



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADES MÍNIMAS

LOTE 01 – LANCHE SIMPLES, COFFEE BREAK E COQUETEL

ITEM 01 – LANCHE SIMPLES	
Especificação	Quantidade MÍNIMA a ser fornecida para cada participante
1.1 - CARDÁPIO:	
1.1.1 Doces	
<ul style="list-style-type: none"><li>Bolo Simples (ex.: formigueiro, laranja, milho, chocolate, tapioca);</li></ul>	1 fatia por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>Mingau de milho branco com coco (mugunzá) ou de banana com tapioca</li></ul>	60 ml por participante
1.1.2 Salgados	
<ul style="list-style-type: none"><li>Salgados assados variados pelo menos três tipos distintos selecionados entre: coxinha de frango, esfirra de carne, saltenha, pizza, mini galzone, pastéis, quibe, etc.</li></ul>	5 unidades por participante
<p style="text-align: center;"><b>E</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Sanduíche natural em pão de forma (sem casca) recheado com pasta de peito de frango desfiado, maionese e cenoura ralada,</li></ul>	Uma unidade por participante
<p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Sanduíche em mini pão francês recheado com maionese, tomate, alface, queijo prato e presunto cozido.</li></ul>	
1.1.3 Sucos:	
<ul style="list-style-type: none"><li>Um tipo de suco (polpa de caju, maracujá, cupuaçu, etc.)</li></ul>	400 ml por participante
1.2 - MATERIAL DE APOIO:	
<ul style="list-style-type: none"><li>Material descartável (copos, garfos, colheres, guardanapos, pratos etc.)</li></ul>	O necessário
<ul style="list-style-type: none"><li>Jarras</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Bandejas</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Toalhas</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Garrafas térmicas</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Tampos de mesa e respectivas bases</li></ul>	
1.3 – PESSOAL DE APOIO:	



<ul style="list-style-type: none"><li>• Pessoal de apoio para arrumar as mesas e dispor os itens.</li></ul>	O necessário
Condições: Conforme item 2.4 deste Termo de Referência	

**ITEM 02 - COFFEE BREAK**

Especificação	Quantidade MÍNIMA a ser fornecida para cada participante
<b>1.1 - CARDÁPIO:</b>	
Salgados Especiais - Ao menos dois tipos distintos de mini porções, em cada evento	
As opções abaixo são exemplificativas, podendo ser substituídas por itens de valor similar, a critério do contratante, com anuência da contratada	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tirinhas de filé ao molho madeira</li></ul>	80 gramas por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Penne no azeite, tomate seco e frango desfiado, salpicado com manjeriço fresco</li></ul>	80 gramas por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lagarto dos Mares, acompanhado de pão sírio</li></ul>	80 gramas por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Escondidinho da camarão ou bacalhau</li></ul>	80 gramas por participante
<b>1.1.2 Doces</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Salada de frutas (maçã, mamão, morango, uvas, abacaxi, banana, kiwi, laranja, etc.), ou</li><li>• Açaí cremoso com acompanhamentos (granola, creme de leite, leite moça, tapioca em flocos)</li></ul>	80 ml por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Canjiquinha de milho branco com coco, ou</li><li>• Mingau de banana da terra com tapioca</li></ul>	80 ml por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Duas opções de bolo (de tapioca, de laranja, de chocolate, de macaxeira ou de milho)</li></ul>	01 fatia por participante
<b>1.1.3 Salgados assados</b>	
04 (quatro) unidades por participante	
Seis tipos distintos de salgados assados selecionados dentre as opções relacionadas a seguir, ou similares, a serem avençadas entre o contratante e a contratada.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Folhado de frango, folhados de calabresa com manjeriço, pastéis de forno, quiches de atum, quiches de creme de milho verde com calabresa, barquetes com salpicão de frango, damascos recheados, saltenha de frango, empadinha de frango com catupiry, mini calzone, croissant, massa folhada recheada.</li></ul>	



#### 1.1.4 Sucos

A contratada deverá servir pelo menos duas opções de suco

As opções abaixo são exemplificativas, podendo ser substituídas a critério do contratante, com anuência da contratada

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Acerola, abacaxi com hortelã, cupuaçu com morango, tamarino, maracujá com maçã e gengibre, etc.</li></ul> | 400 ml por participante |
|---|-------------------------|

#### 1.2 – MATERIAL DE APOIO:

- |  |              |
|--|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Copos de vidro para água e refrigerante</li></ul>  | O necessário |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Recipientes de porcelana branca, apropriados para servir as mini porções de escondidinho</li></ul> |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Talheres e utensílios de servir em aço inoxidável</li></ul>  |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Material descartável (copos, garfos, colheres, guardanapos, etc.)</li></ul>                        |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Jarras de vidro</li></ul>  |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Garrafas térmicas</li></ul>  |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Bandejas</li></ul>   |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Tampos de mesa e respectivas bases</li></ul>   |              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Toalhas e cobre manchas</li></ul>  |              |

#### 2.3 – PESSOAL DE APOIO:

- |  |              |
|--|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Pessoal de apoio para arrumar as mesas, dispor e repor os itens.</li></ul> | O necessário |
|--|--------------|

Condições: Conforme item 2.4 deste Termo de Referência

### ITEM 03 - COQUETEL

Especificação

Quantidade MÍNIMA a ser fornecida para cada participante

#### 1.1 - CARDÁPIO:

##### 1.1.1 Doces

Três tipos distintos de doce, em cada evento

As opções abaixo poderão, em algumas ocasiões, ser substituídas por itens de valor similar, a critério do contratante, com anuência da contratada.

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Tacinha de leite condensado com damasco</li><li>Cuscuz de tapioca com coco queimado</li></ul> | 04 unidades por participante |
|---|------------------------------|



<ul style="list-style-type: none"><li>• Olho de sogra</li><li>• Caramelado de damasco</li><li>• Camafeu de nozes</li><li>• Mini tortinhas recheadas com cupuaçu e castanha do Pará</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mini Pavlova, com cobertura de frutas vermelhas</li></ul>	01 unidade por participante
<b>1.1.2 Mini Porções</b> Ao menos três tipos distintos de mini porções, em cada evento As opções abaixo poderão, em algumas ocasiões, ser substituídas por itens de valor similar, a critério do contratante, com anuência da contratada.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Escondidinho de sabores diversos como: carne de sol, camarão ou de bacalhau</li><li>• Salada de bacalhau</li><li>• Casquinha de caranguejo</li><li>• Cuscuz marroquino</li><li>• Mini Penne (Barrilla) ao pesto com tomate seco, champignons alcaparras e lascas de mussarela de búfala</li></ul>	Uma mini porção de cada tipo, por participante
<b>1.1.3 Canapés finos na massa folhada - 04 (quatro) unidades por participante</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vou - lo- van com creme de sabores diversos, kaní com manga, canapés com azeitona preta, canapés com morango, canapés caprésio, carolinas, tarteletes, barquete de bacalhau, etc.</li></ul>	
<b>1.1.4 Sucos - Ao menos dois sabores em cada evento - 300 ml por participante</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Abacaxi com hortelã, cupuaçu com morango, cajá, maracujá com maçã e gengibre, etc.</li></ul>	
<b>1.1.5 Água Mineral</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Água mineral com gás</li></ul>	100 ml por participante
<ul style="list-style-type: none"><li>• Água Aromatizada - Água mineral com gás aromatizada com frutas (uva, morango e kiwi), ervas e especiarias.</li></ul>	100 ml por participante
<b>1.2 – MATERIAL DE APOIO:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Copos e taças de vidro para água, refrigerante e os coquetéis</li><li>• Vasilhinhas de porcelana para servir os escondidinhos e as mini porções</li><li>• Bandejas de vidro e porcelana para disposição dos alimentos na mesa</li><li>• Baldes/bacias de inox ou vidro para dispor bebidas no gelo</li><li>• Jarras de vidro</li></ul>	O necessário



**PODER JUDICIÁRIO FEDERAL**  
**Tribunal Regional Eleitoral de Rondônia**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Pratinhos de porcelana branca</li><li>• Talheres e utensílios de servir em aço inoxidável</li><li>• Material descartável (guardanapos, copos, etc.)</li><li>• Tampos de mesa e respectivas bases</li><li>• Toalhas e cobre manchas</li></ul>	
<b>1.6 - PESSOAL DE APOIO:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pessoal de apoio para montagem, organização e reposição dos itens dispostos nas mesas</li></ul>	O necessário
<b>Condições:</b> Conforme item 2.4 deste Termo de Referência	

**ITEM 4 - LANCHE LIGHT- SEM GLUTENE SEM LACTOSE**

Doces	Quant. estimada
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo de chocolate</li></ul>	5 kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo de limão</li></ul>	5 kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo de maçã, nozes e especiarias</li></ul>	5 kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo integral de banana com nozes e especiarias;</li></ul>	5 kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo de fubá com goiabada derretida;</li></ul>	5 Kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuscuz</li></ul>	5 Kg
<b>Salgados</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nhoque de batata doce à bolonhesa</li></ul>	7 KG
<ul style="list-style-type: none"><li>• Torta de palmito</li></ul>	7 Kg

**ITENS 5 - PETIT FOUR DOCE**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscoito de polvilho (doce ou azedo)</li></ul>	5 Kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscoite de nata com cobertura de geleia de cupuaçu ou goiabada</li></ul>	5 Kg
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscoito de nata com Castanha do Brasil (Pará)</li></ul>	5 Kg



**PODER JUDICIÁRIO FEDERAL**  
**Tribunal Regional Eleitoral de Rondônia**

• Biscoito amanteigado	5 Kg
------------------------	------

**ITEM 06 - GARÇONS**

<b>Especificação</b>	<b>Quantidade Estimada</b>
Disponibilização de garçom para atender serviço de Coquetel, quando solicitado pela contratada.	16 diárias

**ITEM 07 - MÓVEIS**

<b>Especificação</b>	<b>Quantidade estimada</b>
Disponibilização de mesas de madeira, ou madeira e vidro, medindo em torno de 1,10mx2,50m, para atender serviço de coquetel, quando solicitado pela contratada.	10 locações

**LOTE 02 – ARRANJOS FLORAIS**

**ITEM 08 - ARRANJO BAIXO**

<b>Especificação</b>	<b>Quantidade ESTIMADA</b>
Medindo 100 cm de comprimento X 70 cm de altura (para instalação em frente à mesa das autoridades), composto por bastões do Imperador, rosas, lírios, helicônias, aster e solidáguas, em cores que se harmonizem, à critério da contratante.	10 (dez) unidades

**ITEM 09 - ARRANJO SOBRE COLUNAS**

<b>Especificação</b>	<b>Quantidade ESTIMADA</b>
Apoiado sobre colunas de vidro ou madeira, ou vasos cerâmicos ou de vidro (para instalação na porta de entrada e interior do auditório ou Plenário, compostos por bastões do Imperador, rosas, lírios, helicônias, aster e solidáguas, em cores que se harmonizem, à critério da contratante.	15 (vinte) unidades

**ITEM 10 - ARRANJO FÚNEBRE - Coroa de flores para velório**

<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
----------------------	-------------------



**PODER JUDICIÁRIO FEDERAL**  
**Tribunal Regional Eleitoral de Rondônia**

	<b>ESTIMADA</b>
Arranjo fúnebre composto por lírios, rosas, astromélias e folhagens, medindo 1m X1m - acompanha faixa com mensagem. Obs.: Os arranjos fúnebres deverão ser fornecidos a qualquer hora do dia e da noite, inclusive em finais de semana e feriados.	8 unidades
<b>Obs.: Verificar Tópico 2.4.2 – Condições para realização do Serviço</b>	