

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

PROGRAMA “REVELANDO SÃO PAULO 2015”

VALE DO PARAÍBA

Número do Processo	Modalidade de Licitação	Ano
0341	Convite	2015

01 – Objeto

A presente licitação tem por objeto a contratação da empresa especializada em prestação de serviços em manipulação, preparação e fornecimento de refeições e bebidas na quantidade e característica mínima exigida, em atendimento aos Municípios participantes do programa em referência, conforme descrito abaixo:

02 – Descrição

Item	Período	Horário	Quantidade por Período
Café da manhã	06 a 13 de julho de 2015	06h30 às 08h30	2.700
Refeições	Almoço	06 a 13 de julho de 2015	9.900
	Jantar	06 a 13 de julho de 2015	
Lanche	08 a 12 de julho de 2015	A combinar	1.850

- 2.1 Período de realização do evento: 08 a 12 de julho
- 2.2 Início da prestação do serviço: 06/07/2015
- 2.3 Término da prestação do serviço: 13/07/2015
- 2.4 Local: Parque da Cidade “Roberto Burle Marx” – Av. Olívio Gomes s/nº São José dos Campos - SP

03 - Responsabilidade do Contratado

- 3.1 Montagem da estrutura de cozinha (local a ser definido pela Organização).
 - 3.1.1 Tenda / galpão – adequação de espaço; refeitório, montagem de cozinha, sala de manipulação, estoque, instalação hidráulica e elétrica (gerador) e demais necessidades em atendimento ao objeto.
 - 3.1.2 Equipamentos como: fogão, forno, geladeiras, freezer e todos os equipamentos necessários para o bom desenvolvimento das atividades.
- 3.2 Café da manhã será servido na hospedagem e no refeitório I;

3.3 Refeitório I e II.

3.3.1 Mesa fria (02 unidades) para acondicionamento das saladas;

3.3.2 Mesa quente (02 unidades) para acondicionamento dos pratos quentes

3.3.3 Espaço I

Mesa e cadeiras para atender em média 500 pessoas (por refeitório) durante a semana e

Espaço II

Para atender 1.500 pessoas (por refeitório) no final de semana;

3.3.4 Refresqueira Industrial nos dois refeitórios.

3.4 Equipe de Trabalho (manipulação no local do evento)

Cozinha, refeitório e apoio (duas equipes por dia durante a semana e mais uma no final da semana).

3.4.1 Cozinha: Nutricionista

Cozinheiro chefe

Cozinheiro

Auxiliar de cozinha

Ajudante geral

Equipe de limpeza

3.4.2 Refeitório (três equipes)

3.4.2.1 Atendimento e coordenação de fila
Recepção e recebimento de ticket

3.4.2.2 Buffet (Itens 2.3.1 e 2.3.2)
Serviço de fornecimento de refeição (05 pessoas)

Equipe de limpeza
Auxiliar (02 pessoas)

3.4.2.3 Apoio: Equipe de reposição, transferência em veículo (carrinho térmico), da cozinha até os refeitórios (2.3.3).



3.5 Serviços

- 3.5.1 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).
- 3.5.2 O preparo deverá seguir as especificações e quantidades contidas no Memorial Descritivo;
- 3.5.3 Cobertura da programação compreendendo montagem, realização, desmontagem, manutenção e suporte técnico.
- 3.5.4 Substituição de qualquer dos equipamentos ou acessórios que venha prejudicar a qualidade dos serviços.

3.6 Equipamento

Especificação técnica

- 3.6.1 A Empresa deverá executar os serviços de alimentação com equipamentos de qualidade suficiente à atender todas as necessidades conforme programação a ser desenvolvida no evento.
- 3.6.2 Não serão aceitos equipamentos em mau estado, enferrujados, descascados, sem pintura, sujos ou improvisados.

3.7 Matéria Prima

- 3.7.1 A empresa deverá executar os serviços com matéria prima e produto de 1º linha fornecido pela contratada, destinadas à manipulação e preparação das refeições, conforme cardápio anexo;
- 3.7.2 Fornecimento de copo descartável e guardanapo de papel em atendimento às necessidades do evento;
- 3.7.3 Fornecimento de prato de louça e talher de inox aos participantes.

- 3.8 Encaminhar à empresa vencedora o modelo do RAA (Relatório de Atividades de Área) para ser preenchido, assinado pelo profissional responsável, identificando a assinatura e carimbo da empresa.

04 - Responsabilidade da Contratante

- 4.1 Apresentar planilha quantificando o número de refeições a serem servidos no período pré-evento, programação e pós-evento, em até 10 dias anteriores ao início da programação;
- 4.2 Acompanhar diariamente os serviços e a alimentação servida;
- 4.3 Entrega de relatório de atividade de área (RAA) ao final do evento.

05 – Condições de Participação

- 5.1 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por intermédio de Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado emitido(s) em papel timbrado do(s) atestante (s), constando o cargo e o nome legível do signatário, bem como os respectivos números de telefone de contato para uma eventual consulta, comprovando-se que a licitante já tenha prestado ou esteja prestando serviços compatíveis com o objeto desta licitação **nos anos de 2014 e 2015**;
- 5.2 A comprovação de aptidão de que trata o item 5.1 antecedente poderá ser feita por intermédio de Atestado(s) de Capacidade Técnica em nome e com o nº do CNPJ da matriz e/ou em nome e com o nº do CNPJ da(s) filial (is) da empresa licitante.

06 - Forma de pagamento

- 6.1 50% com vencimento para 10 (dez) dias após assinatura do contrato e apresentar documento fiscal desta parcela.
- 6.2 50% com vencimento até 30 (trinta) dias após a conclusão da prestação de serviço, apresentação documento fiscal desta parcela e do RAA.
- 6.3 Nota Fiscal Eletrônica:
 - 6.3.1 **Importante:** A NF eletrônica deverá ser enviada **somente** para **financeiro@abacai.org.br**
 - 6.3.2 Para empresas sediadas em São Paulo e outros municípios onde está implantada, somente será aceita **NF eletrônica**;
 - 6.3.3 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.

07 – 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, 11 de junho de 2015.



Omar Fuad Abdelmalack
Superintendente Técnico Operacional

MEMORIAL DESCRITIVO

DATAS DAS MONTAGENS

DATA	06/07 - Segunda	07/07 - Terça
Café	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo
Quantidade	peessoas	peessoas
//Almoço	<p>Salada: Alface, tomate, pepino e molho</p> <p>Prato Principal: Arroz, Feijão Lasanha</p> <p>Guarnição: Legumes</p> <p>Suco: Guaraná</p> <p>Sobremesa: Maça</p>	<p>Salada: Maionese</p> <p>Prato Principal: Arroz, Feijão Polenta com carne moída</p> <p>Guarnição: Legumes refogado</p> <p>Suco: Maracujá</p> <p>Sobremesa: Goiaba</p>
Quantidade	40 pessoas	peessoas
Jantar	<p>Salada: Salada mista verde e vinagrete</p> <p>Prato Principal: Arroz, Feijão Strogonoff de frango com legumes</p> <p>Guarnição: Batata southê</p> <p>Suco: Guaraná</p> <p>Sobremesa: Goiaba</p>	<p>Salada: Salada mista verde e molho</p> <p>Prato Principal: Arroz, Feijão Almôndegas</p> <p>Guarnição: Batata cozida</p> <p>Suco: Maracujá</p> <p>Sobremesa: Banana</p>
Quantidade	peessoas	peessoas

MEMORIAL DESCRITIVO

DATA	08/07 - Quarta	09/07 - Quinta	10/07 - Sexta	11/07 - Sábado	12/07 - Domingo	13/07 - Segunda
Café	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo	Café com leite, pão com margarina - fruta / bolo
Quantidade	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
Almoço	Salada: Alface, tomate, pepino e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Lasanha Guarnição: Legumes refogado Suco: Guaraná Sobremesa: Maça	Salada: Maionese Prato Principal: Arroz, Feijão Polenta com carne moída Guarnição: Legumes refogado Suco: Maracujá Sobremesa: Goiaba	Salada: Alface, tomate, Cenoura e vinagrete Prato Principal: Arroz, Feijão Virado Frango Guarnição: Legumes Suco: Limão Sobremesa: Banana	Salada: Legumes verde e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Stroganoff de carne Guarnição: Legumes refogado Suco: Guaraná Sobremesa: Mexerica	Salada: Alface, tomate, pepino e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Afogado Guarnição: Farofa Suco: Limão Sobremesa: Banana	Salada: Rúcula, tomate, cenoura e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Feijão gordo Guarnição: Farofa Suco: Limão Sobremesa: Mexerica
Quantidade	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas
Jantar	Salada: Salada mista verde e vinagrete Prato Principal: Arroz, Feijão Stroganoff de frango com legumes Guarnição: Batata cozida Suco: Guaraná Sobremesa: Goiaba	Salada: Salada mista verde e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Almôndegas Guarnição: Batata cozida Suco: Maracujá Sobremesa: Banana	Salada: Salada mista Verde e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Carne refogada Guarnição: Farofa Suco: Limão Sobremesa: Goiaba	Salada: Salada mista verde e vinagrete Prato Principal: Arroz, Feijão Linguíça Guarnição: Batata Dourada Suco: Guaraná Sobremesa: Banana	Salada: Acelga, tomate, cenoura e molho Prato Principal: Arroz, Feijão Frango corado Guarnição: Legumes cozidos Suco: Limão Sobremesa: Mexerica	Salada: Alface, tomate, Cenoura e vinagrete Prato Principal: Arroz, Feijão Almôndega Guarnição: Batata Dourada Suco: Limão Sobremesa: Banana
Quantidade	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas	peassoas

ARR

