



## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto do presente processo licitatório é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DURANTE A COPA SÃO PAULO DE FUTEBOL JUNIOR**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| Lote | Item | Especificação                                                                                                                                                | Unidade | Qntd |
|------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| 1    | 1    | Fornecimento de <b>CAFÉ DA MANHÃ</b> conforme <b>CARDÁPIO</b> .<br><i>Deverá ser servido no hotel onde as delegações estarão hospedadas.</i>                 | UN      | 1140 |
|      | 2    | Fornecimento de <b>ALMOÇO</b> conforme <b>CARDÁPIO</b> .<br><i>Deverá ser servido em local indicado e fornecido pela CONTRATANTE.</i>                        | UN      | 1140 |
|      | 3    | Fornecimento de <b>LANCHE DA TARDE</b> conforme <b>CARDÁPIO</b> .<br><i>Deverá ser servido em local indicado e fornecido pela CONTRATANTE.</i>               | UN      | 1140 |
|      | 4    | Fornecimento de <b>JANTAR</b> conforme <b>CARDÁPIO</b> .<br><i>Deverá ser servido em local indicado e fornecido pela CONTRATANTE.</i>                        | UN      | 1140 |
|      | 5    | Fornecimento de <b>LANCHE DA NOITE/LANCHE NOTURNO</b> conforme <b>CARDÁPIO</b> .<br><i>Deverá ser servido no hotel onde as delegações estarão hospedadas</i> | UN      | 1140 |

### 2. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

2.1. Local de execução dos serviços: dentro do perímetro do município de Assis.

2.2. Período de execução dos serviços/fornecimento: de 02/01/2026 a 17/01/2026, totalizando 15 dias.

2.3. A medição dos serviços prestados será realizada com base na quantidade efetiva de refeições fornecidas. Considerando a natureza estimativa do consumo, o pagamento será efetuado com base em **medição proporcional ao consumo real efetivado**.

2.4. A aferição será realizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Esportes.

#### 2.5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

2.5.1. Servir cinco refeições diárias, respeitando o cardápio fornecido pela **Federação Paulista de Futebol**.

2.5.2. A contratada deverá fornecer todos os equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios e ingredientes necessários para atender todo o processo de preparo, exposição e distribuição das refeições, tais como: Ilhas de alimentação, aparadores, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, talheres, pratos, copos



descartáveis, refresqueiras, bebedouros, lixeiras grandes com tampa e quaisquer outros materiais que sejam necessários à perfeita execução dos serviços;

2.5.3. Os itens, materiais e equipamentos de cozinha como gás, fogão, geladeira, freezer, panelas, bandejas, vasilhames e demais utensílios que sejam necessários à execução dos serviços, deverão ser providenciados pela contratada;

2.5.4. A contratada deverá permitir visita técnica da equipe da Secretaria Municipal de Esportes de Assis no local de preparo das refeições para que não haja imprevistos em relação ao espaço, quantitativo de equipamentos ou quaisquer questões que possam impedir ou atrapalhar a execução dos serviços;

2.5.5. As refeições serão servidas no espaço físico de estabelecimento indicado e fornecido pela CONTRATANTE, em sistema self-service, devendo portanto a contratada disponibilizar utensílios gerais de uso comum, tais como pratos, talheres, copos e equipamentos de acondicionamento dos alimentos prontos para consumo ou armazenamento, quando for o caso;

2.5.6. Os itens 1 e 5, respectivamente, café da manhã e lanche noturno/lanche da noite, deverão ser servidos no hotel onde as equipes estiverem hospedadas, devendo a Contratada arcar com os custos logísticos de transporte das refeições até os locais de hospedagem das equipes, sempre dentro do perímetro do município de Assis.

2.5.7. Disponibilizar espaço adequado e limpo e **fornecer cadeiras e mesas** plásticas para as refeições;

2.5.8. Disponibilizar funcionário responsável pela reposição dos aparadores e entrega/distribuição dos lanches da tarde;

2.5.9. Lavagem e reposição de utensílios como pratos, talheres e copos são de responsabilidade da contratada;

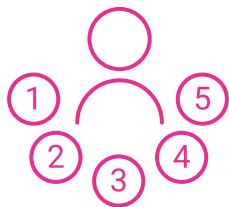
2.5.10. Servir as refeições nos horários previamente definidos pela Contratante;

2.5.11. A contratada será responsável por todos os encargos relacionados aos seus funcionários e à logística envolvida na execução do contrato, bem como o planejamento, transporte, preparo e fornecimento dos alimentos e materiais.

2.5.12. A contratada deverá seguir rigorosamente o cardápio fornecido pela Federação Paulista de Futebol, conforme a seguir:



# ALIMENTAÇÃO



## // 5 REFEIÇÕES DIÁRIAS //

Fornecer, no mínimo, 5 (cinco) refeições diárias para até 25 (vinte e cinco) pessoas de cada delegação, bem como, para o Diretor do Jogo.



## // CAFÉ DA MANHÃ E NOITE //

O café da manhã e o lanche noturno devem ser servidos no hotel.



## // CARDÁPIO BALANCEADO //

Todas as refeições fornecidas pela Sede devem ser adequadas ao cardápio elaborado por nutricionista.

**MODELO DE CARDÁPIO NAS PÁGINAS 12 E 13**

# MODELO DE CARDÁPIO BALANCEADO



## A Federação Paulista de Futebol orienta as Sedes a seguirem um modelo de cardápio balanceado para os atletas participantes da competição.

“Com relação a utilização de massas e sobremesas açucaradas, informamos que a ingestão de quantidades significativas de carboidratos (alimentos ricos em trigo) podem causar desconforto em alguns atletas, bem como, o excesso de açúcar e fast food prejudicam o processo de recuperação física e alteram negativamente os mecanismos responsáveis pelo metabolismo energético.”

### ALMOÇO

#### VEGETAIS (6 TIPOS)

- ☉ Alface americana
- ☉ Alface roxa
- ☉ Beterraba cozida em cubos
- ☉ Beterraba crua ralada
- ☉ Brócolis cozido no vapor
- ☉ Broto de alfafa
- ☉ Cenoura crua ralada
- ☉ Couve-flor cozida no vapor
- ☉ Grão de bico
- ☉ Rúcula
- ☉ Rúcula com tomates secos
- ☉ Tomate em rodelas

#### GRÃOS

- ☉ Arroz branco cozido
- ☉ Arroz integral cozido (feito com azeite de oliva extra virgem e sal integral)

#### FRUTAS (3 TIPOS)

- ☉ Maçã
- ☉ Banana
- ☉ Bergamota
- ☉ Ameixa
- ☉ Uva

#### SUCOS (3 TIPOS)

- ☉ Beterraba
- ☉ Limão
- ☉ Melancia
- ☉ Abacaxi
- ☉ Melão
- ☉ Laranja

#### LEGUMINOSAS (1 TIPO)

- ☉ Feijão preto
- ☉ Feijão marrom
- ☉ Lentilha

#### VEGETAL DE RAIZ (1 TIPO)

- ☉ Pure de mandioquinha
- ☉ Chips de batata doce
- ☉ Batata cozida

#### MASSAS

- ☉ Macarrão com molho de tomate ou branco

#### CARNES (2 TIPOS)

- ☉ Peito de frango grelhado
- ☉ Bifes de alcatra acebolados ou ao molho madeira ou grelhado
- ☉ Tilápia grelhada
- ☉ Frango xadrez

#### OUTRAS BEBIDAS

- ☉ Água mineral
- ☉ Água com gás
- ☉ Chás quentes

#### SOBREMESA

- ☉ Gelatina
- ☉ Mousse



# MODELO DE CARDÁPIO BALANCEADO

## JANTAR

### VEGETAIS (6 TIPOS)

- ☉ Agrião
- ☉ Alface roxa
- ☉ Beterraba cozida no formato palito
- ☉ Beterraba crua ralada
- ☉ Brócolis cozido no vapor
- ☉ Broto de alfafa
- ☉ Cenoura crua ralada
- ☉ Couve-flor cozida no vapor
- ☉ Guacamole (abacate amassado, cebola sem acidez, tomate, limão espremido, sal, pimenta e coentro)
- ☉ Rúcula
- ☉ Tomate em rodela
- ☉ Couve-flor cozida no vapor

### GRÃOS

- ☉ Arroz branco cozido
- ☉ Arroz integral cozido (feito com azeite de oliva extra virgem e sal integral)

### LEGUMINOSAS (1 TIPO)

- ☉ Feijão preto
- ☉ Feijão marrom

### VEGETAL DE RAIZ (1 TIPO)

- ☉ Bifinhos de batata
- ☉ Aipim cozido
- ☉ Chips de batata doce

### MASSAS

- ☉ Macarrão com molho de tomate ou branco

### CARNES (2 TIPOS)

- ☉ Bife de alcatra ao molho mostarda ou grelhado
- ☉ Frango grelhado
- ☉ Almôndegas de alcatra moída com molho de tomate natural

### FRUTAS (3 TIPOS)

- ☉ Maçã
- ☉ Banana
- ☉ Bergamota
- ☉ Ameixa
- ☉ Uva

### SUCOS (3 TIPOS)

- ☉ Beterraba
- ☉ Limão
- ☉ Melancia
- ☉ Abacaxi
- ☉ Melão
- ☉ Laranja

### OUTRAS BEBIDAS

- ☉ Água mineral
- ☉ Água com gás
- ☉ Chás quentes

### SOBREMESA

- ☉ Gelatina
- ☉ Mousse

## CAFÉ DA MANHÃ

### SUCOS (3 TIPOS)

- ☉ Beterraba
- ☉ Limão
- ☉ Melancia
- ☉ Abacaxi
- ☉ Melão
- ☉ Laranja

### OUTRAS BEBIDAS

- ☉ Água mineral
- ☉ Água com gás
- ☉ Iogurte
- ☉ Vitaminas (banana, mamão, abacate etc.)
- ☉ Café
- ☉ Leite
- ☉ Chás quentes (sachês e água quente)

### PÃO

- ☉ Pão 100% integral

### OVO

- ☉ Ovo mexido
- ☉ Omelete
- Sugestão: queijo, tomate, orégano, presunto, queijo branco

### COMPLEMENTO

- ☉ Requeijão
- ☉ Manteiga com sal
- ☉ Geléias de frutas
- ☉ Cereais

### FRIOS

- ☉ Presunto
- ☉ Queijo
- ☉ Queijo minas

### FRUTAS (3 TIPOS)

- ☉ Maçã
- ☉ Banana
- ☉ Bergamota
- ☉ Ameixa
- ☉ Uva

## LANCHE DA TARDE E NOITE

### SUCOS (3 TIPOS)

- ☉ Beterraba
- ☉ Limão
- ☉ Melancia
- ☉ Abacaxi
- ☉ Melão
- ☉ Laranja

### OUTRAS BEBIDAS

- ☉ Água mineral
- ☉ Água com gás
- ☉ Iogurte
- ☉ Vitaminas (banana, mamão, abacate etc.)
- ☉ Chás quentes (sachês e água quente)

### PÃO

- ☉ Pão 100% integral

### OVO

- ☉ Ovo mexido
- ☉ Omelete
- Sugestão: queijo, tomate, orégano, presunto, queijo branco

### COMPLEMENTO

- ☉ Requeijão
- ☉ Manteiga com sal
- ☉ Geléias de frutas
- ☉ Cereais

### FRIOS

- ☉ Presunto
- ☉ Queijo
- ☉ Queijo minas

### FRUTAS (3 TIPOS)

- ☉ Maçã
- ☉ Banana
- ☉ Bergamota
- ☉ Ameixa
- ☉ Uva