

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL DE NOVA VENEZA

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 11/2021 - PR

CNPJ: 15.423.721/0001-81
TRAVESSA OSVALDO BURIGO, 44
C.E.P.: 88865-000 - Nova Veneza - SC

Processo Administrativo: 11/2021
Processo de Licitação: 11/2021
Data do Processo: 17/09/2021

Folha: 1/2

OBJETO DA LICITAÇÃO:

Contratação de empresa especializada para ministrar cursos de auxiliar de gastronomia e garçom aos usuários que serão ofertados pela Secretaria de Assistência Social do Município de Nova Veneza/SC.

ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nr.

Ao(s) 6 de Outubro de 2021, às 08:34 horas, na sede da(o) FUNDO MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL DE NOVA VENEZA, reuniram-se os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Decreto nº 009/2020, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório nº 11/2021, Licitação nº 11/2021 - PR, na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL.

Inicialmente procedeu-se a leitura do teor das propostas para estudo e análise de preço e outros fatores previstos no edital. Logo após julgadas as propostas, a comissão emitiu o parecer discriminando o(s) vencedor(es), conforme segue abaixo:

Parecer da Comissão:

Participante: 6655 - ASSOCIACAO BENEFICENTE ABADEUS

Item	Especificação	Un.Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
1	Curso de Auxiliar de Gastronomia para promover o desenvolvimento pessoal e profissional em diferentes gêneros alimentícios. Serão 25 encontros de 4 horas, com turma de até 25 pessoas. Metodologia do Curso: Compreender as boas práticas para serviço de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada; Entender o conceito de utensílios, cálculo de insumos e procedimentos de pré-preparo; Fazer armazenamento e higienização dos ingredientes; preparar bases culinárias: sopas, caldos, espessantes, aromáticos entre outros; produzir sopas, molhos básicos, derivados e acompanhamentos; executar técnicas de corte e limpeza de bovinos aves, suínos e pescados; utilizar métodos e técnicas de cocção; Preparar diferentes massas como seca, cozinha e fermentada; ter noções básicas de confeitaria; preparar ovos e leguminosas, grãos e cereais; fazer a apresentação de produtos culinárias aplicando princípios estéticos.	HR	100,00	ABADEUS	0,0000	140,00	14.000,00
2	Curso de Garçom. Serão 20 encontros de 4 horas, com turma de até 25 participantes. Metodologia do curso: Conhecimentos essenciais para função de garçom: Introdução, restaurantes e bares, móveis, utensílios e enxoval de restaurante, funções profissionais, ferramentas de trabalho, higienização e polimento dos utensílios, o cliente. Técnicas de Serviço: Transporte de utensílios, retirada e reposição de utensílios, regras para server na mesa. Comportamento, serviço de couvert, serviço de menu, serviço de cardápio e registro de pedido, serviço de bebidas e alimentos, serviço de sobremesa, serviço de conta e fechamento do local. Postura profissional, solucionando problemas, roteiro de atendimento, garçom vendedor, serviços diversos diversos, massas e molhos, cocções etc.	HR	80,00	ABADEUS	0,0000	110,00	8.800,00
Total do Participante ----->							22.800,00
Total Geral ----->							22.800,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL DE NOVA VENEZA**

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 11/2021 - PR

CNPJ: 15.423.721/0001-81
TRAVESSA OSVALDO BURIGO, 44
C.E.P.: 88865-000 - Nova Veneza - SC

Processo Administrativo: 11/2021
Processo de Licitação: 11/2021
Data do Processo: 17/09/2021

Folha: 2/2

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de julgamento, da qual foi assinada a presente ata pela Comissão de Licitação e pelos representantes das proponentes.

Nova Veneza, 6 de Outubro de 2021

COMISSÃO:

Angélica Eyng - - Pregoeiro(a)
Joana Maccarini Torquato - - Membro
Julia Rodrigues Gava - - Membro
Fátima Maria Pessetti Paseto - - Membro
Carlos Luciano Savi - - Suplente

Assinatura dos representantes das empresas que estiveram presentes na sessão de julgamento:

GISLAINE VIEIRA - - Representante