

Inserir timbrado da empresa

CNPJ da empresa:
Endereço:
Telefone:
E-mail:
Dados Bancários:

MODELO DE PROPOSTA

1. **OBJETO:** Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação para a delegação de Sorocaba no alojamento dos atletas durante os **68º. Jogos Regionais da 8ª região na cidade de Santana de Parnaíba de 16 a 26 de julho de 2026.**

Nº da ação	Detalhamento das ações		
1	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação para os atletas, comissão técnica e pessoal de apoio, conforme memorial descritivo	Valor unitário por serviço	Valor total por serviço
1.1	2785 cafés da manhã	R\$	R\$
1.2	2785 cafés da tarde	R\$	R\$
1.3	2785 almoços	R\$	R\$
1.4	2785 jantares	R\$	R\$
1.5	2785 ceias	R\$	R\$
1.6	500 kit lanches	R\$	R\$
1.7	9.600 de copos d'água de 200ml	R\$	R\$
1.8	Mão de obra	R\$	R\$
TOTAL GERAL			R\$

Sorocaba, ____ de _____ de 2026.

Identificação e assinatura do representante legal

2. MEMORIAL DESCRITIVO

O serviço deverá ser prestado atendendo o que se segue.

2.1 QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

O serviço deverá ser prestado atendendo o que se segue.

2.1. Deverão ser servidas 5 refeições diárias (Café da manhã, Almoço, Café da tarde, Jantar e Ceia).

2.2. As quantidades que constam no quadro a seguir são estimadas. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades efetivamente fornecidas, devidamente verificadas pela Contratada e pela Contratante, mediante acompanhamento diário, garantindo-se o pagamento mínimo das seguintes quantidades:

- Cafés da Manhã – 2.000 refeições
- Almoço – 2.000 refeições
- Café da Tarde – 2.000 refeições
- Jantares – 2.000 refeições
- Ceias – 2.000 refeições
- Kits lanche: 250 unidades
- Água em copo: 4800 unidades (100 caixas com 48 unidades)

Dia de competição	Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Total Refeições/dia
16/07/2026	25	25	25	25	25	125
17/07/2026	270	270	270	270	270	1350
18/07/2026	270	270	270	270	270	1350
19/07/2026	290	290	290	290	290	1450
20/07/2026	380	380	380	380	380	1900
21/07/2026	340	340	340	340	340	1700
22/07/2026	340	340	340	340	340	1700
23/07/2026	340	340	340	340	340	1700

Inserir timbrado da empresa

24/07/2026	205	205	205	205	205	1025
25/07/2026	165	165	165	165	165	825
26/07/2026	160	160	160	160	160	800
TOTAL	2785	2785	2785	2785	2785	13925
Kit lanche todos os dias conforme solicitação do chefe da delegação	TOTAL de Kit lanche					500
Copos d'água de 200ml	Total de copos (unidades)					9600

As quantidades diárias que constam no quadro anterior poderão sofrer alterações de acordo com a tabela de jogos/competições

2.3. Café da manhã: A contratada deverá servir no mínimo 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural), café, leite quente, leite frio, achocolatado em pó, chá, 02 tipos de bolachas, 02 tipos de pães, 02 tipos de bolos, 01 tipo de ovo (cozido ou mexido), 02 tipos de frutas, manteiga, requeijão, presunto e queijo (mussarela ou prato), açúcar e adoçante.

2.4. Lanche da tarde e ceia: A contratada deverá servir no mínimo 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural), café, leite quente, leite frio, achocolatado em pó, chá, 02 tipos de bolachas, 01 tipo de pão, 02 tipos de bolos, 02 tipos de frutas, manteiga, requeijão, presunto e queijo (mussarela ou prato), açúcar e adoçante.

2.5 Almoço e jantar: A contratada deverá servir em cada refeição arroz e feijão (todos os dias), no mínimo 1 tipo de salada fria (contendo no mínimo 3 ingredientes), 1 tipo de salada quente (contendo no mínimo 2 ingredientes), 1 guarnição, 2 tipos de pratos principais, 1 massa, 1 sobremesa doce, 02 tipos de frutas e 02 sabores de sucos gelados (ao menos um deles deverá ser natural).

2.6. Os tipos de sucos, frutas, bolachas, bolos e ovos servidos não poderão ser repetidos no dia seguinte ao que foram servidos;

2.7. Os tipos de salada fria, salada quente, guarnição, pratos principais, massa e sobremesa doce não poderão ser repetidos nos 3 dias seguintes ao que foram servidos.

Inserir timbrado da empresa

2.8. Os itens a serem servidos em cada refeição poderão seguir a sugestão a seguir, mas não se limitando a estes, a critério do nutricionista que irá elaborar o cardápio a ser apresentado.

Sugestões de itens	
Café da Manhã, Lanche da tarde e Ceia	Bolachas salgadas, bolachas doces, pão d'água, pão de forma, pão Frances, presunto, mussarela, ovos mexidos ou ovos cozidos, salsicha no molho, pão de queijo, requeijão, manteiga, café com açúcar e café sem açúcar, chás, leite quente, leite gelado, achocolatado, geleia de frutas, bolo tipo pão de ló, açúcar e adoçante, banana, mamão, melão ou frutas da época, iogurte sabor morango, bolo de fubá, bolo de laranja, etc.
Almoço e Jantar Prato Principal I Prato Principal II	Arroz, arroz à grega e outras variações de arroz; feijão, feijão-preto com calabresa. Frango a passarinho, carne de panela, bife acebolado, filé de frango à parmegiana, lagarto ao molho, filé de frango grelhado, carne com batata, omelete com presunto e mussarela, frango ao molho, filé de peixe-frito (merluza ou pescada), fraldinha ao molho, bife à milanesa, carne moída com legumes, parmegiana de carne bovina, panqueca de carne bovina, coxa e sobre coxas assadas e peixe a portuguesa, bisteca de porco, pernil em cubos, strogonoff de carne ou de frango, bife a role, rocambolê de carne.
Guarnição	Creme de milho, couve refogada, batata sauté, farofa de abobrinha, abobrinha ao forno com queijo, polenta mole/frita, bolinho de arroz, berinjela frita, batata frita, purê de batata, mandioca frita, banana frita.
Massas	Macarrão ao molho branco, ao sugo, a bolonhesa, brócolis, alho e óleo, rondelle, nhoque, lasanha, canellone.
Saladas	Alface, cenoura ralada/cozida, vagem, beterraba, tomate, couve-flor, brócolis, rúcula, agrião, escarola, acelga, couve, repolho, chuchu, grão-de-bico, lentilha, milho, ervilha, salada de maionese e tabule.
Frutas	Maçã, banana, tangerina, laranja, melancia, uva, manga e melão.
Sucos	Laranja, uva, melancia, abacaxi, tangerina, limão.
Sobremesa	Gelatinas, sagu, doce de abóbora, doce de leite, pêssego em caldas, sorvete, .

2.9. As proteínas servidas deverão seguir a relação abaixo:

Inserir timbrado da empresa

Carne bovina	Filé mignon, contrafilé, alcatra, maminha, picanha, patinho, lagarto e acém.
Carne suína	Lombo, filé mignon suíno, pernil, costeletas.
Aves	Peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango.
Peixes e frutos do mar	Filé de salmão, filé de tilápia, atum, bacalhau e camarão.
Outras proteínas	Ovo de galinha e ovo de codorna.

2.10. Todos os itens servidos deverão ser de primeira linha e em quantidade suficiente para atender toda a delegação de Sorocaba.

2.11. Cada Kit lanche deverá conter: 1 (um) pão francês com 1 (uma) fatia de presunto e 1 (uma) fatia de mussarela, 1 (uma) barra de cereais de 25 gramas, 01 fruta (maçã ou banana) e um suco de caixinha de 200 ml de sabores sortidos.

2.12. Os Kits lanche deverão ser acondicionados e entregues em sacos plásticos individualizados.

2.13. A água deverá ser fornecida em copos de água mineral acondicionados em embalagem descartável com 200 ml em caixas com 48 unidades cada, geladas e sem gelo.

2.14. Durante o almoço e jantar, deverá ser disponibilizado molho vinagrete, sal, pimenta e demais condimentos.

2.15. As frutas e vegetais deverão ser frescos, de maturação adequada para consumo e livres de contaminação e resíduos.

2.16. As proteínas utilizadas devem ser preferencialmente frescas. Se forem congeladas, devem ser de qualidade superior.

2.17. Os laticínios devem ser livres de conservantes.

2.18. Os métodos de preparos devem priorizar técnicas que preservem os nutrientes dos alimentos. Evitar as frituras.