

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024-000 SRP

1 - Itens da Licitação

1 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE COZINHEIRO, TEM COMO OBJETIVO DE ABORDAR TECNICAS BASICAS DA PRATICA DE GASTRONOMIA, COMO SEGURANCA ALIMENTAR E BOAS PRATICAS NA COZINHA, ORGANIZACAO E PRE-PREPARO DOS INGREDIENTES, METODOS DE COCCAO, EXECUCAO DE CARDAPIOS E APRESENTACAO DAS PRODUCOES CULINARIAS. CARGA HORARIA: 148 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 61.864,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

2 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE AJUDANTE DE COZINHA E IDEAL PARA QUEM DESEJA APRENDER AS HABILIDADES PROFISSIONAIS DE PREPREPARO E OUTROS PROCESSOS GASTRONOMICOS. O ALUNO APRENDERA TECNICAS BASICAS COMO A UTILIZACAO DE EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS DE COZINHA, AS TECNICAS DE CORTE DE LEGUMES E VEGETAIS, LIMPEZA E PORCIONAMENTO DE PROTEINAS, PREPARE DE CALDOS E MOLHOS E A MANIPULACAO CORRETA DOS ALIMENTOS. CARGA HORARIA: 25 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 10.450,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

3 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE PAES ARTESANAIS, TEM COMO OBJETIVO DESENVOLVER TECNICAS RELACIONADAS A ELABORACAO DE PAES DE MANEIRA ARTESANAL, POR MEIO DO PREPARO DE MASSAS, COBERTURAS, RECHEIOS E CREMES, CONFORME OS PRINCIPIOS DAS BOAS PRATICAS DE MANIPULACAO DE ALIMENTOS.CARGA HORARIA: 35 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 14.630,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

4 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE LANCHEIRO/ SALGADEIRO, TEM COMO OBJETIVO DESENVOLVER COMPETENCIAS RELATIVAS A EXECUCAO DO PROCESSO PRODUTIVO DE LANCHES E SALGADOS, O PLANEJAMENTO DAS QUANTIDADES DE MATERIAS-PRIMAS E PRODUTO FINAL, SEGUINDO AS BOAS PRATICAS DE MANIPULACAO DE ALIMENTOS. CARGA HORARIA: 30 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 12.540,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

5 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO COZINHANDO COM TECNOLOGIA COM ESPECIALIZACAO EM FORNOS COMBINADOS. CARGA HORARIA: 45 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 18.810,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

6 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO DE GASTRONOMIA PARA EVENTOS E CELEBRACOES TEM POR OBJETIVO DESENVOLVER E APERFEICOAR OS PROFISSIONAIS NO PREPARE DE ELABORACAO DE PRATOS E CARDAPIOS PARA EVENTOS, ALEM DE APRENDER A FAZER CALCULO DE RENDIMENTO, PORCIONAR AS PREPARACOES E ARMAZENAMENTO DE FORMA CORRETA, SEGUINDO TODAS AS NORMAS DA VIGILANCIA SANITARIA PARA OS SERVICOS DE ALIMENTACAO.CARGA HORARIA: 40 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 16.720,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

7 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE CONFEITARIA OFERECE A CAPACITACAO PROFISSIONAL PERMITINDO QUE O ALUNO SE TORNE UM CONFEITEIRO QUALIFICADO, E SE TORNE UM PROFISSIONAL EM CRIAR PRODUTOS DE CONFEITARIA, COMO MASSAS, RECHEIOS E COBERTURAS, APLICANDO AS TECNICAS ESPECIFICAS DE PREPARE, DECORACAO E FINALIZACAO SEGUINDO TODAS AS REGRAS DE BOAS PRATICAS.CARGA HORARIA: 45 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 18.810,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

8 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE SUSHIMAN OFERECE A QUALIFICACAO E APERFEICOAMENTO PARA PROFISSIONAIS, NA QUAL IRAO APRENDER UTILIZAR OS PRINCIPAIS INSUMOS E UTENSILIOS DA CULINARIA JAPONESA, ASSIM COMO IDENTIFICAR OS PEIXES USADOS PARA SUSHI E SASHIMI, TRABALHAR COM TECNICAS DE CORTES DE SUSHI E SASHIMI E PREPARACAO DE TEMAKIS, MAKIMONOS, SUSHI E SASHIMI E A PREPARACAO DOS PRINCIPAIS MOLHOS. CARGA HORARIA: 20 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 8.360,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

9 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO BASICO DE CREPES E TAPIOCAS TEM POR OBJETIVO CAPACITAR PROFISSIONAIS PARA EXECUTAR, ELABORAR, PREPARAR, MONTAR E APRESENTAR CREPES E TAPIOCAS DE RECHEIOS, DE ACORDO COM AS NORMAS TECNICAS ATUAIS, EM CONDICÕES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANCA. CARGA HORARIA: 10 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 4.180,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

10 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO DE SUPERVISAO DE SALAO/MAITRE TEM POR OBJETIVO DESENVOLVER E APERFEICOAR PROFISSIONAIS QUE COORDENAM AS ROTINAS DIARIAS DO SALAO COMO A ABERTURA E FECHAMENTO, REALIZACAO DE INVENTARIOS E SUPERVISAO E NA FORMACAO AS EQUIPES DE ATENDIMENTO DE SALAO COM LIDERANCA E PROATIVIDADE. CARGA HORARIA: 25 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 10.450,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

11 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO DE PIZZAIOLO TEM POR OBJETIVO CAPACITAR O ALUNO A PREPARAR RECEITAS DE PIZZA NAPOLETANA, PIZZA ROMANA, PIZZA SEM GLUTEN E TAMBEM CALZONES E PIZZAS FRITAS, APLICANDO TECNICAS ESPECIFICAS E PROCEDIMENTOS DE SEGURANCA DOS ALIMENTOS. CARGA HORARIA: 20 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15 **Quantidade Mínima Cotada:** 15

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Unitário (R\$): 8.360,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE **Quantidade Máxima para Adesões:** 0

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

12 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO DE MASSAS FRESCAS ITALIANAS E VOLTADO PARA PROFISSIONAIS DE COZINHA OU TODOS AQUELES QUE DESEJAM TRABALHAR COM PREPARO DE MASSAS FRESCAS E ARTESANAIS. CARGA HORARIA: 25 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15

Critério de Julgamento: Menor Preço

Valor Unitário (R\$): 10.450,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Quantidade Mínima Cotada: 15

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Quantidade Máxima para Adesões: 0

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)

13 - CURSO APERFEIÇOAMENTO / ESPECIALIZAÇÃO PROFISSIONAL

Descrição Detalhada: CURSO ELABORACAO DE PLANILHAS DE PRODUCAO E GESTAO OPERACIONAL EM ALIMENTACAO E FICHAS TECNICAS DE PROCESSOS
PADRONIZADOS COM APRESENTACAO DE DASHBOARD EM POWERBI. CARGA HORARIA: 80 HORAS.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15

Critério de Julgamento: Menor Preço

Valor Unitário (R\$): 50.160,00

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0,01

Quantidade Mínima Cotada: 15

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Quantidade Máxima para Adesões: 0

Local de Entrega (Quantidade): Rio de Janeiro/RJ (15)