

2027



PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

CAMPORI DSA

MEGA COZINHA LTDA

Qualidade e Excelência!



**foto real*

SOBRE NÓS

O Grupo Mega Cozinha é especializado em alimentação para grandes eventos, com mais de 30 anos de experiência. Somos referência pela qualidade, variedade e compromisso com alimentos saudáveis, sempre respeitando os princípios cristãos. Além disso, oferecemos os melhores preços dentro da qualidade que oferecemos.

Nosso diferencial está na capacidade de atender eventos de todos os portes, com soluções personalizadas e pratos preparados com ingredientes frescos e selecionados. A Mega Cozinha é reconhecida no mercado pela confiança, pontualidade e atendimento impecável, tornando cada evento uma experiência única e memorável.



megacozinha.com



CARDÁPIO MEGA COZINHA



Desjejum Padrão

FRUTAS

(5 a 8 tipos por refeição)

- *Banana
- *Abacaxi
- *Laranja
- *Goiaba
- *Maçã
- *Mamão
- *Melancia
- *Melão
- *Ou fruta da época/região



CEREAIS

- *Aveia em flocos
- *Granola
- *Sucrilhos de milho
- *Sucrilhos de chocolate
- *Sucrilhos de leite condensado
- *Chocobol;
- *Flocos de milho;



*fotos reais



SEMENTES

- *Chia
- *Linhaça



CREMES

- *Manteiga/margarina
- *Geleia
- *Mel;
- *Pasta de amendoim
- *Doces cremosos de leite, chocolate e goiaba

BEBIDAS

- *Cevada
- *Chá
- *Sucos naturais
- *Chocolate Quente
- *Leite comum
- *Leite vegetal
- *Iogurte (dois dias)





OUTROS

- *Canjição (1 dia);
- *Arroz doce (1 dia);
- *Cuscuz (3 dias);
- *Mingau de aveia (1 dia);
- *Mingau de tapioca (1 dia)
- *Curau de milho verde (1 dia)



PADARIA

- *Biscoitos diversos (Salpet, coco, caseiros, maisena e outros)
- *Bolos (chocolate, cenoura, laranja, milho)
 - *Torradas
 - *Pão integral
 - *Pão francês
 - *Pão doce
 - *Pão especial



Servido à vontade!



*foto real

*foto real

Salada Padrão

15 a 25 itens por dia

FOLHAS (OPÇÕES)

- *Alface americana
- *Alface comum
- *Couve c/ ervas
- *Rúcula c/ azeite doce
- *Almeirão c/ limão
- *Acelga ao molho italiano
- *Repolho roxo c/ ervas
- *Espinafre c/ frutas (2 refeições)
- *Salada exótica (3 refeições)



LEGUMES (OPÇÕES)

- *Tomate cereja
- *Cenoura Ralada
- *Lentilha cozida
- *Pepino com gergelim
- *Repolho com orégano
- *Cebola com limão e alho
- *Beterraba fatiada/ralada
- *Pimentão com ervas
- *Abóbora assada
- *Abobrinha com azeite doce
- *Chicória c/ broto de feijão (2 refeições)
- *Vagem c/ gergelim (3 refeições)
- *Triguilho c/ ervas finas (2 refeições)
- *Cebolas c/ orégano e azeite



Frutas (opções)

- *Laranja fatiada
- *Abacaxi em pedaços
- *Melancia em pedaços
- *Banana c/ canela



GRÃOS (OPÇÕES)

- *Grão de bico (2 refeições)
- *Grão de cevada c/ ervas (2 refeições)
- *Cuscuz natural e/ou temperado;
- *Grão de trigo c/ alcaparras (2 refeições)
- *Soja em grão com ervas finas
- *Quinoa com tofu (2 refeições)



SEMENTES

- *Semente de abóbora
- *Chia
- *Gergelim

MOLHOS (OPÇÕES)

- *Guacamole
- *Azeite
- *Alho
- *Limão
- *Mostarda e mel
- *Molho de iogurte
- *Crema de maionese
- *Molho de ervas finas





CONSERVAS (OPÇÕES)

- *Picles
- *Cebola em conservas
- *Pepino em conserva
- *Azeitonas verdes
- *Azeitonas pretas
- *Milho verde
- *Ervilha
- *Pimenta biquinho c/ ervas finas (3 refeições)
- *Palmito (2 refeições)



Servido à vontade!





Cardápio

*foto real

Terça-feira

Desjejum

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco

Feijão em calda

Assado de triguilho com quinoa

Ensopado de macaxeira

Farofa de legumes com PVT

Suco natural (sabores)

Salada padrão

Jantar

Arroz branco

Suflê de legumes

Salada básica (4 tipos)

Curau de milho

Pão Integral

Pão doce

Recheios diversos

Suco natural (sabores)

3 tipos de frutas;

4 tipos de biscoito;

Quarta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco

Arroz integral

Feijão tutu à mineira

Moqueca de banana com cogumelos

Macarrão espaguete

Molhos (vermelho e branco)

Salgado assado

Farofa crocante

Salada padrão

Suco natural (sabores)



*foto real

Jantar

Pão australiano

Pão caseiro

Pão francês

Salada básica (4 tipos)

Queijo

Patê

Pvt no molho

Cachorro-quente

Arroz branco

Macarrão alho óleo

Molho

Bolo

4 tipos de frutas

3 tipos de biscoitos

Suco natural (sabores)

Quinta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco

Feijão em calda

Arroz com castanha

Feijoada de glúten com legumes

selecionados

Salgado assado

Assado de banana com queijo ao

molho suíço

Salada padrão

Suco natural (sabores)

Sobremesa especial



*foto real

Jantar

Cachorro-quente

2 tipos de pães

12 tipos de recheio

Suco natural (sabores)

Salada básica (4 tipos)

4 tipos de frutas

3 tipos de biscoito

Sopa cremosa de abóbora

Curry de legumes

Sexta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco

Arroz 7 grãos

Purê de Batatas

Cozido de feijão preto e carioca

Assado de berinjela com recheio de
pizza

Farofa de banana na manteiga

Salgado assado

Salada padrão

Suco natural (sabores)

Sobremesa especial

Jantar

Arroz branco

Caldo de feijão

Caldo de macaxeira

Estrogonofe com carne vegetal

Salada básica (4 tipos)

Pão integral

Recheios (patê e molho de PVT)

3 tipos de biscoitos

4 tipos de frutas

Suco natural (sabores)



Sábado

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco
Arroz chaufa
Feijão tropeiro
Torta de legumes
Macarrão alho e óleo
Farofa especial
Salgado assado
Salada padrão
Suco natural (sabores)
Sobremesa especial
Prato surpresa

Jantar

Arroz branco
Ensopado de batata com PVT
Salada básica (4 tipos)
Pão integral
Recheios (patê e molho de PVT);
Canjicão
4 tipos de frutas
3 tipos de biscoitos
Suco natural (sabores)
Prato surpresa

Domingo

Desjejum simples (necessário pegar voucher)



Valores

→ Mega Cozinha

Valores

- Preço: U\$ 95,00
- Valor de referência: R\$ 570,00 /jan/2025): o valor acima é uma simples referência para compreensão dos valores para cada refeição. O valor para contratação levará em conta o VALOR DO DOLAR NO DIA 10/03/2026
- Refeições inclusas: desjejum de terça ao desjejum de domingo
- Desjejum da terça e o desjejum domingo são cortesia. É necessário avisar com antecedência se vai usufruir desta refeição.

Entendendo o preço

(considerando o dólar a R\$ 6,00)

- Refeições à vontade na modalidade self-service: R\$ 13,10
- Suco e demais bebidas do cardápio à vontade: R\$ 3,58
- Sobremesa (em 3 refeições): R\$ 1,21
- Estrutura com tendas, mesas, cadeiras etc.: R\$ 2,17
- Impostos e taxas: R\$ 8,66
- Mão de obra e taxa administrativa: R\$ 3,58
- Hidráulica, elétrica e gás: R\$ 1,18
- Kit refeição (mochila, prato, copo e talher): R\$ 2,15
- Valor total por pessoa por refeição: **R\$ 35,63**



megacozinha.com



Nosso serviço

→ Buffet

- Buffet livre em formato de self-service.
 - Bebidas à vontade (sucos, cevada, chás, iogurte etc.).
 - Sobremesa.
-

→ Personalização do Cardápio

- Nosso cardápio é variado e o adaptamos às necessidades de cada evento.
 - Levamos em consideração a regionalidade e a nacionalidade dos participantes.
-

→ Alimentação saudável

- Opções para restrições alimentares.
 - Cardápio elaborado por uma equipe de nutricionistas.
 - A manipulação e o serviço são feitos por uma equipe altamente treinada, com controle nutricional.
-



megacozinha.com



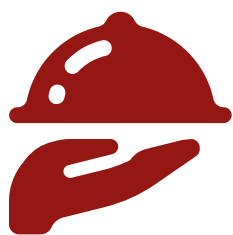
POR QUE A *Mega Cozinha*

- A Mega Cozinha se orienta pelos princípios cristãos e pela dieta saudável, com supervisão e orientação constante de nutricionistas especializadas em comida vegetariana.
- Trabalhamos apenas com alimentos cuidadosamente selecionados.
- Temos uma equipe de cozinheiros, auxiliares e atendentes com experiência e treinamento.
- Contamos com um ambiente com mesas, cadeiras, ventiladores e som ambiente, proporcionando uma experiência acolhedora também por meio de nossa infraestrutura.
- Participamos de todas as feiras gastronômicas e vegetarianas do Brasil.





POR QUE A *Mega Cozinha*



Os alimentos são disponibilizados no sistema self service



Nosso tempo de fila
**NÃO ULTRAPASSA
5 minutos.**



Empresa credenciada
pela Sociedade
Vegetariana do Brasil



Somos parceiros da Divisão Sul-Americana desde 2013. Temos atuado em diversos eventos promovidos diretamente pela instituição, como Camporis e congressos de jovens (Maranata).





Contamos com

→ Segurança alimentar

- Trabalhamos com 2 nutricionistas e um técnico em segurança alimentar em cada centro de preparo de alimentos.
- Colhemos amostras periodicamente.
- Fazemos análise profissional de água e de canais afluentes em cada local.

→ Serviço e reposição

- Contamos com uma equipe exclusiva para servir e repor os alimentos.
- A cada 5 minutos, nosso sistema monitora as áreas de necessidade e providencia a reposição para que não falte alimento em exposição.
- Nosso sistema de buffet pode chegar a 36 ilhas de serviço, com dois fluxos de serviço em cada uma, totalizando 72 filas servindo ao mesmo tempo, com um fluxo contínuo de 1 mil pessoas a cada 4 minutos.



**foto real*

ESPECIALIDADE EM BUFFETS HISPANOS

- Equipe de cozinheiros parceiros em todos os 7 países da Divisão.
- Mais de 15 viagens periódicas para pesquisa gastronômica nos países assistidos pela DSA.
- Domínio dos temperos.
- Equipe hispânica de atendimento.
- Variedade de acordo com as especificidades dos países.
- Atendimento aos hispânicos nos últimos dois Camporis da DSA e no congresso Maranata em Brasília.



megacozinha.com



Prazer em servir a toda
América do Sul

obrigado!

27 99263-5319

www.megacozinha.com

megacozinhabr@gmail.com

@megacozinha

