coquetel de abertura será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Finger 1, servido pelo período mínimo de 1 (uma) hora, para 400 (quatrocentas) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 77,00 (setenta e sete reais) por pessoa, perfazendo o valor de R\$ 30.800,00 (trinta mil e oitocentos) reais para o período de 1 (uma) hora de Coquetel.</p> <p>Considera-se também o menu Finger 3, servido pelo período mínimo de 1 (uma) hora, para 100 (cem) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 98,00 (noventa e oito reais) por pessoa, perfazendo o valor de R\$ 9.800,00 (nove mil e oitocentos) reais para o período de 1 (uma) hora de Coquetel.</p> <p>Compõem ainda o Coquetel de Abertura, o menu de coquetel em prato servido pelo período mínimo de 1 (uma) hora, para 400 (quatrocentas) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 44,00 (quarenta e quatro reais) por pessoa, perfazendo o valor de R\$ 17.600,00 (dezessete mil e seiscentos) reais para o período de 1 (uma) hora de Coquetel. Esse serviço será em dobro, então o valor a ser considerado é de R\$ 35.200,00 (trinta e cinco mil e duzentos reais).</p> <p>A composição das bebidas segue o menu do Pacote 1, devendo ser servido pelo período mínimo de 1 (uma) hora, para 400 (quatrocentas) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 39,00 (trinta e nove reais) por pessoa, perfazendo o valor de R\$ 15.600,00 (quinze mil e seiscentos) reais para o período de 1 (uma) hora de Coquetel.</p> <p>O total referente a este item de Coquetel e Bebidas é de R\$ 91.400,00 (noventa e um mil e quatrocentos reais)</p>	Serviço



		<p>A rede Hoteleira oferece o adicional de 1 (uma) hora com acréscimo de 50% no valor, em todos os serviços deste item que perfaz R\$ 45.700,00 (quarenta e cinco mil e setecentos reais).</p> <p>Assim, caso seja necessário a adição de 1 (uma) hora no serviço de Coquetel, o valor a ser considerado para contratação é de <b>R\$ 137.100,00 (cento e trinta e sete mil e cem reais).</b></p> <p><b>Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais.</b></p>	
2.5	Serviços de Coffe Break Sala VIP	<p>O Serviço de Coffe Break será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Coffe Break 1, servido pelo período mínimo de 30 (trinta) minutos, para 50 (cinquenta) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 45,00 (quarenta e cinco reais) por pessoa, perfazendo o valor de R\$ 2.250,00 (dois mil duzentos e cinquenta reais) reais para o período de 30 (trinta) minutos de Coffe Break.</p> <p>Assim, caso seja necessário a adição de 30 (trinta) minutos no serviço de Coquetel, o valor a ser considerado para contratação é de <b>R\$ 2.250,00 (dois mil duzentos e cinquenta reais).</b></p> <p>O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria, talheres, gelo e toalha de mesa. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Reposição obrigatória durante o período. *aprovação do cardápio</p>	Serviço
2.6	Estação de Biscoito de Polvilho	Distribuição de biscoitos de polvilho através de uma estação de distribuição no período de 1 hora no lounge farmacêutico, e no mínimo 500 unidades para atender os 2 (dois) dias de evento	Unidade
2.7	Estação de Mate Natural	Distribuição de copos de mate natural de 300ml cada, através de uma estação de distribuição no período de 1 hora no lounge farmacêutico, e no mínimo 500 unidades para atender os 2 (dois) dias de evento	Unidade
<b>ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO</b>			
<b>ORDEM</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>
2.8	Água Mineral em garrafas – 300 ml	Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml.	Unidade
2.9	Almoço/Jantar	<p>O serviço de almoço/jantar será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Refeição 1 – buffet, para 100 (quatrocentas) pessoas. O valor unitário e fixo é de R\$ 101,00 (cento e um reais) por pessoa, perfazendo o valor de <b>R\$ 10.100,00 (dez mil e cem reais).</b></p> <p>O serviço dependerá das aquisições unitárias, sendo pago apenas o quantitativo de almoço/jantar efetivado.</p> <p>*aprovação do cardápio</p>	Serviço

## DOS INSUMOS

Todos os insumos necessários ao fornecimento das refeições, tais como: alimentos, louças, talheres, guardanapos, palitos, saleiros, copos descartáveis, copos de vidro, xícaras, açúcar, adoçante e demais



materiais ou serviços, necessários à prestação dos serviços de alimentação, deverão ser providenciados pela CONTRATADA e os custos deverão estar inclusos nos preços unitários;

Deverão ser disponibilizadas xícaras de louça para o fornecimento de café em salas VIP e em outros locais indicados pela CONTRATANTE;

Deverão ser disponibilizados copos descartáveis de café em locais onde ocorrer o autosserviço em quantidade compatível com o previsto para o consumo;

Os copos descartáveis deverão ser do tipo papel rígido, impermeável, biodegradável, conforme norma ABNT 15448-2, para total isolamento térmico e para viabilizar a utilização por pessoas que possuam dificuldade de movimentação das mãos.

Os garrafões de água (20 litros) deverão ser disponibilizados conforme o consumo verificado nos bebedouros e mediante autorização da organização do evento;

Previamente à colocação nos bebedouros, os garrafões deverão ser higienizados pelo funcionário da CONTRATADA com papel toalha, água e detergente, para se evitar a contaminação da água que estiver no recipiente do equipamento.

As garrafas de café deverão ser disponibilizadas em locais indicados pela CONTRATANTE e sua reposição deverá ocorrer conforme periodicidade indicada pela mesma, mediante Ordem de Serviço;

Compete à CONTRATADA destacar dentre os seus funcionários aquele que verificará periodicamente os garrafões de água e garrafas de café de autosserviço que necessitam de reposição;

Verificada a necessidade de reposição, deverá ser contatado o Fiscal do Evento para fins de autorização de reposição, por meio de controle (Ordem de Serviço) a serem providenciadas pela CONTRATADA, na qual se dará a citada autorização;

As sobremesas deverão ser fornecidas em recipientes, tipo tigela, copos ou cuias de forma a facilitar o manuseio do utensílio e do alimento pela pessoa com deficiência visual;

Todas as bandejas de serviço (réchaud) deverão ser identificadas com o nome e a composição dos alimentos dando ênfase àqueles que contenham ingredientes restritivos às pessoas celíacas, diabéticas, hipertensas e com outras restrições alimentares.

## **DAS REFEIÇÕES**

### **DO COQUETEL DE ABERTURA**

O Coquetel de abertura será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Finger 1.

Deverão ser fornecidos, juntamente com as bebidas, açúcar e adoçante em sachês em quantidade suficiente para atender à demanda;

O coquetel de abertura será fornecido em horário e local indicado pela organização do evento.

A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na Ordem de Serviço, observando o tempo mínimo de 1 (uma) hora de serviço, com reposição dos



alimentos e bebidas (quando houver), incluso os profissionais para reposição dos alimentos;

Em caso de atraso para servir o coquetel de abertura, a tolerância será de até 15 minutos, assim, o tempo previsto para o serviço pode estender até 75 (sessenta e cinco) minutos.

#### **DO ALMOÇO/JANTAR**

O serviço de almoço/jantar será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Refeição 1 – buffet.

Os cardápios a serem oferecidos no almoço e no jantar deverão ser previamente submetidos à CONTRATANTE;

4.7.6.2.1 O cardápio deverá variar de uma refeição para outra.

A CONTRATADA deverá preparar, quando solicitado pela CONTRATANTE, cardápios específicos para os participantes celíacos, hipertensos e diabéticos ou com outras restrições alimentares;

O almoço/jantar será serviço em horários e locais indicados pela organização do evento.

A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na Ordem de Serviço, observando o tempo mínimo de 2 (duas) horas de serviço, incluso os profissionais para reposição dos alimentos.

#### **COFFE BREAK SALA VIP**

O Serviço de Coffe Break será aquele disposto pelo Hotel, sendo obrigatório o consumo dentro da rede Hoteleira. Considera-se o menu Coffe Break 1.

A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na Ordem de Serviço, observando o tempo mínimo de 30 (trinta) minutos de serviço, com reposição dos alimentos e bebidas (quando houver), incluso os profissionais para reposição dos alimentos;

Em caso de atraso para servir o Coffe Break, a tolerância será de até 15 minutos, assim, o tempo previsto para o serviço pode estender até 45 (quarenta e cinco) minutos.

#### **DA PRESTAÇÃO DE CONTAS**

A Prestação de Contas consiste em demonstrar que os objetivos prepostos foram cumpridos e que guardam adequação (conformidade) com as regras e princípios estabelecidos;

O faturamento dos serviços de alimentação deverá ser apresentado à CONTRATANTE, por meio da CONTRATADA, no momento da prestação de contas da realização do evento, através de Nota Fiscal/Fatura, contrato ou outro documento, com identificação do fornecedor e destinatário, que comprove as despesas com alimentação, informando o número de refeições fornecidas, identificadas (coquetel de abertura, almoço/jantar), a quantidade de bebidas (água mineral, garrações de água, garrafa de café) nome, data e local do evento;

O controle de acesso ao restaurante, para fins de pagamento, será feito preferencialmente por meio



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO-CRF-RJ



eletrônico/mecânico da leitura dos crachás e/ou de entrega de voucher;

Caso não seja realizado controle eletrônico, a CONTRATADA deverá providenciar lista nominal dos participantes que realizaram as refeições, sendo uma lista para cada refeição (almoço ou jantar);

Os pagamentos de bebidas (água e café) serão efetuados conforme a apuração dos quantitativos informados nas comandas que receberam o “visto” pelo Fiscal do Evento, designado pela CONTRATANTE;

No caso de realização de refeições/bebidas em quantidades superiores ao previsto na ORDEM DE SERVIÇO, será devido à CONTRATADA o pagamento adicional com base nos valores unitários cotados, desde que autorizados pela CONTRATANTE;

Não será objeto de pagamento à CONTRATADA a realização de despesas com alimentação/bebidas sem as comprovações requeridas.

#### **DA PROPOSTA COMERCIAL**

A CONTRATANTE deverá apresentar Proposta Comercial observando os quantitativos descritos nas planilhas de itens, parte integrante, deste Termo de Referência.

**OBS: OS VALORES UNITÁRIOS REFERENTES AO COQUETEL, ALMOÇO/JANTAR E COFFE BREAK SÃO FIXOS, PODENDO VARIAR APENAS EM RELAÇÃO A DURAÇÃO DOS SERVIÇOS QUE PODERÃO TER ADICIONAIS OU NÃO, CASOS QUE SERÃO ANALISADOS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, SE HOUVER NECESSIDADE.**