



## **ANEXO VI - TERMO DE REFERÊNCIA – ALIMENTAÇÃO**

### **OBJETO:**

- Contratação de empresa para prestação de serviço no fornecimento de alimentação com quatro refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e lanche) destinado aos atletas, equipes de arbitragem, pessoal de apoio e dirigentes municipais da IV Copa Estadual de Basquetebol, no período de 01 a 07 de Dezembro (06 dias), com média de 500 pessoas por dia.

### **FORMA DE EXECUÇÃO:**

- O atendimento por parte da empresa contratada será no período de 01 a 07 de Dezembro de 2014 no período da IV Copa Estadual de Basquetebol que será realizada no município de Birigui-SP.

- Todos os serviços serão supervisionados e acompanhados diretamente durante todo o período pela Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Juventude, que terá acesso a todas as informações e andamento das etapas;

- A empresa contratada deverá montar, equipar e manter a cozinha e refeitório nos alojamentos destinados as Delegações, arbitragem e dirigentes municipais da IV Copa Estadual de Basquete na cidade de Birigui-SP.

- A empresa contratada deverá ter uma equipe de trabalho composta por cozinheiro (a), auxiliares de cozinha, lavador de pratos e talheres, equipe de limpeza, além de outros profissionais que se façam necessários.

- Todo o trabalho deverá ser supervisionado por uma nutricionista, devidamente registrada no órgão competente, que diariamente acompanhará o cardápio a ser servido, a qualidade dos alimentos e o preparo das refeições;

- O refeitório deverá ser suficiente para atender o número de participantes da delegação, e, além disso, ser equipados com todos os equipamentos necessários para preparar e servir as refeições tais como ilha de alimentação, balcão térmico, aparadores, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, panelas, pratos, talheres, copos descartáveis, suqueiras, freezer, fornos, assadeiras e lixeiras grandes com tampas.

- Deverão ser fornecidas 4 refeições diárias em sistema de self-service nos seguintes horários:

Café da manhã = 06h30 as 09h00

Almoço = 11h00 as 13h00

Jantar = 18h00 as 20h00

Lanche = 21h30 as 22h30

- As refeições deverão ser acondicionadas em ilhas de alimentação, com aquecimento para pratos quentes e refrigeração para saladas;

- Deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes pratos de louça, talheres de metal e copos descartáveis, além de aparadores para os pratos e talheres usados;

- Deverão ser distribuídas em vários pontos do refeitório lixeiras grandes com tampas em quantidade suficiente para a coleta de resíduos e resto de alimentação;

- Os pontos de bebidas deverão ser com suqueiras ou bebedouros refrigerados (tipo torre) contendo suco e água em quantidade suficiente para atender as necessidades da demanda;

- Todas as pessoas que tiverem acesso à cozinha deverão estar sempre uniformizadas e asseadas, usando toucas e sapatos adequados;

- A empresa contratada será responsável por todos os utensílios para a preparação do cardápio, inclusive todo o material necessário para a elaboração das refeições como alimentos, gás, etc;

- Manter o local do refeitório e cozinha higienizados, fornecendo assim, todo o material de limpeza e higiene, para atendimento dessa especificidade;

- A empresa contratada será responsável pelo transporte, montagem e desmontagem de todo o equipamento necessário para a execução do contrato;

- A empresa se obriga a retirar todos os equipamentos montados nos alojamentos no dia 08 de Dezembro de 2014, de acordo com o término da prestação de serviço.