ANEXO IV

Referente ao Edital de Pregão nº. 014/2015

Especificações Técnicas

1. DO OBJETO

A presente especificação tem por objeto a contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO EM COMEMORAÇÃO AOS 60 ANOS DA DME DISTRIBUIÇÃO S.A, À PREMIAÇÃO DO SERVIDOR PADRÃO 2015 DAS EMPRESAS DME E À CONQUISTA DOS PRÊMIOS NAS CATEGORIAS: GESTÃO OPERACIONAL, AVALIAÇÃO PELO CLIENTE E NACIONAL (ATÉ 500 MIL CONSUMIDORES) DA *17ª PESQUISA ABRADEE DE SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR RESIDENCIAL URBANO DE ENERGIA ELÉTRICA*, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE JANTAR COMPLETO, BEM COMO A DECORAÇÃO, SERVIÇO DE APOIO (COPEIRA, GARÇONS, RECEPCIONISTAS, COORDENADORES, ETC),** a ser realizado entre 21h00min do dia 05/12/2015 e 02h00min do dia 06/12/2015 no CASA SALES – Poços de Caldas – MG, os quais deverão observar os padrões mínimos de qualidade exigíveis.

2. DOS SERVIÇOS

2.1. **Jantar de Confraternização**

A licitante vencedora deverá oferecer uma recepção para uma quantidade estimada de 500 convidados, observando no **mínimo os seguintes requisitos**:

- O Jantar será servido a partir das 21:00 horas, conforme cardápio, no dia 05 de Dezembro de 2015, em local indicado previamente pela Contratante;
- Os itens do cardápio deverão ficar disponíveis para a consumação até as 02h00min do dia 06/12/2015, sob pena de aplicação das penalidades contratuais.
- A quantidade de refeições pode variar em até 25% conforme Cláusula Contratual e será confirmada em até 10 dias antes da realização do evento pela Contratante.
- Deverão ser disponibilizadas pela Contratada mesas e cadeiras estofadas, sem rasgos, para a devida acomodação de todos os 500 convidados.
- Os aparadores utilizados para montagem da recepção serão de responsabilidade da licitante contratada.
- A disposição das mesas, pista de dança, ambientes, pranchas para servir jantar, bistrôs, bares de apoio serão fiscalizadas por responsáveis da DMED.
- A Contratada deverá disponibilizar todo o corpo funcional de apoio devidamente uniformizado e identificado, necessário para trabalhar no recinto. Deverão contemplar, sem se limitar a estes garçons, cozinheiros, ajudantes de cozinha, repositores, recepcionistas para conferência de convidados, coordenador de equipe, entre outros.

- A Contratada deverá oferecer toda a estrutura necessária para preparo e manuseio dos alimentos e bebidas servidos aos convidados de maneira a garantir a agilidade e presteza em todos serviços de reposição e atendimento das mesas.
- O somatório de todos os cardápios deverá ser em quantidade suficiente para servir o total estimado de 500 pessoas;
- Todo material utilizado (tais como resíduos sólidos) do evento deverá ser recolhido ao final, separado e descartado pela Contratada, destinando adequadamente os resíduos que possam ser reaproveitados, inclusive o material reciclável.
- Todos os materiais / equipamentos a serem utilizados na montagem / desmontagem da recepção, **inclusive** os da decoração, deverão ser RETIRADOS do local até às 08:00 horas do dia 06.12.2015.
- O Cardápio a ser ofertado deve respeitar no mínimo a listagem abaixo, entretanto a Contratada poderá propor sugestões, sendo que esta deverá ser aprovada pela gestão do Contrato.
- A Contratada deverá fornecer a Contratante uma degustação do cardápio para aprovação. Esta degustação deverá ocorrer no prazo máximo de 10 dias antes da data do evento, e deverá ser fornecida para no mínimo 3 (três) pessoas.
- Os horários definidos nesta Especificação poderão ser alterados em comum acordo com antecedência mínima de 10 (dez) dias da realização do evento.

2.2. **Cardápio** mínimo a ser fornecido:

Entrada:

Canapés: 4 (quatro) opções.

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) Barqueta com salpicão de frango (ii) bruschetta de tomate fresco, manjericão e parmesão (iii) canapés de presunto e ricota.

Salgados fritos ou assados: 6 (seis) opções.

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) coxinha de Frango, (ii) croquete de carne, (iii) bolinho de queijo, (iv) rissoles misto (Carne e queijo)

Salgados folhados ou amanteigados: 6 (seis) opções.

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) empadinha de palmito, (ii) esfiha de carne, (iii) folhado de peito de peru, (iv) croissant de presunto e queijo.

Escondidinho de carne seca e mandioca

Principais:

Massas: 1(uma) opção de massa seca e 1 (uma) opção de massa trufada.

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) Penne , (ii) Canelone recheado com presunto e queijo ou Conchiglione quatro queijos.

Molhos: (i) ao sugo, (ii) rose e (iii) branco.
Queijo parmesão ralado

Carnes: 2 (duas) opções de carnes (bovina e suína)

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) Filé Mignon ao Molho Madeira, (ii) Lombo Suíno com farofa.

Acompanhamentos: 2 (opções) de acompanhamento.

O cardápio deverá contemplar as alternativas a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) Arroz Branco; (ii) Arroz à piamontese.

Mesa mista (salada e frios): Mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito, maionese, presunto, salame, queijo provolone e cheddar, peito de peru, lombinho defumado, vinagrete.

Bebidas:

Refrigerante: (i) tipo cola comum e zero açúcar; (ii) tipo guaraná comum e zero açúcar;

Cerveja: Deverá ser servida apenas uma bandeira dentre as marcas: (i) ORIGINAL; (ii) BOHEMIA; (iii) SERRA MALTE; (IV) 1500; (V) SKOL OU SIMILARES.

Suco concentrado: (i) laranja (ii) limão.

Água: (i) mineral natural, (ii) gaseificada.

Drinks especiais: Batidas, alcóolicas e sem álcool, de no mínimo 4 (quatro) sabores.

Sobremesas:

Sobremesa: 1 (uma) opção de sobremesa.

O cardápio deverá contemplar a alternativa a seguir e/ou similares e/ou de qualidade superior: (i) petit gateau com sorvete de creme;

Mesa de Frutas: Decorada, com frutas da época e salada de frutas decoradas em taças.

Saída:

Mesa de Café: (i) Café, (ii) Licor, (iii) petit four (1ª linha)

2.3. **Decoração para Jantar de Confraternização**

A decoração deverá ser montada dia 05/12/2015, até às 18 horas e o local deverá ficar em perfeitas condições (sem sujeira espalhada, sem restos de materiais) para a recepção dos convidados.

Os fiscais da DMED deverão ser informados do término da realização dos serviços para as devidas averiguações do serviço.

A licitante vencedora deverá montar nas dependências da CASA SALES, decoração que atenda ou supere as especificações abaixo listadas para:

(i) Entrada;
(ii) Hall de entrada;
(iii) Mesas do buffet e aparadores;
(iv) Mesas de apoio;
(v) Mesas de convidados.
(vi) Palco da banda.

A decoração deve respeitar, **no mínimo**, as seguintes condições:

2.3.1. **Entrada**

- Iluminação de efeito para colorir a fachada e jardim.

2.3.2. **Hall De Entrada**

- Ambiente devidamente decorado, com arranjos de flores naturais, apropriados para tirar fotos.
- 01 arranjo estilizado para compor mesa no hall.
- Tapetes grandes para compor hall;
- 01 aparador para compor mesas de café;
- 01 mesa de apoio para compor hall;

2.3.3. **Salão principal**

2.3.3.1. ***Iluminação de Efeito***

- Pontos de luzes para colorir laterais do salão;
- Pontos de luzes para direcionar.

2.3.3.2. ***Arranjos florais naturais***

- 01 arranjo floral grande em peça decorativa para mesa de café;
- 02 arranjos florais grandes em peças decorativas para os aparadores;
- 01 arranjo floral grande em peças decorativas para o hall de entrada;
- 01 arranjo estilizado para compor mesa de massas.
- 01 arranjo estilizado para compor a mesa de sobremesa.
- 01 arranjo floral para cada mesa dos convidados;
- 04 arranjos florais grandes em peças decorativas para o palco onde será instalada a banda;

2.4. **Observações gerais:**

2.4.1. Somente serão consideradas pagantes as crianças **acima de 05 anos**. Crianças entre 06 a 09 anos pagam meia.

2.4.2. As mesas deverão ser cobertas com toalhas de pano, na cor branca.

2.4.3. Os pratos a serem utilizados deverão ser em louça na cor branca.

2.4.4. Os talheres a serem utilizados deverão ser de inox ou prata inclusive os cabos.

2.4.5. As taças e copos a serem utilizados deverão ser de vidro ou cristal.

2.4.6. Todos os materiais / equipamentos a serem utilizados na montagem / desmontagem da recepção, **inclusive** os da decoração, serão de responsabilidade da licitante vencedora, bem como o frete para o transporte.

2.4.7. **Os serviços de montagem/desmontagem, pessoal necessário para a realização do evento, materiais são de inteira responsabilidade da licitante vencedora, e deverá estar incluído no preço ofertado.**

NOTA: Maiores informações e esclarecimentos referentes às especificações, favor contatar a Sra. Ariane Cristina Gomes de Menezes, pelo e-mail agomes@dmedsa.com.br, com cópia para a pregoeira para o e-mail efelipe@dmedsa.com.br.