

central park
restaurante

CÂMARA DOS DEPUTADOS

RECEBI

Em 13/05/13 às 14:30

10221

Comissão Permanente de Licitação

MODELO DA PROPOSTA COMPLETA

PREGÃO ELETRÔNICO N. 76/13

OBJETO: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília-DF.

EMPRESA: C PARK RESTAURANTE E EVENTOS LTDA ME

CNPJ: 10.580.005/0001-94

ENDEREÇO: SGAS 904 BLOCO G CONJUNTO A PARTE RESTAURANTE

FONE/FAX: 61-32015678

ENDEREÇO ELETRÔNICO: CPARKEVENTOS@GMAIL.COM

À
CÂMARA DOS DEPUTADOS

Em atendimento ao Edital do Pregão à epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

I - TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DAS ÁREAS CONCEDIDAS E VALOR ANUAL DA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO:

ITEM ÚNICO: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados.

PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO	TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DA ÁREA CONCEDIDA (R\$)	VALOR ANUAL DA CONCESSÃO DE USO (R\$)
100%	100.000,00	1.200.000,00
(Hum milhão e duzentos mil reais) anuais.		

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias

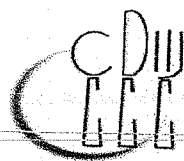
II - EVENTOS

SGAS 904 CONJUNTO A PARTE BLOCO G – RESTAURANTE – (61) 3201-5678



DESCRIÇÃO	UN.	QUANT. ANUAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
FORNECIMENTO DE LANCHE SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	9034	4,94	44.627,96
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	850	18,54	15.759,00
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR QUILO)	SV	9920	21,70	215.264,00
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDA E SOBREMESA) EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR PESSOA)	SV	9920	4,80	47.616,00
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	5525	11,28	62.322,00
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866	6,87	12.819,42
FORNECIMENTO DE COFFEE COMPLETO BREAK EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866	11,50	21.459,00
PREÇO TOTAL ANUAL ESTIMADO REFERENTE A EVENTOS R\$				419.867,38

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	70g	1,70
Misto quente	2 opções, sendo uma com pão integral, queijo minas frescal e blanquet peru)	110g	2,75
Queijo quente	2 opções, sendo uma com pão integral e queijo minas frescal	110g	2,60
Omelete de queijo	-	200g	4,20
Pão com manteiga	-	60g	1,30



Central Park
restaurante
Buffet

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Pão de queijo	-	Und. G (50g)	1,30
Pizza	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes de baixa caloria	80g	3,30
Salada de fruta (composta, no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja)		250g	2,60
Saladas especiais (contendo, no mínimo, 2 tipos de folhosos, 2 verduras, 1 proteína e 1 molho)	3 opções, sendo uma a base de proteína vegetal, de laticínios ou de ovo	250g (sendo 100g de proteína)	5,40
Salgados assados	6 opções, sendo duas isentas de glúten e lactose e duas integrais	100g	2,20
Sanduíche natural (com pão integral)	3 opções, sendo uma opção isenta de glúten e lactose	120g	3,90
Tortas doces	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	140g	3,90
Tortas salgadas	2 opções	110g	3,35
Café		50 ml	0,80
Chás	4 opções	160ml	1,55
Leite com achocolatado (leite integral e desnatado)		200ml	1,15
Leite com café (leite integral e desnatado)		200ml	1,70
Leite puro (integral ou desnatado)		200ml	1,10
Suco de frutas ou polpa	2 opções de sucos naturais	200ml	2,20
Suco em caixa	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	2,05
Suco em lata	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	3,45
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado ou leite de soja)	2 opções	200ml	2,35
Refrigerantes lata 350 ml	Mínimo 4 opções	350ml	3,00



PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Sobremesas frutas embaladas individualmente	2	120 a 150g	1,00
Sobremesas doces simples, sendo pelo menos uma diet	2	120 a 150g	2,00
PRATO FEITO, composto de 120 g carne (vermelha ou branca), 150g arroz simples, 80g feijão simples, 150g vegetal cozido ou refogado ou 100g guarnição farofa ou massa 1 vez por semana, 150g salada crua composta de pelo menos duas hortaliças (embaladas separadamente).			9,85

Itens cobrados á parte:

Café da manhã

Preço por quilo			21,72
Embalagem descartavel para transporte de refeições tipo mamitex			1,00
logurtes Natural integral e natural desnatado, De frutas, incluindo uma opção diet		170g	1,50
oleaginosas em porções individuais.	2	100g	3,40
Frutas simples, por unidade ou fatia dentre as seguintes : abacaxi(sem casca), banana, maçã, mamão(sem casca e semente), melancia (sem casca) e melão(sem casca e semente).	2	120 a 150g	1,00
Refrigerantes lata	4	350ml	3,00
3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3	200ml	2,20
Chás sem adição de açúcar.	2	160ml	1,55
Leite integral ou desnatado(quente e frio)		200ml	1,10
Achocolatado		200ml	1,15
Água de coco		200ml	2,05



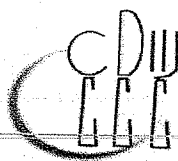
Água mineral com gás		500ml	2,00
Água mineral sem gás		500ml	1,50
Café (com e sem adição de açúcar)		50ml	0,80
Leite de soja		200ml	1,10
Sucos em lata	4	unidade	3,45

Almoço térreo

Preço por Quilo			21,70
Embalagem descartavel para transporte de refeições tipo marmitex			1,00
sobremesas frutas embaladas	2	120 a 150g	1,00
sobremesas doces simples, sendo pelo menos uma diet	2	120 a 150g	2,00
Refrigerantes lata	4	350	3,00
3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3	200ml	2,20
Água de coco		200ml	2,05
Água mineral com gás		500ml	2,00
Água mineral sem gás		500ml	1,50
Sucos em lata	4	unidade	3,45

Café Colonial

Preço por quilo			21,72
Embalagem descartavel para transporte de refeições tipo marmitex			1,00
iogurtes Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet		170g	1,50
oleaginosas em porções individuais.	2	100g	3,40
Frutas simples, por unidade ou fatia dentre as seguintes : abacaxi(sem casca), banana, maçã, mamão(sem casca e semente), melancia (sem casca) e melão(sem casca e sem	2	120 a 150g	1,00



central park
restaurante
Buffet

semente).			
3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3	200ml	2,20
Chás sem adição de açúcar	2	160ml	1,55
Leite integral ou desnatado(quente e frio)		200ml	1,10
Achocolatado		200ml	1,15
Água de coco		200ml	2,05
Água mineral com gás		500ml	2,00
Água mineral sem gás		500ml	1,50
Café (com e sem açúcar)		50ml	0,80
Leite de soja		200ml	1,10
Sucos em lata	4	unidade	3,45

Almoço Subsolo

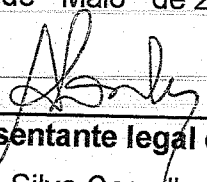
Preço por Quilo			33,50
Embalagem descartável para transporte de refeições tipo mamitex			1,00
sobremesas frutas embaladas	2	120 a 150g	1,00
sobremesas doces simples, sendo pelo menos uma diet	2	120 a 150g	2,00
Frutas simples, por unidade ou fatia dentre as seguintes : abacaxi(sem casca), banana, maçã, mamão(sem casca e semente), melancia (sem casca) e melão(sem casca e sem semente).	2	120 a 150g	1,00
Salada de frutas composta no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja.		250g	2,60
Pudins, tortas e outras sobremesas elaboradas		140g	3,90
Sobremesas dietéticas	2	140g	3,90
3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição	3	200ml	2,20



de açúcar			
Água de coco		200ml	2,05
Água mineral com gás		500ml	2,00
Água mineral sem gás		500ml	1,50
Refrigerantes lata	4	350	3,00
Sucos em lata	4	unidade	3,45

- O preço Máximo cobrado do prato feito será de R\$ 9,85 (nove reais e oitenta e cinco centavos), valor correspondente a 70% do preço Máximo do quilo estabelecido para o serviço de almoço no restaurante do térreo.
- Declaramos que não incluiremos itens extras aos cardápios mínimos.
- Declaramos que temos pleno conhecimento do disposto no Ato da Mesa n. 18/2003 da Câmara dos Deputados e aceitamos os seus termos.
- Declaramos que disponibilizaremos pessoal técnico adequado para realização do objeto da presente licitação.

Brasília, 08 de Maio de 2013.


Assinatura do representante legal da empresa

Ana Lucia Silva Carvalho

CPF 294.189.128-56



Cardápios conforme Edital.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO RESTAURANTE AUTOATENDIMENTO DO ANEXO III

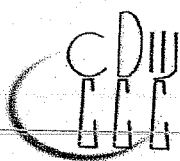
O Restaurante do Anexo III é composto por dois refeitórios com aproximadamente 300 lugares e área de produção completa (área de recepção de mercadorias, almoxarifados, câmaras frias de armazenagem, áreas de pré-preparo, preparo e limpeza). Área total de 1211,56 m².

1.1 REFEITÓRIO DO TÉRREO

1.1.1 Café da manhã:

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;
- b) horário de funcionamento: 8h às 10h;
- c) tipo de cardápio: médio;
- d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,72 (vinte e um reais e setenta e dois centavos) por quilo;
- e) cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Embutidos	Presunto magro, peito de peru e blanquet de peru
Queijos	Minas frescal, muçarela, ricota e cottage
Yogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio
	Torrada de pão branco e de pão integral
	2 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten
	2 opções de biscoitos, sendo uma isenta de lactose e de glúten
	Pão de queijo e biscoito de queijo (unidades pequenas)
Gorduras	2 opções de tapioca
	Cuscuz de milho
	Creme vegetal sem gordura hidrogenada
	Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extra-virgem (um puro e um saborizado)



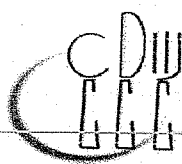
central park
restaurante
Buffet

ITEM	Composição Mínima
	Requeijão cremoso (normal e light)
Acompanhamentos	2 opções de geleias (elaboradas com pelo menos 50% de fruta), sendo uma diet
	2 opções de cereais matinais, sendo uma sem adição de açúcar
	Mel de abelhas
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de safra)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, amora, cajá-manga, caju, caqui, carambola, cereja, damasco, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, kiwi (sem casca), lichia, maçã-verde, manga (sem casca e sem caroço), morango, nectarina, pera, pêssigo, pinha, seriguela, tangerina (sem casca), umbu e uva (sem caroço)
	2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no bufê
Frutas simples (cobradas à parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g, a preço máximo de R\$ 1,00).	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas (cobradas à parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar
	2 opções de chás (sem adição de açúcar)
	Leite integral e desnatado (quente e frio)
	Leite de soja
	Café (com e sem açúcar)
	Achocolatado
	Água mineral
	Água de coco

f) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;

g) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmite) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;

[Assinatura]



Central Park
restaurante
Buffet

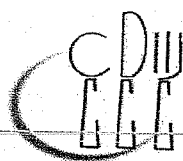
h) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão-Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

1.1.2. Almoço:

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;
- b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 15h;
- c) tipo de cardápio: médio;
- d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,70 (vinte e um reais e setenta centavos) por quilo;
- e) cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Saladas	Alface e tomate, diariamente
Deverão estar à disposição dos usuários:	2 tipo de vegetais folhosos (além da alface)
- três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria e um isento de gluten e lactose;	3 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.), expostos individualmente
- Azeite de oliva extravirgem	2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.), expostos individualmente
	1 tipo de salada composta (três ou mais componentes)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco e arroz integral, diariamente
	Risotos ou arroz composto (arroz com legumes, à grega, galinhada, carreteiro, entre outros)
	Feijão tipo carioca
	Um tipo de leguminosa (além do feijão carioca)
Pratos Principais Proteicos	1 opção de carne bovina, sendo que, pelo menos 3 vezes por semana, deverão ser utilizados um dos seguintes cortes: alcatra, contrafilé, fraldinha, maminha, filé mignon ou picanha
Diariamente será servida uma opção grelhada sem adição de molho, uma opção assada sem adição de molho e outra opção com molho, alternando entre carne bovina, frango e peixe.	1 opção de pescados, sendo pelo menos 3 vezes por semana na forma de filé
	1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa, peito de frango, filé de aves
	1 opção de carne suína ou vísceras
Guarnições	1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	1 opção de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)

AB



central park
restaurant
Buffet

ITEM	Composição Mínima
	1 opção a base de tortas, farofas, purês, raízes ou tubérculos etc.
Sobremesas (embaladas individualmente e cobradas a parte)	Frutas – no mínimo, 2 variedades, cobradas por unidade ou fatia, com peso entre 120g e 150g, ao preço máximo de R\$ 1,00 Doces simples – 2 variedades, no mínimo (gelatina, frutas em calda, entre outras), sendo pelo menos uma diet
Bebidas (cobradas a parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Água de coco Água mineral, com e sem gás

- f) os cardápios deverão ser apresentados ao Órgão Responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
- g) as bebidas e sobremesas serão pagas à parte, sendo que os sucos serão vendidos em copos de 200ml;
- h) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;
- i) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;
- j) não serão considerados pratos principais preparações nas quais a proteína (animal ou vegetal) seja apenas um ingrediente secundário, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, entre outros;
- k) preparações com molho não poderão ter o caldo engrossado com farinha de trigo ou outro tipo de farinha que contenha glúten;
- l) os molhos para salada deverão ser elaborados a partir de ingredientes frescos, desidratados ou naturais, sem inclusão de farinha de trigo ou amido de milho;
- m) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade;
- n) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

1.1.3. Café colonial

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;



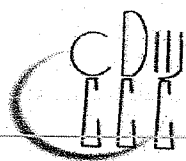
b) Horário de funcionamento: 16h30 às 18h30, ou até as 21h nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados ou de sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente;

c) Tipo de cardápio: médio;

d) Preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,72 (vinte e um reais e setenta e dois centavos) por quilo;

e) Cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Embutidos	Presunto magro, peito de peru e blanquet de peru
Queijos	Minas frescal, muçarela, ricota e cottage
Iogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten 2 opções de biscoitos, sendo uma isenta de lactose e de glúten Pão de queijo e biscoito de queijo (unidades pequenas) 2 opções de tapioca Cuscuz de milho
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extravirgem (um puro e um saborizado) Requeijão cremoso (normal e light)
Acompanhamentos	2 opções de geleias (elaboradas com pelo menos 50% de fruta), sendo uma diet 2 opções de cereais matinais, sendo uma sem adição de açúcar Mel de abelhas
Torta salgada ou quiche	1 opção
Salgados assados	2 opções, sendo uma integral
Sopas e Caldos	2 opções, sendo uma opção de baixa caloria
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de safra)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, amora, cajá-manga, caju, caqui, carambola, cereja, damasco, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, kiwi (sem



central park
restaurant
Buffet

ITEM	Composição Mínima
	casca), lichia, maçã-verde, manga (sem casca e sem caroço), morango, nectarina, pera, pêssego, pinha, seriguela, tangerina (sem casca), umbu e uva (sem caroço) 2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no bufê
Frutas simples (cobradas a parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g, a preço máximo de R\$ 1,00).	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, devendo ser elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar. 2 opções de chás, sem adição de açúcar Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco

f) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;

g) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;

h) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

1.2. REFEITÓRIO DO SUBSOLO

a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo, com capacidade para 100 lugares. O refeitório do subsolo do Anexo III é de uso exclusivo de servidores e prestadores de serviços da Câmara dos Deputados e de parlamentares, critério que poderá ser modificado posteriormente por meio de normativo interno da Diretoria-Geral ou da Mesa Diretora da Câmara dos Deputados.

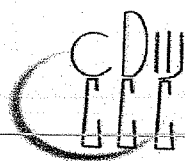
AB



- b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 15h;
- c) tipo de cardápio: médio de alto padrão de qualidade;
- d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 33,50 (trinta e três reais e cinquenta centavos) por quilo;
- e) cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Saladas	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	3 tipos de vegetais folhosos (além da alface)
Deverão estar à disposição dos usuários:	4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino,...), expostos individualmente
- três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria e um isento de glúten e lactose	4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.), expostos individualmente
- Azeite extravirgem, com no máximo 0,3% de acidez	2 tipos de saladas compostas (com três ou mais componentes)
	4 tipos de complementos, dentre os seguintes: semente de linhaça, semente de girassol, gergelim branco, gergelim preto, alecrim fresco, manjerição fresco, farelo de trigo, farelo de aveia, farinha de banana verde, farinha de maracujá, entre outros.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
Uma vez por semana, será oferecida feijoada, sendo os pertencentes da preparação servidos separadamente em réchauds próprios.	Arroz elaborado (integral ou branco) com vegetais, hortaliças, passas ou castanhas, ou em forma de risoto
	Arroz integral
	Feijão tipo carioca
	Feijão preto ou outro prato a base de leguminosas
Pratos Principais Proteicos	1 opção de carne bovina, respeitadas as seguintes condições: a) filé mignon ou picanha, pelo menos 2 vezes por semana; b) contrafilé, bife ancho, fraldinha, maminha ou alcatra, nos demais dias.
Diariamente, será servida uma opção grelhada sem adição de molho, uma opção assada sem adição de molho e outra opção com molho, alternando entre carne bovina, frango e peixe.	1 opção de carne de aves (frango, peru, codorna, pato, entre outras), na forma de coxa e sobrecoxa desossadas ou filé de peito. Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável
	1 opção de pescados ou frutos do mar, respeitadas as seguintes condições: a) salmão, badejo, truta, robalo, pescada amarela, congromosa, surubim, tilápia ou linguado: no mínimo três vezes por semana, somente na forma de filé; b) bacalhau: no mínimo duas vezes por mês, na forma de filé, posta, desfiado ou em lascas; c) camarão ou lagostim, no mínimo duas vezes por mês, sem casca
	1 preparação a base de proteína vegetal (proteína texturizada de soja, glúten, glúten defumado, tofu e tofu defumado, entre outras)
Guarnições	1 opção de vegetal, tubérculo ou raiz em preparações elaboradas ou em forma de purê
	1 opção a base tortas, suflês ou quiches

[Handwritten signature]



Central Park
restaurante
Buffet

ITEM	Composição Mínima
Massas para escolha do cliente	3 tipos de massas simples (talharim, espaguete, farfalhe, entre outras), sendo, no mínimo, uma integral e uma sem glúten (bifum, massas a base de milho, entre outras) 2 tipos de massas recheadas (capelete, rondede, entre outras) 10 acompanhamentos por dia, selecionados dentre os itens a seguir (variar os itens durante a semana): - Abobrinha; - Alcaparra; - Alecrim fresco; - Alho crocante; - Alho poró; - Azeitonas verde e preta; - Bacon; - Brócolis; - Castanha de caju; - Castanha-do-pará; - Camarão; - Carne desfiada; - Cebola crua (branca e roxa); - Cenoura; - Champignon; - Frango desfiado; - Manjerição fresco; - Ovo de codorna; - Palmito; - Passas; - Peito de peru; - Queijo gorgonzola; - Queijo minas; - Queijo muçarela; - Tomate picado; - Tomate seco. 4 Molhos: sugo, bolonhesa, branco e mais 1 opção.
Sobremesas (cobradas a parte)	Frutas – 2 variedades, no mínimo, cobradas por unidade ou fatia, com



ITEM	Composição Mínima
	peso entre 120g e 150g, ao preço máximo de R\$ 1,00
	Salada de frutas composta, no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja – pote 250g
	Pudins, tortas e outras sobremesas elaboradas
	Sobremesas dietéticas – 2 variedades, no mínimo
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar
	Água de coco
	Água mineral, com e sem gás.

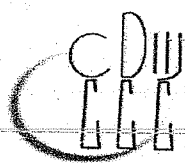
- f) os cardápios deverão ser apresentados ao Órgão Responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
- g) as bebidas e sobremesas serão pagas à parte, sendo que os sucos serão vendidos em copos de 200ml;
- h) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;
- i) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmítex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;
- j) não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, e outros;
- k) preparações com molho não poderão ter o caldo engrossado com farinha de trigo ou outro tipo de farinha que contenha glúten;
- l) os molhos para salada deverão ser elaborados a partir de ingredientes frescos, desidratados ou naturais, sem inclusão de farinha de trigo ou amido de milho;
- m) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade, com no máximo 0,3% de acidez;
- n) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

2. DAS LANCHONETES DOS EDIFÍCIOS ANEXOS II E III

2.1. A lanchonete do Anexo III localiza-se no térreo do Edifício Anexo III, com 44 lugares, com área de produção própria, contínua e complementar à cozinha do Restaurante do Anexo III. Área total de 272,65 m².

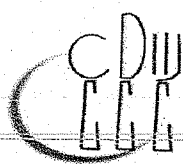


- 2.2. A lanchonete do Anexo II localiza-se no primeiro subsolo do Anexo II, com espaço para 12 lugares e área de produção mínima para preparo de lanches em chapa, sucos etc. Pressupõe-se como suporte para produção dessa lanchonete a área de preparo da unidade do Anexo III. Área total de 73,69 m².
- 2.3. As três unidades destinam-se ao fornecimento de lanches por atendimento no balcão e consumidos imediatamente ou embalados para viagem, a critério do cliente, sem cobrança à parte da embalagem.
- 2.4. A Concessionária deverá oferecer também serviço de entrega nas dependências da Câmara dos Deputados, com tempo máximo de 30 minutos para atendimento (do pedido à entrega) e com adoção de procedimentos que garantam a segurança do alimento transportado, conforme legislação sanitária em vigor.
- 2.4.1. A irregularidade relativa ao excesso de tempo de entrega será estabelecida no caso de haver denúncia de cliente à Seção de Administração de Refeitórios ou encaminhada por outros órgãos da Casa.
- 2.4.2. A critério da Concessionária, poderá ser cobrada taxa de entrega de, no máximo, R\$ 2,00 (dois reais), no caso de pedidos com valor inferior a R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).
- 2.5. O horário de funcionamento das lanchonetes será das 8h às 18h30 ou até as 21h nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados ou de sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente.
- 2.6. Cardápio mínimo das lanchonetes com respectivos preços máximos e pesos:



Central Park
restaurante
Buffet

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	70g	1,70
Misto quente	2 opções, sendo uma com pão integral, queijo minas frescal e blanquet peru)	110g	2,75
Queijo quente	2 opções, sendo uma com pão integral e queijo minas frescal	110g	2,60
Omelete de queijo	-	200g	4,20
Pão com manteiga	-	60g	1,30
Pão-de-queijo	-	Und. G (50g)	1,30
Pizza	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes de baixa caloria	80g	3,30
Salada de fruta (composta, no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja)		250g	2,60
Saladas especiais (contendo, no mínimo, 2 tipos de folhosos, 2 verduras, 1 proteína e 1 molho)	3 opções, sendo uma a base de proteína vegetal, de laticínios ou de ovo	250g (sendo 100g de proteína)	5,40
Salgados assados	6 opções, sendo duas isentas de glúten e lactose e duas integrais	100g	2,20
Sanduíche natural (com pão integral)	3 opções, sendo uma opção isenta de glúten e lactose	120g	3,90
Tortas doces	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	140g	3,90



Central Park
restaurante
Buffet

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Tortas salgadas	2 opções	110g	3,35
Café		50 ml	0,80
Chás	4 opções	160ml	1,55
Leite com achocolatado (leite integral e desnatado)		200ml	1,15
Leite com café (leite integral e desnatado)		200ml	1,70
Leite puro (integral ou desnatado)		200ml	1,10
Suco de frutas ou polpa	2 opções de sucos naturais	200ml	2,20
Suco em caixa	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	2,05
Suco em lata	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	3,45
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado ou leite de soja)	2 opções	200ml	2,35

A opção de prato feito para viagem, com o intuito de disponibilizar refeições de baixo custo, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricionalmente adequadas. Em princípio, o serviço seria oferecido na lanchonete do Anexo III, no horário de 11h a 13h, com a seguinte composição:

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO PRATO FEITO	PORÇÃO MÍNIMA
Carne (vermelha ou branca)	120g (descontado o peso dos ossos, quando houver)
Arroz simples	150g
Feijão simples (sem acréscimo de carnes e/ou defumados)	80g
Guarnição: vegetal cozido ou refogado – 4 vezes por semana OU	150g OU
Guarnição: farofa ou massa – 1 vez por semana	100g
Salada crua composta por, pelo menos, duas hortaliças (embalada separadamente)	150g



Cardápio da prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados, de acordo com o disposto a seguir:

FORNECIMENTO DE LANCHE SIMPLES EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de lanches simples em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um lanche simples para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9034

FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de coquetéis em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coquetel para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 850

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES)

DESCRIÇÃO: fornecimento de refeições em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de refeições (almoço ou jantar), por quilo.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9920

FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDA E SOBREMESA) EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES)

DESCRIÇÃO: fornecimento de complementos (bebidas e sobremesas) em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de uma bebida e uma sobremesa para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9920

FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de café da manhã ou café da tarde em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um café da manhã ou café da tarde para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 5525

FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS



DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break simples em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coffee break simples para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 1866

FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coffee break completo para uma pessoa.

DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break completo em eventos, conforme detalhamento deste Título.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 1866

4.2. A Concessionária deverá fornecer os seguintes tipos de cardápios:

SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
4.2.1 Lanche simples, composto dos seguintes itens e per capitas: - Sanduíche de queijo e presunto – 1 unidade (duas fatias de pão de forma + 15g queijo tipo mozzarella ou minas frescal + 15g de presunto magro) - Suco de frutas – 200 ml - Fruta (120g) ou barra de cereal ou fruta passa (25g) <i>Obs.: poderão ser solicitados sanduíches sem presunto.</i>	R\$ 4,94 por pessoa
4.2.2 Coquetel composto dos seguintes itens e per capitas: 3 tipos de coquetéis sem álcool – 200 ml - Refrigerante guaraná e a base de cola (diet e normal) – 200 ml - Suco de frutas (dois tipos) – 200 ml 4 tipos de salgados assados – 4 unidades de 50g cada 3 tipos de canapés frios – 4 unidades de 30g cada 5 tipos de canapés quentes – 4 unidades de 30g cada - Bombons, trufas ou doces artesanais – 5 unidades de 25g cada	R\$ 18,54 por pessoa
4.2.3 Almoço ou jantar nas dependências da Câmara - Refeições: os almoços e jantares serão pagos por peso de alimentos consumidos, servidos nos bufês de autosserviço. - Complementos: cada comensal terá direito a uma bebida e a uma sobremesa, que serão cobradas pelo preço unitário constante do cardápio mínimo.	R\$ 21,70 por quilo R\$ 4,80 por pessoa



SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
4.2.4 Café da manhã ou da tarde nas dependências da Câmara • Café (com e sem açúcar) – 50ml • Leite (quente e frio) – 150ml • Pães (branco e integral) – 50g • Achocolatado – 15 g • Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120 g • Queijo – 15g • Presunto – 15g • Manteiga – 10g • Geleia – 10g • Granola – 20g • Bolo (dois tipos) – 50g • Biscoitos caseiros (dois tipos) – 50g • Suco de frutas (dois tipos) – 200ml • Chá em sache (dois tipos) – 1 sache para cada 3 pessoas • Iogurte de frutas e natural – 1 para cada 3 pessoas	R\$ 11,28 por pessoa
4.2.5 Coffee-break simples, composto dos seguintes itens e per capita: • Bolo ou pão de queijo – 50g • Biscoito sal comum e integral – 30g • Suco de frutas – 200ml • Café (com e sem açúcar) – 50ml • Refrigerante (diet e normal) – 200 ml	R\$ 6,87 por pessoa
4.2.6 Coffee -break completo, composto dos seguintes itens e per capita: • Pão de queijo – 50g • Bolo (dois tipos) – 50g • Pães (branco e integral) – 30g • Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120g • Suco de frutas (dois tipos) – 200ml • Leite (frio e quente) – 150ml • Café (com e sem açúcar) – 50g • Achocolatado – 15g • Queijo (dois tipos) – 30g • Presunto – 15g • Geleia – 30g • Manteiga – 10g • Minissanduíches – 1 unidade de 50g	R\$ 11,50 por pessoa

ANA LUCIA SILVA CARVALHO