

MEMORIAL DESCRIPTIVO COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1 OBJETO

1.1. O presente memorial tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de serviços de coffee break, para os eventos da Companhia de Gás de Santa Catarina – SCGÁS em suas dependências ou de parceiros institucionais.

2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As especificações e estimativas de quantitativos estão definidas por pessoa.

2.1 Tipos de Coffee Break

Item	Qtde	Especificação	Propostas	
			Valor por pessoa	Valor total
1	780	Coffee break para mais de 50 pessoas Sucos de frutas natural Salgados Mini Sanduíches Doce e Bolos Salada de frutas servidas individual em potes com tampa Café passado (acompanhado de copo térmico de isopor 120 ml) Leite Integral ou Semidesnatado (coado)	01 tipo no mínimo 02 tipos no mínimo 03 tipos no mínimo 02 tipos no mínimo 1 tipo 1 tipo 1 tipo	R\$ 0,00
2	1846	Coffee break para menos de 50 pessoas Sucos de frutas natural Salgados Mini Sanduíches Doces e Bolos Bandeja de Frutas	1 tipo 02 tipos no mínimo 02 tipos no mínimo 01 tipos no mínimo 05 tipos no mínimo	R\$ 0,00

COMPANHIA DE GÁS DE SANTA CATARINA

2.1.2. A quantidade que consta do objeto é estimada, devendo o Contratado fornecer a quantidade de coffee break por pessoa de acordo com as necessidades, mediante requisição da SCGÁS;

2.1.3. A estimativa acima dá-se pela soma de diversos eventos, de diferentes proporções, que deverão ser realizados num período de 12 meses;

2.1.4. A quantidade de salgados deverá ser de 2 unidades por pessoa; de sanduíches 2 unidades por pessoa; 2 unidades de bolo ou doces por pessoa; 6 unidades de salada de frutas para cada 10 pessoas e, 400 ml de suco por pessoa.

2.1.5. Os potes de saladas de frutas deverão conter porções de pelo menos 180 ml, de frutas da estação, maduras e frescas, imersas em suco de laranja. A saladas deverão ser sem adição de açúcar.

2.1.6. Para os coffees para mais de 50 pessoas deverão ser disponibilizados pelo menos 200 ml de café e 100ml de leite por pessoa.

2.1.7. A bandeja de frutas deverá conter pelo menos 5 (cinco) variedades de frutas e cerca de 100 gr de frutas por pessoa. As frutas deverão ser higienizadas, prontas para o consumo.

2.1.8. Caberá ao Contratado o fornecimento de açúcar e mexedores para café, guardanapos, copos, e, demais **descartáveis** (todos **biodegradáveis**) que se façam necessários; de acordo com a quantidade de pessoas definida no pedido.

2.1.9. As bebidas quentes deverão ser disponibilizadas em recipientes térmicos, de cor predominante preta ou inox. Para as bebidas quentes deverão ser disponibilizados copos térmicos.

2.2 DOS ALIMENTOS OFERTADOS

2.2.1. A elaboração dos cardápios para cada evento cabe ao Contratado. Os cardápios deverão ser disponibilizados ao preposto indicado pela SCGÁS, para aprovação, antes da efetiva entrega dos serviços.

2.2.2. Para confecção das opções de cardápio, conforme o tipo de Coffee Break, deverá no mínimo, ser disponibilizados os itens listados abaixo:

LÍQUIDOS

Sucos naturais de laranja, uva, caju, maçã ou maracujá.

SALGADOS

Empada (frango c/ requeijão, palmito).

Esfirra (carne).

Mini pão de queijo.

Mini pastéis de forno (calabresa, frango, carne).

Mini pizza (molho de tomate, queijo mussarela, presunto, frango e/ou calabresa com ervas finas).

Folhado (calabresa, presunto e queijo, queijo, ricota).

Mini quiche (palmito, brócolis, presunto e queijo).

Mini trouxinha folhada (rúcula, tomate e queijo, palmito ou frango, palmito).

Pastel de forno (carne, frango, palmito).

Enroladinho (presunto e queijo).

Croissants (queijo e presunto).

Barquete de ricota com ervas finas.

Mini quiche (peito de peru, palmito c/tomate seco, brócolis, presunto e queijo, alho poro).

Mini torta (frango com requeijão).

Wrap (pão folha) de rúcula com tomate seco, frango.

Pão de batata recheado com calabresa e catupiry.

Mini quibes.

Bolinhas de queijo.

MINI SANDUÍCHES

Mini Sanduíche Pão de Leite com Mussarela, Presunto e Alface.

Mini Sanduíche Pão de Cenoura com Patê Natural e Alface.

Mini sanduíche Pão de Ervas finas com Patê de Azeitona preta.

Mini sanduíche Pão integral, sírio ou ciabatta fatiado com um embutido (de presunto magro, salame, copa, blanquet de peru, peito de peru ou peito de peru defumado), maionese light ou requeijão light, e um queijo (ricota, minas ou mussarela) e saladas (alface, cenoura ralada, tomate fatiado ou palmito).

Observação: não é permitido o uso de pão fatiado na confecção dos sanduíches.

DOCES & BOLOS

Mini tortinha crocante de fruta (limão e maracujá).

Mini trouxinhas folhada (banana, maçã, romeu e julieta).

Folhado doce (banana, maçã).

Croissant doce (chocolate, goiabada).

Mini muffins (chocolate e castanhas do Pará e trufados com frutas).
Bombons (morango, castanha do Pará).
Bolo de chocolate.
Bolo de morango
Bolo mesclado.
Bolo de milho.
Bolo de laranja.
Bolo de limão.
Nega maluca.
Bolo de cenoura c/cobertura de chocolate.

2.2.3 O padrão de referência para qualificação dos principais gêneros alimentícios deverá atender:

SUCOS

Deverão ser naturais, sem adição de açúcar, acondicionados em embalagens conforme legislação específica. Quando houver somente 01 tipo de suco este será ser de laranja. Quando houver 02 tipos ou mais, um deverá sempre ser de laranja.

FRUTAS

Frescas e maduras, de primeira qualidade e de preferência da época.

SANDUÍCHES

Na preparação dos sanduíches deve-se utilizar pelo menos um queijo e um embutido do tipo presunto, salame ou copa. Sempre acompanhados de legumes e verduras. A utilização de apresuntado acarretará sanções contratuais.

EMBUTIDOS

Deverão ser isentos ou de baixo teor de gordura para a elaboração dos sanduíches.

PÃES

Os fatiados devem ser produzidos há no máximo um dia.

Os demais pães deverão ser produzidos no mesmo dia.

Utilização no mínimo 50% de pães integrais variados.

LEGUMES E VERDURAS

As alfaces, tomates, cenouras, etc. deverão ser frescos e de primeira qualidade.

FARINHA, SAL, AÇÚCAR, QUEIJO E DEMAIS INSUMOS

Deverão ser de primeira qualidade.

DOCES

Deverão ser servidos os do tipo caseiro. Deverá haver alternância constante de sabores.

SALGADOS

Deverão ser assados/fritos no dia e, entregues quentes.

LEITE.

Deverá ser integral ou semidesnatado.

2.3. Condições de Entrega

Os Coffee breaks deverão ser compostos por alimentos saudáveis e de qualidade.

2.3.1. A contratada será informada com antecedência de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas da realização do evento. Onde, os detalhes do serviço a ser prestado, os respectivos

quantitativos, tipo de serviço, e definição cardápio, serão tratados entre contratada e contratante no período entre a solicitação do serviço e a data de entrega.

2.3.2. A Contratada deverá cumprir rigorosamente o horário definido para montagem do *coffee break*, sendo admitida a chegada 30 minutos antes do evento e nunca após o horário determinado, sob pena de sanção estipulada no contrato de prestação de serviço.

2.3.3. As entregas serão em Florianópolis, na sede da SCGAS, Rua Antonio Luz 255 - Centro. Porém eventualmente poderá ser indicado outro endereço para a entrega, num raio de no máximo 2 Km.

2.3.4. Os coffees serão para no mínimo 10 pessoas e no máximo para 150 pessoas. A Contratada deverá atender os serviços de fornecimento de Coffee Break, de acordo com as Especificações Técnicas e obrigatoriamente dentro do número de quantidades de Pessoas estabelecido neste item, com intervalo de 10 Pessoas entre o número mínimo e máximo. Caso seja um Evento para fornecimento de Coffee Break durante 1 (um) ou mais dias, as entregas deverão ser realizadas por turno, ou seja, a quantidade da manhã deverá ser entregue pela manhã, a quantidade da tarde, deverá ser entregue na parte da tarde e assim por diante.

2.3.5. Os Salgados e Doces deverão vir em embalagens adequadas, com tampa e prontas para serem servidas, a fim de se evitar a manipulação e o menor contato possível de pessoas nos alimentos.

2.4. PAGAMENTOS

2.4.1 Serão pagos exclusivamente os serviços efetivamente prestados.

2.4.2 Os pagamentos serão fracionados e proporcionais aos serviços prestados.

2.4.3 Os pagamentos seguirão a política abaixo:

PROTOCOLO NA SCGÁS - Contabilidade (Entre os Dias)	PAGAMENTO
19 – 03	11(*)
04 – 18	26(*)

Obs:

1) (*) Caso não seja dia útil, será pago no primeiro dia útil subsequente.

2) Para o **Microempreendedor Individual (MEI), Pessoa Física e Autônomos**, em função de adequação do trâmite de documentos ao calendário tributário, a SCGÁS não aceitará nenhum tipo de documento fiscal com data de emissão entre os dias **25 até 30/31** de cada mês.

3. DA VISITA E DEGUSTAÇÃO

3.1. A empresa declarada vencedora deverá agendar visita no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da solicitação, para que, em sendo necessário, faça a apresentação de amostra de alguns dos produtos especificados nesta licitação em quantidade aproximada para 4 pessoas, para degustação.

3.2. Os critérios adotados para análise e posterior aprovação da amostra será a conformidade com as especificações solicitadas item 2 do memorial descritivo

3.3. A aprovação da amostra é condição para adjudicação do objeto ao fornecedor vencedor.

4. OUTRAS INFORMAÇÕES

4.1. A CONTRATADA deverá emitir uma Nota Fiscal Fatura de Serviços detalhando o valor total dos serviços para cada entrega.

Florianópolis/SC, 26/01/2024.

Roberta Fiamoncini da Silva
Gerente de Administração e Suprimentos E.E.

