



# Registro de Preços para a prestação de serviços de buffet

Está disponível para utilização da comunidade universitária – Campus Campinas – a Ata de Registro de Preço para serviço de buffet, compreendendo coffee break, brunch e lanche.

Trata-se de uma importante iniciativa conduzida pelos colaboradores da DGA, em especial à Divisão de Suprimentos, a fim de otimizar e padronizar as contratações de prestação de serviço de buffet. Ademais, esta aquisição unificada está diretamente alinhada à conduta de planejamento das aquisições, tópico cada vez mais discutido e mandatário à Administração Pública.

Resumo dos itens registrados e disponíveis. Quantidades estipuladas por pessoa.  
Versão detalhada mais abaixo.

Coffee Break tipo 1	Coffee Break tipo 2	Brunch	Lanche
Água mineral sem gás (2 copos) Café – 40ml Suco ou Refri. – 300ml Salgado assado – 60g Salgado frito – 60g Salgado veget. – 60g Bolo em fatias – 70g Doces – 100g	Água mineral sem gás (2 copos) Café – 40ml Suco ou Refri. – 300ml Salgado assado – 60g Salgado frito – 60g Salgado veget. – 60g Bolo em fatias – 70g Doces – 100g Minilanche – 100g Sal. de frutas – 100ml	Água mineral sem gás (2 copos) Café – 40ml Suco ou Refri. – 300ml Salgado assado – 60g Salgado frito – 60g Salgado veget. – 60g Bolo em fatias – 70g Doces – 100g Minilanche – 100g Sal. de frutas – 100ml Leite integral – 100ml Torta / Quiche 100g Refeição Massa e Molho – 100g	
Guardanapos de papel; Toalha Branca; Copo descartável;	Guardanapos de papel; Toalha Branca; Copo descartável;	Guardanapos de papel; Toalha Branca; Copos de VIDRO; Pratos/ramekim de louça; Talheres de aço inoxidável; Jarras de vidro ou aço inoxidável;	
<b>R\$18,00</b>	<b>R\$20,00</b>	<b>R\$34,00</b>	<b>R\$15,00</b>

- Mínimo de pessoas por evento: 20 pessoas.
- A **CONTRATADA** deverá disponibilizar 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, incluindo a **reposição** dos alimentos durante a realização do evento.\*
- Tempo estimado do evento: **Coffee Break 1** e **Coffee Break 2**: 1 hora; **Brunch**: 2 horas.\*
- **Serviço de garçom**: Coffee Break 1 e Coffee Break 2: **NÃO** incluído; Brunch: **INCLUÍDO**.\*

\* Não se aplica ao item: **Lanche**

## Objeto:

Registro de preços para contratação de empresa especializada na **prestação de serviços de buffet**, compreendendo coffee break, brunch e lanche, para atender as demandas da universidade estadual de campinas, campus de campinas, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições, conforme descrito no **Anexo I**

O cardápio conta com **4 (quatro)** opções de eventos e seus respectivos cardápios para escolha do interessado: **02 (dois) tipos de coffee break, 01 (um) tipo de lanche e 01 (um) tipo de brunch**, ver **tabela completa abaixo**.

**Os serviços serão executados somente no campus de Campinas da Universidade - Cidade Universitária Zeferino Vaz, Campinas/SP. As Unidades externas aos Campus de Campinas poderão utilizar o Registro de Preços normalmente desde que o evento seja realizado em endereço no Campus de Campinas. Por exemplo, demandante da FOP que fará evento no CDC ou outro endereço no campus de Campinas.**

Os requisitos mínimos para utilização da Ata de Registro de Preços são:

O cardápio conta com **4(quatro)** opções de eventos e seus respectivos cardápios para escolha do interessado: **02 (dois) tipos de coffee break, 01 (um) tipo de lanche e 01 (um) tipo de brunch, ver tabela completa abaixo.**

- o evento deverá contemplar, **no mínimo, 20 (vinte) pessoas**;
- o interessado deverá escolher dentre as opções disponíveis o item mais compatível com o seu evento (Coffee break 1 ou 2, lanche ou brunch). Não será permitido combinar produtos o cardápio entre itens diferentes, por exemplo, optar pelo Coffee Break Tipo 1 e incluir produtos dos itens (Coffee Break Tipo 2, Lanche ou Brunch);
- preencher o formulário respectivo do evento escolhido (ver link abaixo); e,
- elaborar a solicitação de compras do tipo execução de ata de registro de preços, anexar o formulário preenchido, providenciar a alocação de recursos e autorização da SEC, com a antecedência mínima de **15 (QUINZE) DIAS ÚTEIS ANTERIOR À DATA DO EVENTO**. Esse é o tempo hábil mínimo para que haja a formalização da contratação junto à empresa, ou seja, em até 10 (dez) dias anterior à data do evento.

~~**d.1) Na escolha do item 3 (lanche) é necessário preencher somente o formulário para item - Lanche citado abaixo e enviar para o e-mail [af.rp@dga.unicamp.br](mailto:af.rp@dga.unicamp.br) com o ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET – ITEM 3 – LANCHE. Responderemos ao e-mail com a solicitação de informações para o débito da Unidade/Órgão o valor da prestação de serviços, não é necessário gerar a solicitação de compras para o item 3.**~~

- [Link: Roteiro de elaboração SEC de compra](#)
- [Formulário Solicitação de Serviço de Buffet – Item 01 – Coffee Break Tipo 1](#)
- [Formulário Solicitação de Serviço de Buffet – Item 02 – Coffee Break Tipo 2](#)
- [Formulário Solicitação de Serviço de Buffet – Item 03 – Lanche](#)
- [Formulário Solicitação de Serviço de Buffet – Item 04 – Brunch](#)

Pedidos de esclarecimentos e demais informações sobre as condições de utilização do registro de preços, contatar-nos através do e-mail [af.rp@dga.unicamp.br](mailto:af.rp@dga.unicamp.br), responsável Leonardo Kenji – Ramal 12511.

## 1) Tabela de itens registrados e disponíveis

ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	UF	Valor unitário por pessoa
01	Coffee break	<p><b>Coffee break tipo 1</b></p> <p>Quantidades estipuladas por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-2 unidades de água mineral sem gás, em copos;</li> <li>-40 ml de café sem açúcar (adoçante e açúcar refinado, a parte);</li> <li>-300 ml de suco natural não adoçado, escolher 02 opções entre os sabores: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja; ou 01 tipo de refrigerante (de primeira linha);</li> <li>-60g de salgado assado (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 01 opção entre: pão de queijo, esfirra de frango, esfirra de carne, empadinha de frango ou palmito, pastel assado de frango ou queijo;</li> <li>-60g de salgado frito (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 01 opção entre: coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, bolinha de queijo, rissole de presunto e queijo;</li> <li>-60g de salgado vegetariano (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 01 opção entre: quiche queijo, quiche de alho porró, quiche de espinafre, empada de palmito e croquete de milho);</li> <li>-70g de bolo cortado em fatias, escolher 01 opção entre: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;</li> <li>-100g de doces, escolher 01 opção entre: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho, mini churros;</li> </ul> <p>-Toalha Branca;</p> <p>-Guardanapos de papel;</p> <p>-Copo descartável;</p> <p>-Tempo estimado do evento: até 01hora;</p> <p>-A CONTRATADA deverá disponibilizar 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.</p> <p>-A responsabilidade pela reposição dos alimentos durante a realização do evento é de responsabilidade da CONTRATADA.</p> <p>-Serviço de garçom não incluído.</p> <p>-Mínimo de pessoas por evento: 20 pessoas.</p>	Evento	R\$18,00

02	Coffee break	<p><b>Coffee break tipo 2</b></p> <p>Quantidades estipuladas por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-2 unidades de água mineral sem gás, em copos;</li> <li>-40 ml de café sem açúcar (adoçante e açúcar refinado, a parte);</li> <li>-300 ml de suco natural não adoçado, escolher 02 opções entre os sabores: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja; ou 01 tipo de refrigerante (de primeira linha);</li> <li>-100g de mini lanche no pão de leite ou pão e forma, escolher 02 opções de recheio: frango com requeijão, presunto e muçarela, peito de peru com muçarela e alface, queijo fresco com cenoura, a escolher;</li> <li>-60g de salgado assado (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 02 opções entre: pão de queijo, esfirra de frango, esfirra de carne, empadinha de frango ou palmito, pastel assado de frango ou queijo;</li> <li>-60g de salgado frito (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 02 opções entre: coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, bolinha de queijo, rissole de presunto e queijo;</li> <li>-60g de salgado vegetariano (aproximadamente 30 gramas cada), escolher 02 opções entre: quiche queijo, quiche de alho porró, quiche de espinafre, empada de palmito e croquete de milho);</li> <li>-100 ml salada de frutas com suco de laranja, apresentada em embalagem individual (salada de frutas contendo variedade de pelo menos 05 frutas);</li> <li>-70g de bolo cortado em fatias, escolher 01 opção entre: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;</li> <li>-100g de doces, escolher 01 opção entre: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho, mini churros;</li> </ul> <p>-Toalha Branca;</p> <p>-Guardanapos de papel;</p> <p>-Copo descartável;</p> <p>-Tempo estimado do evento: até 01hora;</p> <p>-A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionário uniformizado para acompanhar e coordenar todo o trabalho, desde a entrega dos produtos a serem utilizados até o encerramento do</p>	Evento	R\$20,00
----	--------------	--	--------	----------

03	Lanche	Lanche	Evento	R\$15,00
A large red stamp with the word "ESGOTADO" in bold, uppercase letters, tilted at an angle, is centered over the main content area of the table row.				

04	Brunch	<p><b>Brunch</b></p> <p>Quantidades estipuladas por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-2 unidades de água mineral sem gás, em copos;</li> <li>-40 ml de café sem açúcar (adoçante e açúcar refinado, a parte);</li> <li>-100 ml de leite integral quente e/ou frio;</li> <li>-300 ml de suco natural não adoçado, escolher 02 opções entre os sabores: abacaxi, goiaba, maracujá, manga, laranja; ou 01 tipo de refrigerante (de primeira linha);</li> <li>-100 ml salada de frutas com suco de laranja, apresentada em embalagem individual (salada de frutas contendo variedade de pelo menos 05 frutas);</li> <li>-100g de mini lanche no pão de leite ou pão e forma, escolher 02 opções de recheio: frango com requeijão, presunto e muçarela, peito de peru com muçarela e alface, queijo fresco com cenoura, a escolher;</li> <li>-2 unidades/fatias (50g cada) tortas salgadas/quiche, escolher 02 opções entre frango, presunto e queijo, ricota;</li> <li>-100g de refeição quente, a ser servida em réchaud ou porção individual, escolher entre: 01 massa (pene, ravióli ou manicaretti) e 01 molho (sugo, branco e bolonhesa);</li> <li>-70g de bolo cortado em fatias, escolher 02 opções entre: chocolate, laranja, cenoura c/ cobertura de chocolate, mármore ou formigueiro;</li> <li>-100g de doces, escolher 02 opções entre: carolina de doce de leite, carolina de brigadeiro, mini sonho, mini churros;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Toalha Branca;</li> <li>-Guardanapos de papel;</li> <li>-Copos de vidro;</li> <li>-Pratos/ramekim de louça;</li> <li>-Talheres de aço inoxidável;</li> <li>-Jarras de vidro ou aço inoxidável;</li> <li>-Tempo estimado do evento: até 02 horas;</li> <li>-A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionário uniformizado 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.</li> </ul>	Evento	R\$34,00
----	--------	---	--------	----------

## 2) Especificações complementares dos alimentos:

- a) Os salgados assados, fritos e vegetarianos deverão ser servidos em unidades com tamanho padronizado;
- b) A fruta servida no lanche deverá estar madura. Não deverão ser aceitas frutas verdes e/ou que não estejam próprias para consumo.

## 3) Especificações sobre a execução do serviço:

- a) O preparo das refeições será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- b) 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.

#### 4) Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA:

- a) 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.
- b) responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos.
- c) 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.
- d) as louças, talheres, cestas, bandejas, garrafas térmicas, guardanapos, toalhas etc, para todo os serviços inerentes ao objeto desta contratação serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- e) as toalhas utilizadas para a prestação do serviço devem estar em bom estado de conservação, limpas, sem manchas e desamassadas.
- f) 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 as especificações deste instrumento.
- g) os itens poderão ser servidos nos turnos matutino, vespertino ou noturno, em horário a combinar com a CONTRATANTE.
- h) o café deverá ser servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de funcionamento e apresentação.
- i) os alimentos deverão estar dispostos em bandejas de aço inoxidável ou material superior.
- j) as bandejas contendo os alimentos deverão possuir identificação escrita com o nome de cada alimento (em língua portuguesa).
- k) os funcionários da CONTRATADA que irão atuar como garçons nas dependências da Universidade deverão estar devidamente uniformizados e identificados, para execução do serviço.
- l) fica a encargo da CONTRATADA dimensionar a equipe conforme quantitativo solicitado dos itens.
- m) a empresa CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os recursos humanos, materiais e financeiros para atender as demandas apresentadas pela Universidade.
- n) 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.
- o) 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.
- p) Os produtos devem ser transportados em veículos limpos, devendo a entrega ser feita por funcionários uniformizados e com proteção de cabelo (boné ou touca).
- q) é responsabilidade da CONTRATADA comunicar a Universidade com antecedência de até 03 dias úteis antes do evento, sob qualquer dificuldade quanto aos alimentos do cardápio solicitado, para que uma possível troca possa ser analisada e autorizada, se for o caso.
- r) Não é permitida a subcontratação do objeto.

DGA/Divisão de Contratos/Coord. Gestão de Registro de Preços e Contratos de Materiais

Fone: (19) 3521-4629/4630/5268

<http://www.dga.unicamp.br>

E-mail [af.rp@dga.unicamp.br](mailto:af.rp@dga.unicamp.br)