



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000 – Fax (14) 3263-0040

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETIVO: Contratação de empresa para fornecimento de refeições (buffet) para arbitragem, pessoal de apoio durante a realização dos 65ª edição dos Jogos Regionais, da 3ª Região Esportiva, a ser realizado no período de 13 de Julho a 23 de Julho de 2023 no município de Lençóis Paulista/SP.

A Empresa contratada deverá servir 04 refeições, (Café da manhã, Almoço, Jantar e ceia), para Dirigentes, arbitragem, chefes de delegação e pessoal de apoio para 65ª Jogos Regionais.

Cronograma Estimativo da Alimentação:

	14/07	15/07	16/07	17/07	18/07	19/07	20/07	21/07	22/07	23/07	TOTAL
Café da manhã	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
Almoço	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
Jantar	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
Ceia	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000

É de responsabilidade da contratada ter um encarregado para acompanhar o total de refeições servidas diariamente e apresentar um controle ao fiscal do Município.

As refeições serão feitas e servidas no alojamento definido no Município de Lençóis Paulista indicado abaixo, que serão supervisionados por um fiscal:

➤ EE Virgílio Capoani – Rua José Paulino da Silva, 61;

As refeições deverão ser servidas no sistema de Self-service, independentemente da quantidade.

É de responsabilidade da Empresa proporcionar o café da manhã em cada alojamento.

Será indicado um Fiscal da Secretaria de Esportes para acompanhamento destes serviços.

1 - REFEIÇÕES:

O café da manhã deverá conter no mínimo:

Leite, Café, Suco (gelado), Achocolatado, Pão tipo francês 50g, Margarina com sal e sem sal, Bolacha Salgada, Bolacha Doce, 01 tipo de Fruta e 02 sabores de suco.

O horário para o café da manhã será das 06:30 às 08:30 horas.

O Almoço e o Jantar deverão conter no mínimo:

Arroz, Feijão e um tipo de massa, 01 tipo de carne (branca ou vermelha), 03 tipos de saladas, (folhas e legumes), 01 fruta e 2 sabores de suco (gelado).

O horário do almoço das 11:30 às 13:30hs.

O horário da janta das 18:00 às 20:00hs

A ceia deverá conter no mínimo:

Café, achocolatado, bolacha doce e bolacha salgada.

O horário da ceia das 22:00 às 22:30hs

A contratada deverá manter uma nutricionista e um(a) cozinheira(o) chefe no local como responsável pelas refeições.

É de responsabilidade da contratada, toda organização, equipamentos e utensílios da cozinha e do refeitório.

É de responsabilidade da contratada a contratação do quadro de funcionários como: garçons, cozinheiras, ajudantes de cozinheiras e auxiliar de limpeza, quantos forem necessários para o bom atendimento e todo material de buffet e também descartável.

A empresa contrata devesa trazer todos os utensílios para cozinha (fogão, geladeira, freezer, micro-ondas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000 – Fax (14) 3263-0040

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

panelas, pegadores, pratos, talheres, copos, toalha de mesa, aparadores, carro térmico, e o que mais for necessário (cozinha completa), cadeiras e mesas.

A empresa contratada deverá ter no local uma pista quente térmica, ou um sistema de aquecimento individual para as refeições, uma pista fria para as saladas ou um recipiente apropriado, refresqueira elétrica com sistema de saída do suco natural ou gelado, talheres aço inoxidável, pratos de louça, copos descartável, palito e guardanapos.

2 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

2.1 – A prestação de serviços de alimentação deverá seguir os 04 (quatro) Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POP's, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações relacionadas abaixo:

- a. Higiene e saúde dos manipuladores;
- b. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- c. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- d. Higienização do reservatório de água.

- a. Ilhas de Alimentação;
- b. Aparadores elétricos;
- c. Mesas e cadeiras;
- d. Toalhas de mesa;
- e. Pratos cerâmicos;
- f. Talheres aço inoxidável;
- g. Copos descartáveis;
- h. Refresqueiras refrigeradas;
- i. Bebedouros elétricos;
- j. Lixeiras grandes com tampa.
- K. fogões;
- l. fornos;
- m. freezer;
- n. geladeira;
- o. panelas e utensílios;
- p. Gás

2.3 - A equipe de trabalho dos refeitórios deverá ser composta por nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, lavadores de pratos e equipe de limpeza, além de outros profissionais que se façam necessário;

Lençóis Paulista, 14 de Junho de 2023

RAPHAEL CARLOS PERANTONI BLANCO

Secretário de Esportes