

ANEXO IV

Resumo de quantitativo de pessoas por unidade

GRANDE VITÓRIA	QUANTITATIVO DE PESSOAS
Vitória	362
Vila Velha	50
Serra	49
Hotel Ilha do Boi	158
Total geral grande Vitória:	619

OUTRAS UNIDADES	QUANTITATIVO DE PESSOAS
Cariacica	29
Venda Nova do Imigrante	20
Cachoeiro de Itapemirim	47
São Mateus	21
Colatina + São Gabriel da Palha	32
Linhares	53
Santa Teresa + Aracruz	27

Item 1 - Especificação – Locação de Espaço com Buffet

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet associado à disponibilização de espaço físico adequado, destinado à realização de eventos institucionais do Senac/ES nas Unidades que não dispõem de infraestrutura própria compatível com o quantitativo de participantes.

1.1 Objeto do Serviço

O serviço deverá contemplar, de forma integrada, a locação de espaço e o fornecimento completo de buffet, incluindo alimentos, bebidas, mão de obra, insumos, equipamentos e utensílios necessários à execução do evento, garantindo condições adequadas de conforto, segurança e funcionalidade, considerando o quantitativo de participantes por Unidade conforme descrito no Anexo I.

Poderão, ainda, ser contemplados na mesma contratação serviços complementares vinculados à realização do evento, tais como decoração, ambientação, open bar, sonorização, música/DJ, iluminação e demais estruturas correlatas, desde que a solução integrada se mostre operacionalmente vantajosa e economicamente mais favorável para o Senac/ES.

1.2 Capacidade e Adequação do Espaço

O espaço disponibilizado deverá:

- Possuir capacidade compatível com o público estimado de cada Unidade, conforme quantitativos definidos no Anexo I, assegurando acomodação adequada de todos os participantes;
- Atender às normas de segurança vigentes, incluindo saídas de emergência sinalizadas e condições adequadas de circulação;

- Dispor de banheiros em quantidade compatível com o número de participantes, em condições adequadas de uso, higiene e manutenção durante todo o evento;
- Apresentar estrutura física adequada ao porte do evento, incluindo áreas para alimentação, convivência e apoio operacional.

1.3 Localização e Acesso

O local deverá estar situado em área de fácil acesso, preferencialmente próximo à Unidade demandante, garantindo praticidade de deslocamento aos participantes. Deverá, ainda, possibilitar acesso seguro, incluindo condições adequadas para embarque e desembarque, quando aplicável.

1.4 Infraestrutura Mínima

O espaço deverá dispor de infraestrutura compatível com a realização do evento, incluindo:

- Ambientes organizados e compatíveis com o tipo de serviço contratado;
- Pontos de energia elétrica suficientes para atendimento das demandas operacionais do buffet e demais serviços;
- Condições adequadas de limpeza, conservação e organização;
- Apoio para montagem de estações de alimentação e circulação de equipe de serviço.

1.5 Cardápio Mínimo – Coquetel e Finger Foods

Deverá ser disponibilizado cardápio variado, com itens frios e quentes, incluindo, no mínimo:

- Mini salada caesar;
- Mini salada caprese;
- Ceviche de peixe;
- Ramequim de bacalhau;
- Bruschettas variadas;
- Quiche de palmito;
- Mini coxinha de frango;
- Risoles variados;
- Mini esfirra;
- Empadinha de frango;
- Mini kibe ao molho de hortelã;
- Pérolas de queijo recheadas com goiabada;
- Bolinho de bacalhau;
- Gourjons de peixe ao molho tártaro;
- Espetinho tipo “domus”;
- Mini penne ao molho quatro queijos;
- Bobó de camarão (porção individual);
- Caldinho verde;
- Mini fricassê de frango.

1.6 Estações e Serviços Complementares

O buffet deverá contemplar ainda:

- Montagem de pontos de serviço (ilhas ou estações), em quantidade compatível com o público de cada Unidade, conforme Anexo I, garantindo fluxo adequado e evitando filas;
- Reposição contínua dos alimentos durante todo o período de execução.

1.7 Bebidas

Deverá ser disponibilizado pacote de bebidas, com serviço volante, incluindo, no mínimo:

- 02 (dois) tipos de refrigerantes de marcas reconhecidas nacionalmente (normal e zero);
- Água mineral com e sem gás;
- Suco de frutas natural (mínimo de 02 sabores);
- Cerveja tipo pilsen puro malte, de marca reconhecida nacionalmente.

1.8 Qualidade dos Insumos

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional no Espírito Santo

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077
Bento Ferreira - Vitória/ES - CEP 29050-935
Telefax: (27) 3325-8311 - www.es.senac.br

Todos os insumos utilizados deverão ser de primeira qualidade, sendo obrigatória a apresentação prévia das marcas para validação do Senac/ES. As bebidas deverão ser de marcas reconhecidas nacionalmente e os demais itens compatíveis com o padrão do evento.

1.9 Equipe Técnica

A contratada deverá disponibilizar equipe em quantitativo suficiente para atendimento do público de cada Unidade, conforme Anexo I, incluindo, no mínimo:

- Garçons;
- Cozinheiros e auxiliares;
- Profissionais de apoio (copeiros e auxiliares de serviço);
- Responsável técnico pela produção;
- Responsável pela operação do serviço durante o evento.

1.10 Materiais e Equipamentos

Deverão estar inclusos todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço, tais como:

- Equipamentos de conservação (freezers, geladeiras, caixas térmicas);
- Equipamentos de apoio (réchauds, fritadeiras, entre outros);
- Louças (pratos de mesa e sobremesa);
- Talheres em inox;
- Copos e taças de vidro;
- Guardanapos e itens de apoio;
- Demais itens que a contratada julgar necessário.

1.11 Condições Gerais de Execução

A contratada será responsável por assegurar que o espaço e os serviços associados atendam integralmente às normas sanitárias, de segurança e acessibilidade vigentes, garantindo a adequada experiência dos participantes e a plena execução do objeto contratado.

1.12 Flexibilidade e Ajustes de Cardápio

O cardápio especificado neste Termo de Referência estabelece o padrão mínimo de qualidade e variedade a ser observado, podendo ser objeto de ajustes e substituições por itens similares ou equivalentes, desde que mantidas as características, o padrão de qualidade e a diversidade originalmente previstos.

Considerando as particularidades operacionais dos espaços contratados, admite-se a adequação do cardápio conforme práticas e portfólios próprios dos fornecedores, desde que não haja prejuízo à composição e ao nível do serviço estabelecido.

Nos casos em que se fizer necessária a alteração integral do cardápio originalmente proposto, a nova composição deverá ser previamente submetida à análise e aprovação da Unidade demandante e da equipe responsável pela contratação, não sendo admitidas alterações sem a devida validação.

Item 2 - Especificação – Buffet

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, destinado à realização de eventos institucionais do Senac/ES, contemplando o fornecimento de alimentos, bebidas, mão de obra, insumos, equipamentos e utensílios necessários à plena execução do serviço, considerando o quantitativo de participantes por Unidade conforme descrito no Anexo I.

2.1 Tipo de Serviço

O serviço deverá contemplar buffet completo, com duração mínima de 5 (cinco) horas, incluindo coquetel volante, estações gastronômicas e serviço contínuo de alimentos e bebidas ao longo do



Fecomércio ES
Sesc

período do evento, dimensionado de acordo com o público estimado por Unidade, conforme estabelecido no Anexo I.

2.2 Cardápio Mínimo – Coquetel e Finger Foods

Deverá ser disponibilizado cardápio variado, com itens frios e quentes, incluindo, no mínimo:

- Mini salada caesar;
- Mini salada caprese;
- Ceviche de peixe;
- Ramequim de bacalhau;
- Bruschettas variadas;
- Quiche de palmito;
- Mini coxinha de frango;
- Risoles variados;
- Mini esfirra;
- Empadinha de frango;
- Mini kibe ao molho de hortelã;
- Pérolas de queijo recheadas com goiabada;
- Bolinho de bacalhau;
- Gourjons de peixe ao molho tártaro;
- Espetinho tipo “domus”;
- Mini penne ao molho quatro queijos;
- Bobó de camarão (porção individual);
- Caldinho verde;
- Mini fricassê de frango.

2.3 Estações e Serviços Complementares

O buffet deverá contemplar ainda:

- Montagem de pontos de serviço (ilhas ou estações), em quantidade compatível com o público, garantindo fluxo adequado e evitando filas;
- Reposição contínua dos alimentos durante todo o período de execução.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional no Espírito Santo

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077
Bento Ferreira - Vitória/ES - CEP 29050-935
Telefax: (27) 3325-8311 - www.es.senac.br

2.4 Bebidas

Deverá ser disponibilizado pacote de bebidas, com serviço volante, incluindo, no mínimo:

- 02 (dois) tipos de refrigerantes de marcas reconhecidas nacionalmente (normal e zero);
- Água mineral com e sem gás;
- Suco de frutas natural (mínimo de 02 sabores);
- Cerveja tipo pilsen puro malte, de marca reconhecida nacionalmente.

2.5 Qualidade dos Insumos

Todos os insumos utilizados deverão ser de primeira qualidade, sendo obrigatória a apresentação prévia das marcas para validação do Senac/ES. As bebidas deverão ser de marcas reconhecidas nacionalmente e os demais itens compatíveis com o padrão do evento.

2.6 Equipe Técnica

A contratada deverá disponibilizar equipe em quantitativo suficiente para atendimento do público estimado, incluindo, no mínimo:

- Garçons;
- Cozinheiros e auxiliares;
- Profissionais de apoio (copeiros, auxiliares de serviço);
- Responsável técnico pela produção;
- Responsável pela operação do serviço durante o evento.

2.7 Materiais e Equipamentos

Deverão estar inclusos todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço, tais como:

- Equipamentos de conservação (freezers, cervejeiras, caixas térmicas);
- Equipamentos de apoio (réchauds, fritadeiras, entre outros);
- Louças (pratos de mesa e sobremesa);
- Talheres em inox;
- Copos e taças de vidro;
- Guardanapos e itens de apoio;
- Demais itens que a contratada julgar necessário.

2.8 Condições de Execução

Durante toda a execução do serviço, os alimentos e bebidas deverão ser mantidos em condições adequadas de temperatura, armazenamento, higiene e apresentação, em conformidade com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e normas sanitárias vigentes.

2.9 Condições de Preparo e Finalização dos Alimentos

Considerando que nem todas as Unidades do Senac/ES dispõem de infraestrutura completa de cozinha, os alimentos deverão ser fornecidos previamente preparados ou semiprontos, sendo permitida no local apenas a finalização necessária para o serviço (como aquecimento, montagem e finalização dos pratos).

A contratada deverá garantir que todas as etapas de preparo, transporte e finalização dos alimentos estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, assegurando a qualidade, segurança alimentar e adequada apresentação dos itens servidos.

2.10 Condições Específicas para Atendimento no Hotel Senac Ilha do Boi

Considerando que o Hotel Senac Ilha do Boi adota o Programa Alimentos Seguros (PAS), que estabelece requisitos e procedimentos voltados à garantia da qualidade higiênico-sanitária e da segurança dos alimentos, não será permitida a entrada e comercialização de alimentos preparados por fornecedores externos nas dependências do Hotel.

Dessa forma, para os eventos realizados no Hotel Senac Ilha do Boi, os alimentos deverão ser produzidos e finalizados nas cozinhas da própria unidade, observando o cardápio mínimo estabelecido

neste Termo de Referência, admitindo-se adequações previamente aprovadas pela contratante, desde que mantidos o padrão de qualidade e a variedade originalmente previstos.

Em razão das exigências do Programa Alimentos Seguros (PAS), caberá ao Hotel Senac Ilha do Boi disponibilizar sua estrutura de cozinha, bem como os materiais e utensílios necessários ao serviço, incluindo louças, pratos, talheres, copos, taças e demais itens de apoio, garantindo a conformidade dos processos de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, bebidas, insumos necessários à execução do serviço e pela disponibilização da equipe técnica necessária para atendimento dos participantes, incluindo cozinheiros, auxiliares, garçons, copeiros e demais profissionais em quantitativo compatível com o público previsto no Anexo I.

Todos os procedimentos de preparo, armazenamento, manipulação e distribuição dos alimentos deverão observar integralmente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, a legislação sanitária vigente e os requisitos estabelecidos pelo Programa Alimentos Seguros (PAS), visando assegurar a qualidade e a segurança alimentar dos participantes.

Em razão das particularidades operacionais do Hotel Senac Ilha do Boi, especialmente em função do fluxo de hóspedes, da prestação contínua dos serviços de hospedagem e alimentação e da necessidade de manutenção da qualidade do atendimento, fica facultado exclusivamente ao Hotel Senac Ilha do Boi definir data diversa da estabelecida para as demais Unidades do Senac/ES, mediante alinhamento prévio com a Gerência de Recursos Humanos, de modo a garantir a adequada execução do evento sem prejuízo às atividades regulares da unidade.

Item 3 - Especificação – Decoração e iluminação Cênica

Contratação de empresa especializada na elaboração e execução de projetos de decoração e ambientação

para eventos institucionais do Senac/ES, contemplando o fornecimento de materiais, mobiliários, elementos

decorativos, iluminação, mão de obra e demais itens necessários à completa execução dos serviços, considerando o quantitativo de participantes por Unidade conforme Anexo I.

3.1 Escopo do Serviço:

A empresa contratada deverá desenvolver projeto de decoração personalizado para cada evento, contemplando

ambientes funcionais, esteticamente adequados e confortáveis, incluindo, no mínimo:

- Áreas de recepção;
- Espaços para serviço de buffet e alimentação;
- Ambientes de convivência (lounges);
- Espaço para atrações musicais e pista de dança.

O projeto deverá prever layouts diferenciados, com identidade visual harmônica e adequada ao perfil institucional

do evento, sendo dimensionado de acordo com o porte de cada Unidade, considerando o espaço disponível e o

quantitativo de participantes previsto no Anexo I.

3.2 Projeto e Aprovação

A contratada deverá apresentar previamente o projeto de decoração para validação da contratante, contendo

proposta visual, layout dos ambientes, especificação dos materiais e composição dos elementos decorativos.

3.3 Elementos de Decoração

A ambientação deverá contemplar, no mínimo, os seguintes itens:

a) Conceito decorativo: Utilização de folhagens e flores em estilo tropical, com composição harmônica e

adequada aos ambientes.

b) Hall de entrada

- 01 (um) painel instagramável medindo aproximadamente 4m x 3m, composto por folhagens e flores;

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Departamento Regional no Espírito Santo

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077

Bento Ferreira - Vitória/ES - CEP 29050-935

Telefax: (27) 3325-8311 - www.es.senac.br



Fecomércio ES
Sesc

- Aplicação de carpete e/ou tapetes;
- Elementos em tecido, conforme necessidade do projeto.

c) Salão interno – mesas de convidados

- Mesas com capacidade para 08 (oito) lugares, podendo comportar até 10 (dez) lugares;
- Toalhas longas lisas (cores neutras, preferencialmente bege ou branca);
- Tampo de mesa (aproximadamente 1,40m);

Base de mesa;

- Arranjos florais baixos como centro de mesa;
- Cadeiras tipo Tiffany, na cor branca.

d) Salão interno – área de buffet

- Mesas de madeira para composição do buffet, totalizando aproximadamente 6 (seis) metros lineares;
- Arranjos florais de maior porte para composição decorativa do buffet.

e) Área de pista de dança e convivência

- Mesas tipo bistrô com 03 (três) banquetas cada, preferencialmente na cor preta;
- Puffs revestidos em tecido;
- Jardineiras com folhagens;
- Almofadas decorativas;
- Mesas de apoio.

f) Cafeterias e pontos de apoio

- Arranjos de folhagens e flores para mesas;
- Vidros decorativos com flores para bistrôs;
- Demarcação de áreas com carpete, preferencialmente na cor preta.

Parágrafo único: Os itens de mobiliário, tais como mesas, cadeiras, bistrôs e demais elementos, poderão ser ajustados ou substituídos conforme as características e limitações do espaço físico de cada evento, desde que mantido o padrão de qualidade e funcionalidade, mediante validação prévia da contratante.

3.4 Quantitativos

Todos os itens de mobiliário, decoração e ambientação deverão ser dimensionados em quantitativo compatível com o número de participantes de cada Unidade, conforme estabelecido no Anexo I, bem como com as dimensões e características do local do evento, garantindo conforto, funcionalidade e adequada circulação dos convidados.

3.5 Iluminação

A contratada deverá fornecer projeto de iluminação contemplando:

- Iluminação geral do ambiente;
- Iluminação decorativa;
- Destaque de elementos cênicos e decorativos.

A iluminação deverá ser adequada ao tipo de evento, proporcionando ambiente acolhedor, confortável e visualmente harmônico, devendo ser previamente verificada a compatibilidade da carga elétrica do local com os equipamentos a serem utilizados.

3.6 Integração com Espaço e Buffet (quando aplicável)

Nos casos em que a contratação do espaço para realização do evento incluir, em seu escopo, serviços de decoração e ambientação, o fornecedor do local deverá disponibilizar estrutura decorativa compatível com o padrão estabelecido neste Termo de Referência, garantindo ambientação adequada, harmônica e confortável para os participantes. A solução apresentada deverá atender às necessidades do evento e ser previamente validada pela contratante.

3.7 Execução dos Serviços

A empresa contratada será responsável por:

- Montagem completa da decoração;

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional no Espírito Santo

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077
Bento Ferreira - Vitória/ES - CEP 29050-935
Telefax: (27) 3325-8311 - www.es.senac.br

- Execução e acompanhamento durante o evento;
- Desmontagem ao término;
- Transporte de todos os materiais.

As atividades deverão estar alinhadas às regras e restrições do local de realização do evento.

3.8 Reuniões e Visitas Técnicas

A contratada deverá estar disponível para participação em reuniões e/ou visitas técnicas aos locais dos eventos, sempre que solicitado pela contratante, com antecedência mínima de até 24 (vinte e quatro) horas.

3.9 Garantia e Conformidade

A empresa contratada deverá garantir a qualidade dos materiais e serviços prestados, responsabilizando-se pela conformidade com todas as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, bem como pelas normas aplicáveis.

Item 4 - Especificação – Open Bar para Eventos

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de open bar durante eventos institucionais do Senac/ES, contemplando fornecimento de bebidas, insumos, estrutura, equipamentos e mão de obra necessária à execução do serviço, considerando o quantitativo de participantes por Unidade conforme Anexo I e as características do local de realização.

4.1 Escopo do Serviço

O serviço deverá contemplar a disponibilização de bar completo, com estrutura adequada e operação contínua durante o período do evento, incluindo balcão, utensílios, insumos e todos os itens necessários para o preparo e distribuição das bebidas.

4.2 Duração do Serviço

O serviço de open bar deverá ser prestado durante o período definido para cada evento, com duração estimada de até 5 (cinco) horas, podendo ser ajustado conforme a programação da Unidade demandante.

4.3 Cardápio de Bebidas

Deverá ser disponibilizada carta de drinks variada, contemplando bebidas alcoólicas e não alcoólicas, com opções que atendam diferentes perfis de consumo, incluindo, no mínimo:

- Caipirinhas (limão e frutas variadas);
- Drinks clássicos (ex.: Mojito, Moscow Mule, Aperol Spritz ou similares);
- Drinks autorais ou tropicais;
- Opções não alcoólicas equivalentes aos drinks ofertados;

A composição final do cardápio deverá ser previamente submetida à aprovação da contratante, podendo sofrer ajustes conforme o perfil do evento.

4.4 Qualidade dos Insumos

Os insumos utilizados deverão ser de boa qualidade, incluindo bebidas, frutas, xaropes, gelo e demais componentes necessários ao preparo dos drinks. As marcas dos destilados deverão ser informadas previamente e aprovadas pela contratante, podendo variar entre opções intermediárias e premium, conforme definição contratual.

4.5 Estrutura e Equipamentos

A contratada deverá fornecer toda a estrutura necessária para execução do serviço, incluindo:

- Balcão de bar;
- Equipamentos e utensílios para preparo dos drinks;
- Copos e recipientes adequados;



Fecomércio ES

Sesc

- Insumos completos (gelo, frutas, xaropes, entre outros).

A estrutura deverá ser dimensionada de acordo com o número de participantes e o porte do evento, garantindo agilidade e qualidade no atendimento.

4.6 Equipe Técnica

A contratada deverá disponibilizar equipe capacitada para execução do serviço, em quantitativo compatível com o número de participantes por Unidade, conforme Anexo I, incluindo bartenders e auxiliares, garantindo atendimento eficiente durante todo o período do evento.

4.7 Adequação Técnica e Operacional

O serviço deverá ser adequado às características do local do evento, incluindo verificação prévia das condições de espaço físico e capacidade elétrica, quando aplicável, garantindo segurança e pleno funcionamento da operação.