



Patrocinador Oficial



Patrocinadores



**RESULTADO
DA
COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS 026/2017**

A Confederação Brasileira de Canoagem, inscrita no CNPJ 92.893.155/0001-12, informa que após o encerramento da cotação prévia de preços 026/2017, referente a contratação de empresa para prestação dos serviços alimentação, recebeu as propostas das seguintes empresas:

1. Home Chefe Gastronomia Ltda. – ME
2. Helio Vercesi Junior
3. Analu Costa e Silva Lima
4. BHG S.A Brazil Hospitality Group
5. Bristol Hotel do Iguaçu Ltda
6. Atrio hotéis SA – Ibis Curitiba Aeroporto

Foi declarada vencedora a empresa Home Chefe Gastronomia Ltda. – ME, CNPJ Nº 20.421.220/0001-04 para fornecimento de água, lanches e almoço e a empresa BHG S.A Brazil Hospitality Group, CNPJ Nº 08.723.106/0014-40 para o fornecimento de jantar, conforme descrito abaixo:

Serviço	Descrição do Serviço	Quantidades
Água	Água mineral em copo de no mínimo 200 ml, deverão ser servidas geladas (com recipientes para alocação e gelo). Cálculo de aproximadamente 6 copos de água/dia para pessoa durante todos os dias de treinamento e evento. Deverá ser entregue no local do evento, diariamente pela manhã, às 6h00 a partir do dia 10/03/2017. A distribuição da água ficará a cargo da organização do evento.	900 unidades
Alimentação - Atletas	Lanche para todos os atletas e chefes das equipes, durante evento. Limitado a 01 lanche por dia/pessoa. Cada Kit lanche deverá ser acondicionado em embalagens individuais e conter: 2 barras de cereal, 1 fruta (maçã ou banana), 1 biscoito salgado tipo Club Social ou similar, 1 suco em caixa de 200ml gelado (com recipientes para alocação e	150 lanches

Confederação Brasileira de Canoagem

Rua Monsenhor Celso, 231 - 6º andar - Centro - Curitiba - PR - CEP 80010-922

Telefone 41 3083 2600 – Site www.canoagem.org.br

Diga não ao Doping

	<p>gelo). Os kits deverão ser entregues no local do evento diariamente pela manhã, às 6h00 a partir do dia 11/03/2017.</p> <p>A distribuição dos lanches ficará a cargo da organização do evento.</p>	
<p>Alimentação equipe técnica e operacional</p>	<p>Refeição para todos os envolvidos na parte técnica, operacional do evento de 06/03 a 13/03/2017.</p> <p>Almoço: As refeições serão distribuídas em marmitex tipo retangular, embalagem térmica que mantenha as refeições quentes pelo período de 3 horas, com 3 divisórias e tamanho médio (ex.: 215x162x50 ou 750ml), acompanhadas de talher, guardanapo e refrigerante e/ou suco de 300ml gelado (com recipientes para alocação e gelo). Cardápio fica a critério do fornecedor e deverá conter sempre uma opção de carne e/ou frango.</p> <p>Deverão ser entregues todos os dias às 11h00 no local do evento, embalagem de transporte que assegure a temperatura, devendo ser retiradas somente após a total distribuição.</p> <p>Jantar: As refeições serão servidas em um restaurante/espço disponibilizado pelo fornecedor e aprovado junto à organização. Poderá ser à la carte ou buffet com refrigerante e/ou suco de 300ml gelado. Cardápio fica a critério do fornecedor e deverá conter sempre uma opção de carne e/ou frango. Deverão estar disponíveis das 19h00 às 22h00 durante todos os dias.</p>	<p>330 refeições</p>

Curitiba 13 de fevereiro de 2017

João Tomasini Schwertner
Presidente