ESCLARECIMENTOS

1) Na tabela 8 de incidência de guarnições a frequência do item 2.1.1 e 2.1.2 e 2.2 estão totalizando 12 vezes na semana. Gentileza confirmar a frequência de vezes na semana.

II	Vegetal A e/ou B	Diariamente
2.1	Legumes	
2.1.1	Preparação mais elaborada: (gratinadas, molho branco, torta...)	4 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.1.2	Preparação menos elaborada, com os mesmos legumes porém cozidos e/ou refogados	4 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.2	Verduras	1 vezes por semana 1 vez no final de semana

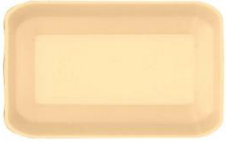
Ex:
Segunda: Abobrinha gratinada E Abobrinha refogada
Terça: Brócolois ao molho branco E Brócolis refogado
Quarta feira, Folhas refogadas com linguiça e Folhas refogadas ao alho
quinta: Sufle de legumes, Mix de legumes no vapor
Sexta: , berinjela à napolitana, Berinjela refogada
sábado - Couve flor com açafrão, couve flor refogada
Domingo: Repolho colorido ao bacon e repolho colorido ao alho

2) Qual a embalagem a ser porcionada a sobremesa doce? Depende da sobremesa. Copo plástico descartável com tampa e com etiqueta de validade em cada uma.

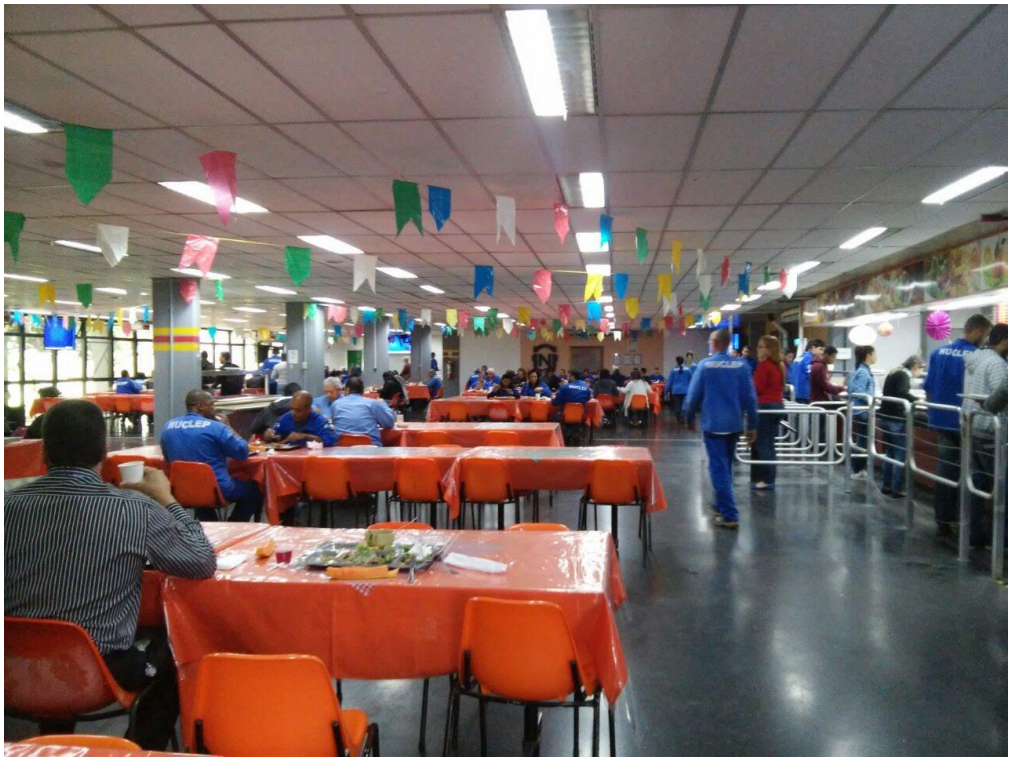
3) Qual a média de comensais que consomem as sobremesas doces/diet diariamente?

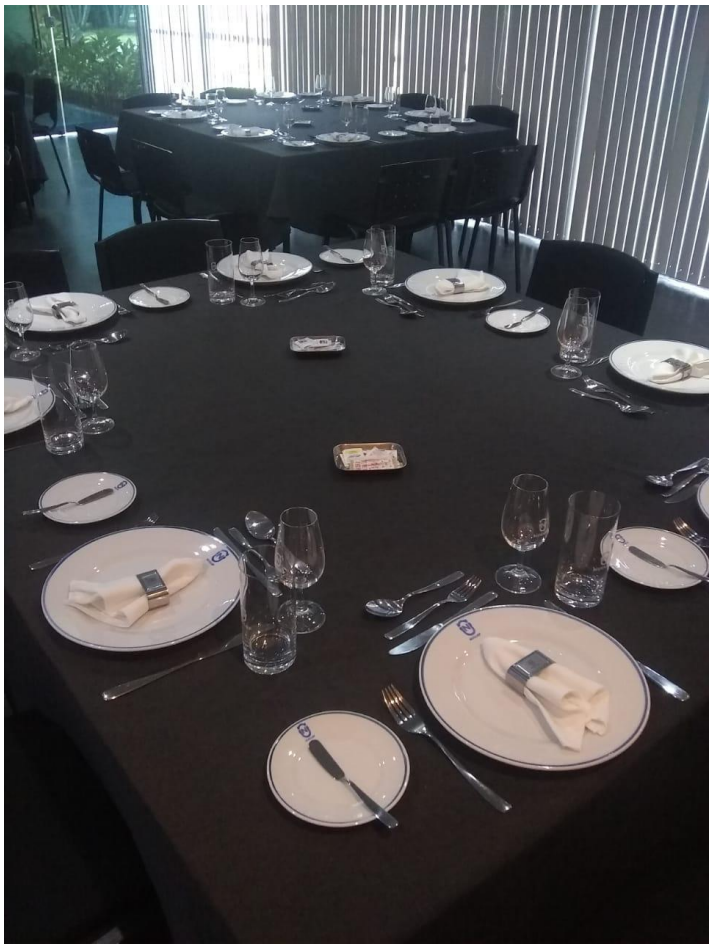
Média de 80

4) Qual a embalagem/vasilhame a ser usado para servir as frutas inteiras e picadas?



5) Gostaria de solicitar fotos e/ou vídeos dos salões onde são servidas as refeições, se possível, além da Cantina.





6) Gentileza especificar qual o mate e o guaraná costumam usar no serviço refeição (almoço e jantar). Se possível, gostaria de solicitar fotos do produto e diluição.

O chá mate é da marca VEMAT e deve ser diluído conforme as instruções da embalagem: 2 gramas de chá para 200 ml de água.
O guaraná é da marca GUARACAMP e deve ser diluído conforme as instruções da embalagem: 01 bombona de 05 litros rende 45 litros

7) Vocês aceitarão usar também copo descartável de 50ml de plástico para o serviço café litro?

Para o serviço de entrega de café em litro, devem ser enviados também copos descartáveis, palhetas para mexer, açúcar e adoçante.

8) Há necessidade de enviar copo para as bebidas: chá, soro e suco litro igual foi descrito para o café? Pois para estas bebidas não tem descrição de descartáveis.

Sim.

9) A sopa da ceia é servida no balcão de distribuição? Se não for, gentileza informar qual embalagem usar e volume a ser programado.

A sopa da ceia é servida no balcão de distribuição.

10) Qual a quantidade de batata frita do lanche especial?

50g

11) Qual a gramatura considerar do hambúrguer de carne e de frango do sanduiche do lanche especial?

150g de proteína.

12) Qual a gramatura do pão do sanduiche do lanche especial?

50g

13) A salada (alface, tomate e cebola) que é permitida no lanche especial faz parte do cheese burguer ou é enviada à parte? Nos dias que for servir empadão (que não tem o sanduiche) é obrigatório servir estes itens de salada também? Se sim, especificar gramatura.

A salada deve estar disponível no balcão de distribuição para que, quem quiser, possa se servir na hora. No empadão não e necessário a salada.

14) Na composição do cheese burguer (lanche especial) devemos considerar presunto, muçarela, milho?

Só considerar o queijo muçarela.

15) No lanche substituição sem agendamento é para considerar 2 mistos E 2 pães com ovos ou seria 2 mistos ou 2 pães com ovos?

No total 2 pães.

16) Quantas saladas são servidas no almoço especial?

Somente uma salada.

17) A cantina funcionará somente em dias úteis das 7h às 16:45 de segunda a sexta? Se funcionar final de semana e feriados, gentileza especificar os horários.

Não é obrigatório a cantina funcionar fora do horário administrativo de 07:00 às 16:40.

18) Qual a distância da cozinha até a cantina?

Em torno de 20 metros.

19) O mobiliário e equipamentos da cantina são da contratante? Se sim, gentileza disponibilizar o inventário.

O mobiliário é da contratante, porém os equipamentos (geladeira, expositor e freezer são da contratada.

20) É possível enviar fotos da cantina?

21) Gentileza enviar a lista de equipamentos que a Contratante irá ceder a contratada para execução dos serviços solicitados.

Anexo I do Pedido de Esclarecimentos 1.

22) Qual o volume atual em média (mês ou dia) de prestadores de serviços que almoçam no restaurante B?

O quantitativo dos prestadores e o pagamento não é de responsabilidade da Nuclep. Pois pode ser modificado sem que a Nuclep seja comunicada.

Mas sabemos que hoje o somatório de terceirizados que almoçam na NCP é em média de 200 funcionários.

23) Quantos jantares são servidos em média por dia, de segunda a sexta? E aos sábados e domingos? Esta resposta é importante ter para abertura de mão de obra de horário.

De segunda a sexta são servidos, em média pela Nuclep, 41 jantares, e 14 jantares aos sábados e domingos. e de terceirizados mais ou menos a mesma quantidade.

24) Quantas ceias são servidas em média por dia, de segunda a sexta? E aos sábados e domingos? Esta resposta é importante ter para abertura de mão de obra deste horário.

De segunda a sexta são servidos, em média, 9 ceias, e 7ceias aos sábados e domingos.

25) Qual a especificação da tampa para o copo descartável em papel de 50 ml usada no café da manhã para armazenar farelo? Podemos considerar papel filme para tampar o copo? Este copo poderá ser de plástico?

O copo pode ser do mesmo modelo que é utilizado para sobremesa, porém de menor capacidade.

26) A salada de frutas (50g/pessoa) dos coffee break II e III poderão ser porcionadas em copos de plástico de 50 ml ou em vasilhames inox? Além disso, deve-se usar colheres descartáveis ou inox?

A salada de frutas nos coffee breaks é servida em réchaud e são disponibilizados copos descartáveis semelhantes aos do farelo perguntado acima, quando a quantidade de comensais é menor, servimos em taças de vidro. As colheres podem ser descartáveis ou de inox, dependendo da quantidade de comensais.

27) Há necessidade de veículo para transportar os coffee break dentro da área da Nuclep?

Não há obrigatoriedade de veículo. Mas nada impede que utilizem algum veículo motorizado.