

# ANEXO II

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PANETONE RECHEADO

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS DÁRIA BRAMBILL DO NASCIMENTO

Rua :PADRE GERALDO,1176-JARDIM ESTORIL

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3641-3956

RESPONSÁVEL: Edna Vieira de Pinho Pereira

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

- Objetivo: Oportunizar aos participantes o conhecimento das técnicas necessárias para produção de panetos caseiros;
- Critérios:
- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado, com experiência comprovada para ministrar as oficinas;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados durante as aulas;
- O curso deverá ter no 12 horas/aula .(mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: Preparação de panetone e chocotone Caseiro, ingredientes: como comprar, receitas, tipo de formas, 03 tipos de recheios diferentes, embalagens, e técnicas de vendas;
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado aos participantes;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Edna Vieira de Pinho Pereira

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS III

*Edna Vieira de Pinho Pereira*  
Assistente Social/ Coordenadora do CRAS III  
CRAS Dária Brambill do Nascimento  
Rua Padre Geraldo, 1176 - Jardim Estoril  
18.364.139-56

TERMO DE REFERÊNCIA  
PANETONE RECHEADO

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS Orlanda Macarini Palácio

Rua Valério Anhê Ribalta, 730

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3634-1079

RESPONSÁVEL: Livia Goes da Fonseca

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

- Objetivo: Oportunizar aos participantes o conhecimento das técnicas necessárias para produção de panetos caseiros;
- Critérios:
- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado, com experiência comprovada para ministrar as oficinas;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados durante as aulas;
- O curso deverá ter no 12 horas/aula .(mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: Preparação de panetone e chocotone Caseiro, ingredientes: como comprar, receitas, tipo de formas, 03 tipos de recheios diferentes, embalagens, e técnicas de vendas;
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado aos participantes;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Livia Goes da Fonseca

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV

Ana Paula da Cruz Azevedo

Psicologa

*Qualificação*  
Livia Goes da Fonseca  
Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV  
Ana Paula da Cruz Azevedo  
Psicologa

TERMO DE REFERÊNCIA  
TRUFAS E BOMBONS

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: cras Palmira Batptista de Oliveira Albani

Rua PEDRO BERNABÉ-101- TEREZA MARIA BARBIERI

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3641-5144

RESPONSÁVEL: Evanilza Sorroche Grama

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: Oportunizar aos participantes o conhecimento de técnicas de confecção de trufas e bombons;

Critérios:

- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado, com experiência comprovada para ministrar as oficinas;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados durante as aulas;
- O curso deverá ter no 15 horas/aula.(mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: trufa tradicional, trufas de castanha de caju, trufas de morango, trufa de maracujá, trufa de cereja, bombons de morango, creme de avelã, leite ninho, beijinho, cereja, cones trufados tradicional, beijinho, maracujá e nozes, embalagens e técnicas de vendas.
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado aos participantes;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Evanilza Sorroche Grama

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS II

*Evanilza Sorroche Grama*  
Assistente Social e  
Coordenadora Social  
RG: 20.544.002-0

TERMO DE REFERÊNCIA  
TRUFAS E BOMBONS

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: Cras DÁRIA BRAMBILLA DO NASCIMENTO

Rua PADRE GERALDO, 1176-JARDIM ESTORIL

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3641-3956

RESPONSÁVEL: Edna Vieira de Pinho Pereira

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: Oportunizar aos participantes o conhecimento de técnicas de confecção de trufas e bombons;


Critérios:

- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado, com experiência comprovada para ministrar as oficinas;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados durante as aulas;
- O curso deverá ter no 15 horas/aula. (mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: trufa tradicional, trufas de castanha de caju, trufas de morango, trufa de maracujá, trufa de cereja, bombons de morango, creme de avelã, leite ninho, beijinho, cereja, cones trufados tradicional, beijinho, maracujá e nozes, embalagens e técnicas de vendas.
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado aos participantes;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Edna Vieira de Pinho Pereira

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS III

  
Eliane Cristina Salmeiro  
Secretária de Assistência e  
Desenvolvimento Social  
RG 25.844.659-0

TERMO DE REFERÊNCIA  
TRUFAS E BOMBONS

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS Orlanda Macarini Palácio

Rua Valério Anhê Ribalta, 730

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3634-1079

RESPONSÁVEL: Livia Goes da Fonseca

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: Oportunizar aos participantes o conhecimento de técnicas de confecção de trufas e bombons;

Crítérios:

- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado, com experiência comprovada para ministrar as oficinas;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados durante as aulas;
- O curso deverá ter no 15 horas/aula. (mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: trufa tradicional, trufas de castanha de caju, trufas de morango, trufa de maracujá, trufa de cereja, bombons de morango, creme de avelã, leite ninho, beijinho, cereja, cones trufados tradicional, beijinho, maracujá e nozes, embalagens e técnicas de vendas.
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado aos participantes;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Livia Goes da Fonseca

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV

Ana Paula da Cruz Azevedo

Psicologa

*Ribalmeir*  
Livia Goes da Fonseca  
Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV  
Dan. movimento social  
RG. 20.844.850-0

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Brigadeiro Gourmet

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS "Orlanda Macarini Palácio"

Rua Valério Anhê Ribalta, 730 – Portal da Perola II

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3634-1079

RESPONSÁVEL: Lívia Goes da Fonseca

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: apresentar aos participantes técnicas artesanais para confecção de Brigadeiros Gourmet propiciando a confecção dos mesmos para a família;

Critérios:

- A Empresa deverá prestar o serviço contratado em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS;
- A Empresa deverá contar com profissional capacitado para ministrar as aulas neste segmento;
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados para a preparação e embalagem final do produto em quantidade suficiente para que todos os participantes possam executar todas as técnicas;
- O curso deverá ter no 12 Horas/aula (mínimo)
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: Brigadeiro Clássico, brigadeiro de beijinho, brigadeiro de leite em pó com nutella, brigadeiro de ovomaltine, brigadeiro de morango; Brigadeiro de doce de leite e coco; brigadeiro de frutas vermelhas, brigadeiro de nozes, brigadeiro de paçoca, brigadeiro 70% cacau, brigadeiro de cereja brigadeiro de churros, técnicas de venda, conservação e embalagem.
- Todos os brigadeiros produzidos em aula deverão estar em formas apropriadas em bandeija decorativa para degustação das participantes;
- Todos os produtos produzidos no curso serem entregues aos participantes ao final do mesmo;
- A empresa deverá fornecer certificado;
- 15 participantes;

OS GESTORES SERÃO:

Lívia Goes da Fonseca

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV

Ana Paula da Cruz Azevedo

Psicologa

*Handwritten signature:* Val. Maria  
*Stamp:* CRAS IV - Portal da Perola II  
Rua Valério Anhê Ribalta, 730  
18.3634-1079