

## PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

### PROGRAMA "REVELANDO SÃO PAULO 2015"

#### CAPITAL / VALINHOS

Número do Processo	Modalidade de Licitação	Ano
0606	Convite	2015

#### 01 – Objeto

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Preparo e Manipulação de Alimento e Bebidas, na quantidade e característica mínima exigida conforme descrito a seguir:

Realização do evento: de 19 a 27 de setembro

Local: Parque Municipal de Feiras e Exposições "Monsenhor Bruno Nardini"

Rua D. João VI, S/N - CEP: 13277-040 - Valinhos – SP

Ord.	Quant.	Refeição	Período	Horário
1.1	9.900	Café da manhã	15 a 29/09/2015	Das 06h30 às 09h00
1.2	13.400	Almoço	14 a 29/09/2015	Das 11h30 às 14h00
1.3	8.300	Jantar	14 a 28/09/2015	Das 18h00 às 20h30
1.4	Total de refeições: 31.600			

O preparo deverá seguir as especificações e quantidades contidas no Memorial Descritivo no período de 14 a 29 de setembro no Parque Municipal de Feiras e Exposições "Monsenhor Bruno Nardini" – Valinhos.

#### 02 – Cardápio

# Memorial Descritivo

DATA	14/09 - Segunda	15/09 - Terça
<b>Café</b>		Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo
<b>Quantidade</b>	<b>pessoas</b>	<b>pessoas</b>
<b>Almoço</b>	<b>Salada:</b> Agrião, tomate, cenoura e molho <b>Prato Principal:</b> Lingüiça acebolada <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Mexerica	<b>Salada:</b> Acelga, tomate, Pepino e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Canjiquinha com frango <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Banana
<b>Quantidade</b>	<b>pessoas</b>	<b>pessoas</b>
<b>Jantar</b>	<b>Salada:</b> Alface, tomate, Cenoura e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Frango corado <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Salada mista Verde e molho <b>Prato Principal:</b> Macarrão alho / óleo <b>Guarnição:</b> Bolonhesa <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Maça
<b>Quantidade</b>	<b>pessoas</b>	<b>pessoas</b>

## Memorial Descritivo

DATA	16/09 - Quarta	17/09 - Quinta	18/09 - Sexta	19/09 - Sábado	20/09 - Domingo	21/09 - Segunda
<b>Café</b>	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.
<b>Quantidade</b>	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
<b>Almoço</b>	<b>Salada:</b> Alface, tomate, pepino e molho <b>Prato Principal:</b> Polenta com carne moída <b>Guarnição:</b> Lasanha <b>Legumes refogado</b> <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Maça	<b>Salada:</b> Maionese <b>Prato Principal:</b> Polenta com carne moída <b>Guarnição:</b> Legumes refogado <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Alface, tomate, Cenoura e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Virado Frango <b>Guarnição:</b> Legumes <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Legumes verde e molho <b>Prato Principal:</b> Canjiquinha com frango <b>Guarnição:</b> Legumes refogado <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Mexerica	<b>Salada:</b> Alface, tomate, pepino e molho <b>Prato Principal:</b> Afogado <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Rúcula, tomate, cenoura e molho <b>Prato Principal:</b> Feijão gordo <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Mexerica
<b>Quantidade</b>	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
<b>Jantar</b>	<b>Salada:</b> Salada mista verde e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Stroganoff de frango com legumes <b>Guarnição:</b> Batata cozida southê <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Salada mista verde e molho <b>Prato Principal:</b> Almôndegas <b>Guarnição:</b> Batata cozida <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Salada mista Verde e molho <b>Prato Principal:</b> Carne refogada <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Salada mista verde e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Lingüiça <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Acelga, tomate, cenoura e molho <b>Prato Principal:</b> Frango corado <b>Guarnição:</b> Legumes cozidos <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Mexerica	<b>Salada:</b> Alface, tomate, Cenoura e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Almôndega <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana
<b>Quantidade</b>	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas

# Memorial Descritivo



DATA	22/09 - Terça	23/09 - Quarta	24/09 - Quinta	25/09 - Sexta	26/09 - Sábado	27/09 - Domingo
<b>Café</b>	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.
<b>Quantidade</b>	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
<b>Almoço</b>	<b>Salada:</b> Acelga, pepino e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Frango ao molho de laranja. <b>Guarnição:</b> Mandioca frita <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Alface, tomate, pepino e molho <b>Prato Principal:</b> Macarrão alho / óleo <b>Guarnição:</b> Bolonhesa <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Maça	<b>Salada:</b> Maionese <b>Prato Principal:</b> Potenta com carne moída <b>Guarnição:</b> Legumes refogado <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Alface, tomate, Cenoura e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Virado frango <b>Guarnição:</b> Legumes cozido <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Legumes verde e molho <b>Prato Principal:</b> Vaca atolada <b>Guarnição:</b> Bolonhesa <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Alface, tomate, pepino e molho <b>Prato Principal:</b> Feijão gordo <b>Guarnição:</b> Batata southê <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Banana
<b>Quantidade</b>	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
<b>Jantar</b>	<b>Salada:</b> Salada mista verde e molho <b>Prato Principal:</b> Stroganoff de carne <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Maça	<b>Salada:</b> Salada mista verde e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Refogado de carne com legumes <b>Guarnição:</b> Batata cozida <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Salada mista verde e molho <b>Prato Principal:</b> Almôndegas <b>Guarnição:</b> Batata cozida <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Salada mista Verde e molho <b>Prato Principal:</b> Afogado <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Goiaba	<b>Salada:</b> Salada mista verde e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Virado de lingüiça <b>Guarnição:</b> Frango corado <b>Batata Dourada</b> <b>Suco:</b> Guaraná <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Acelga, tomate, cenoura e molho <b>Prato Principal:</b> Legumes cozidos <b>Suco:</b> Maracujá <b>Sobremesa:</b> Mexerica

## Memorial Descritivo

DATA	28/09 - Segunda	29/09 - Terça
<b>Café</b>	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.	Leite, café, pão com manteiga, fruta/bolo.
<b>Quantidade</b>	<b>peassoas</b>	<b>peassoas</b>
<b>Almoço</b>	<b>Salada:</b> Rúcula, cenoura e molho <b>Prato Principal:</b> Feijão gordo <b>Guarnição:</b> Farofa <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Mexerica	<b>Salada:</b> Acelga, Pepino e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Frango ao molho de laranja <b>Guarnição:</b> Mandioca frita <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Banana
<b>Quantidade</b>	<b>peassoas</b>	<b>peassoas</b>
<b>Jantar</b>	<b>Salada:</b> Alface, tomate, Cenoura e vinagrete <b>Prato Principal:</b> Almôndega <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Limão <b>Sobremesa:</b> Banana	<b>Salada:</b> Salada mista verde e molho <b>Prato Principal:</b> Stroganoff de carne <b>Guarnição:</b> Batata Dourada <b>Suco:</b> Tangerina <b>Sobremesa:</b> Maça
<b>Quantidade</b>	<b>peassoas</b>	<b>peassoas</b>

**Abaçai Cultura e Arte - Organização Social**  
 Av. Cásper Líbero, 390 – 7º andar – CJ.713 – Centro – São Paulo – SP – CEP:01033-000 – Telefone: 11-3312-2900  
 Conheça nossas ações pelo site <http://www.abacai.org.br>  
 e-mail: [compras@abacai.org.br](mailto:compras@abacai.org.br)



## 3- Quadro de refeições

	CAFÉ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
14/09 – 2º F.	0	20	20	40
15/09 – 3º F.	20	20	20	60
16/09 – 4º F.	20	100	100	220
17/09 – 5º F.	100	100	100	300
18/09 – 6º F.	100	894	544	1538
19/09 – Sáb.	762	1188	1261	3211
20/09 – Dom.	800	1163	1006	2969
21/09 – 2º F.	1130	1112	799	3041
22/09 – 3º F.	963	1320	850	3133
23/09 – 4º F.	910	1312	700	2922
24/09 – 5º F.	840	1043	700	2583
25/09 – 6º F.	910	1273	760	2943
26/09 – Sáb.	1240	1603	690	3533
27/09 – Dom.	1630	1970	700	4300
28/09 – 2º F.	425	232	50	707
29/09 – 3º F.	50	50	0	100
<b>Sub – Total</b>	<b>9.900</b>	<b>13.400</b>	<b>8.300</b>	<b>31.600</b>
<b>TOTAL</b>				

## 04 – Equipe de trabalho

Cozinha, refeitório e apoio.

4.1 Cozinha: três equipes/dia durante semana e mais uma nos finais de semana.

- 4.1.1 Nutricionista;
- 4.1.2 Confeiteiro;
- 4.1.3 Cozinheiro chefe;
- 4.1.4 Cozinheiro;
- 4.1.5 Auxiliar de cozinha;
- 4.1.6 Ajudante geral;
- 4.1.7 Equipe de limpeza.

4.2 Refeitórios: três equipes por período.

- 4.2.1 Atendimento e coordenação de fila, recepção e recebimento de ticket;
- 4.2.2 Buffet: 03 conjuntos de banho-maria e mesa fria  
Serviço de fornecimento de refeição (05 pessoas por conjunto)
- 4.2.3 Auxiliar: 02 pessoas  
Equipe de limpeza

- 4.3 Apoios: duas equipes por período  
Reposição, transferência em veículo (carrinho térmico), da cozinha até os refeitórios.

### 05 – Responsabilidades da contratada

- 5.1 Os profissionais enviados pela Contratada deverão ser habilitados de forma a atender o padrão de qualidade adequado, além de possuir treinamento para operação dos equipamentos a serem utilizados para uma boa conclusão do serviço a ser prestado, estando devidamente uniformizados e com identificação da empresa (Credencial);
- 5.2 Cumprir os horários determinados pela produção e serviços necessários para a execução do contrato no local indicado;
- 5.3 Entrega de relatório de atividade de área (RAA) ao final do evento;
- 5.4 Documentação
- 5.4.1 Responsabilidades trabalhistas:  
O cumprimento de todas as normas trabalhistas, previdenciárias e sociais é de inteira responsabilidade da EMPRESA CONTRATADA que, para ser habilitada, deverá apresentar a documentação descrita nos itens subsequentes:
- 5.4.1.1 Apresentar certidão negativa de tributos mobiliários;
- 5.4.1.2 Apresentar certidão negativa de FGTS;
- 5.4.1.3 Apresentar certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- 5.4.2 A documentação descrita no item 5.4 deverá ser entregue no Malote 02. A não apresentação da documentação implicará na desclassificação da concorrente.

**OBS: TODOS OS DOCUMENTOS DEVEM SER AUTENTICADOS.**

### 06 – Responsabilidades do contratante

- 6.1 Indicar um responsável em acompanhar a montagem e a realização das atividades;
- 6.2 Fornecer matéria prima e produto de 1ª linha, destinados à manipulação e preparo das refeições;

- 6.3 Encaminhar à empresa vencedora o modelo do RAA para ser preenchido, assinado pelo profissional responsável, identificando a assinatura e carimbo da empresa.

### 07 – Montagem / Desmontagem

- 7.1 Montagem: até 14/09/2015  
7.2 Desmontagem: após as 14h00 do dia 29/09/2015.

### 08 - Forma de pagamento

- 8.1 Sinal de 50% em 10 (dez) dias úteis após assinatura do contrato, mediante apresentação do documento fiscal;
- 8.2 Saldo de 50% em até 10 dias após o término do trabalho, mediante documento fiscal e entrega do RAA;
- 8.3 Nota Fiscal Eletrônica:
- 8.3.1 Importante: A NF eletrônica deverá ser enviada somente para [financeiro@abacai.org.br](mailto:financeiro@abacai.org.br)
- 8.3.2 Para empresas sediadas em São Paulo e outros municípios onde está implantada, somente será aceita NF eletrônica;
- 8.3.2.1 Os serviços/produtos deverão ser discriminados na nota fiscal, conforme o memorial descritivo;
- 8.3.3 Os impostos incidentes no custo efetivo da mercadoria ou serviço deverão ser informados no corpo da nota fiscal, conforme Lei 12.741/12, em vigor desde 10/06/2013.

### 09 - Julgamento

Critério de escolha: **Menor Preço Total Geral** dentro das especificações exigidas.

Qualquer esclarecimento entrar em contato com Omar Fuad no Tel.: 3312-2900

São Paulo, 01 de setembro de 2015.

  
Omar Fuad Abdelmalack  
Superintendente Técnico Operacional

AG