



Shammah Gastronomia & Eventos
Razão: Maria Cristina Dal Soglio CIA LTDA
CNPJ: 45.904.757/0001-48
Sede: Rua Coronel Belo, 406 – Menino Deus
Porto Alegre RS CEP: 901100-20
Tel: (51) 3737-9475 Cel: (51) 998117214
E-mail: mariacristinadalsoglio1@gmail.com

Proposta – Alimentação

Edital: 0102/2023

Processo: 16109-01.00/23-7

1.0 – Para:

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

2.0 - Objetivo da proposta:

Formalização de Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa especializada em prestação de serviços de alimentação para eventos, incluindo toda a estrutura necessária para a completa execução do serviço, tais como o fornecimento de material, móveis, pessoal e de todo o serviço de apoio.

3.0 – Proposta:

Item	Objeto	Quant. Estimada	Preço Valor Unitário (R\$)	Preço Valor Total Estimado (R\$)
01	<p>Coffee Break Café da manhã ou lanche - Tipo I</p> <p>- Café; - Duas variedades de chá; - Leite quente e leite frio; - Açúcar e adoçante; - Suco natural de laranja; - Água mineral com e sem gás; - Biscoitos Frescos; - Manteiga sem sal; - Um tipo de geleia de frutas frescas; - Pão de Queijo; - Um tipo de petit-four; - Dois tipos de salgados; - Um tipo de mini sanduíche (pão integral e pão branco); - Dois tipos de bolo fresco (laranja, aipim, banana, nozes com ameixa, milho, chocolate ou festa); Previsão de tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 1h30min.</p>	1200	R\$55,00	R\$66.000,00

	<p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões,</p>			
02	<p>Café da manhã ou lanche - Tipo II</p> <p>- Café; - Duas variedades de chá; - Leite quente e leite frio; - Açúcar e adoçante; - Duas variedades de sucos naturais (laranja e uva); Termo de Referência / Projeto Básico 3510890 SEI 000016109-01.00/23-7 / pg. 10 - Água mineral com e sem gás; - Pães frescos (integral e branco); - Biscoitos frescos; - Manteiga sem sal; - Requeijão; - Granola; - Dois tipos de geleia de frutas frescas; - Dois tipos de iogurtes; - Três tipos de frutas e/ou salada de frutas; - Pão de Queijo; - Dois tipos de petit-four; - Mini empada de frango ou quiche de queijo; - Dois tipos de mini sanduíches (american club, frango desfiado com requeijão, patê, presunto cozido, peru com salsa e cebolinha, salame com gorgonzola ricota com salsinha, atum); - Dois tipos de croissant recheado – um doce e um salgado (queijo e presunto, provolone e tapenade, frango com catupiry, maçã com canela, goiabada com queijo e chocolate meio amargo com morango); - Três tipos de bolo fresco (laranja, aipim, banana, nozes com ameixa, milho, chocolate ou festa). Previsão de tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 1h30min.</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.</p>	1200	R\$65,00	R\$78.000,00
03	<p>Almoço ou Jantar - Tipo I</p>			

	<p>- Refrigerantes (inclusive dietéticos); - Água mineral com e sem gás; - Um tipo de carne (branca ou vermelha); - Um tipo de vegetal (panaché de legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogado com amêndoas e ou outro prato a combinar); - Um tipo de salada com os respectivos molhos e acompanhamentos; - Um tipo de arroz (arroz branco, arroz com passas, arroz com amêndoas, arroz de forno, arroz à piamontese e ou outro prato a combinar); - Um tipo de massa com os respectivos molhos e acompanhamentos (ravióli recheado com mussarela de búfala e tomate seco, rondelle de ricota com ervas, penne ao molho rosado com gorgonzola, conchiglie de bacalhau e ou outro prato a combinar) - Um tipo de sobremesa; - Dois tipos de frutas frescas; Termo de Referência / Projeto Básico 3510890 SEI 000016109-01.00/23-7 / pg. 11 - Café; - Adoçante; - Um tipo de chá. Previsão de tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 2h30min.</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.</p>	1000	R\$79,00	R\$79.000,00
04	<p style="text-align: center;">Almoço ou Jantar - Tipo II</p> <p>- Refrigerantes (inclusive dietéticos); - Água mineral com e sem gás; - Suco natural de laranja; - Um tipo de carne vermelha (filé com shitake, filé recheado com cogumelos grescos, filé com pimenta rosa, filé ao molho de mostrada e ou outro prato a combinar); - Um tipo de carne branca (frango picante com limão, frango com azeitonas e requeijão, frango com alho poró e cogumelos, frango com molho de uvas verde e ou outro prato a combinar); -</p>			

	<p>Dois tipos de vegetais (panache de legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogado com amêndoas e ou outro prato a combinar); - Um tipo de salada com os respectivos molhos e acompanhamentos (salada waldorf, salada verde tropical (folhas e frutas), salada verde napolitana (folhas, mussarela de búfala, tomate seco) e ou outra salada a combinar); - Dois tipos de arroz (arroz branco, arroz com passas, arroz com amêndoas, arroz de forno, arroz à piamontese e ou outro prato a combinar); - Um tipo de massa com os respectivos molhos e acompanhamentos (ravióli recheada com mussarela de búfala e tomate seco, rondelle de ricota com ervas, penne ao molho rosado com gorgonzola, conchiglie de bacalhau e ou outro prato a combinar); - Um tipo de sobremesa (ganache de chocolate com coulis de maracujá, torta mousse de chocolate, mini torta de limão, profiteroles, torta trufada de maracujá e ou outra sobremesa a combinar); - Frutas frescas (mínimo três variedades); - Café; - Açúcar; - Adoçante; - Três variedades de chás; - Capuccino; - Petit fours (dois tipos); - Gotinhas de chocolate; Previsão de tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 2h30min.</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.</p>	1000	R\$100,00	R\$100.000,00
05	<p style="text-align: center;">Coffee Break</p> <p>- Café; - Açúcar e adoçante; - Chá (três variedades); - Capuccino; - Petit fours (dois tipos) - Gotinhas de chocolate; - Salgados assados (quatro tipos); - Mini pão de queijo; - Bolo (dois tipos); - Refrigerantes; - Água mineral; - Suco natural de laranja e uva; - Salada de frutas frescas. Previsão de</p>			

	<p>tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 40min</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.</p>	1200	R\$33,00	R\$39.600,00
06	<p>Coffee Especial Camarim</p> <p>- Água com e sem gás; - Café; - Refrigerante; - Suco; - Coquetel de frutas; - Mini quiche; - Pão de Queijo; - Dois tipos de salgados; - Um tipo de mini sanduíche; - Salada de fruta no pote; - Um tipo de mini doce (mini brigadeiro, mini brownie ou mousse no pote)</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.</p>	1000	R\$35,60	R\$35.600,00
07	<p>Coquetel</p> <p>- Salgados assados finos frios e quentes (quatro tipos); - Cappuccino; Termo de Referência / Projeto Básico 3510890 SEI 000016109-01.00/23-7 / pg. 13 - Petit fours (dois tipos); - Gotinhas de chocolate; - Docinhos pequenos (quatro tipos); - Mini pão de queijo; - Tortas e quiches salgados; - Refrigerantes; - Suco natural de laranja. Previsão de tempo médio para serviços de reposição/organização dos alimentos: 1h30min.</p> <p>O item acima compõe todo pessoal de produção, todo o material necessário o serviço: Taças de vidro, Pratos, Talheres, xicaras, pires, pegadores, jarras de vidro, guardanapos, copos térmicos, garrafas</p>	1000	R\$70,00	R\$70.000,00

	térmicas, toda louça para acomodar os alimentos, recheauds. Todo material de apoio de cozinha, como fornos, fogões, micro-ondas, chaleira elétrica.			
08	Mesa de apoio tipo pranchão Pranchões (mesas) medindo aproximadamente 1,81m x 0,45m	300	R\$30,00	R\$9.000,00
09	Mesa redonda de 12 lugares Mesas de boa qualidade e em bom estado de conservação, medindo aproximadamente 1,60m de diâmetro	200	R\$35,00	R\$7.000,00
10	Mesa redonda de 10 lugares Mesas de boa qualidade e em bom estado de conservação, medindo aproximadamente 1,50m de diâmetro.	200	R\$45,00	R\$9.000,00
11	Cadeiras de ferro e couro Cadeiras de boa qualidade e em bom estado de conservação.	200	R\$9,00	R\$1.800,00
12	Toalhas de mesa tecido oxford Toalhas de boa qualidade nas cores branca, azul marinho e preta	400	R\$30,00	R\$12.000,00
13	Garçons Equipe uniformizada e com experiência em eventos.	400	R\$240,00	R\$96.000,00
	Total dos Itens	9.300		603.000,00

Valor Total da Proposta R\$ 603.000,00 (Seiscentos e três mil reais)

3.1 O preço proposto abrange todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), mão-de-obra, prestação do serviço, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal, traslado, seguro do pessoal utilizado nos serviços contra riscos de acidente de trabalho, cumprimento de todas as obrigações que a legislação trabalhista e previdenciária impõem ao empregador e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada no edital.

4.0 – Prazo de entrega:

Conforme edital

5.0 – Prazo validade da proposta:

60 dias

6.0 – Contato:

Cristina Dal Soglio

Cel: (51) 998117214

E-mail: mariacristinadalsoglio1@gmail.com

7.0 Dados Bancários:

Banco Bradesco

Agencia: 0268-2

Conta: 0027148-9

Porto Alegre, 09 de fevereiro de 2024

X

Maria Cristina Dal Soqlio
CPF: 954.051.780-04

Shammah Gastronomia & Eventos
Maria Cristina Dal Soglio CIA LTDA
CNPJ: 45.904.757/0001-48
Rua André Belo, 406 – Menino Deus
Porto Agre – RS 90110-020
Contato: 3737-9475