

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 035/2016
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016
Tipo Menor Preço
Registro de Preços

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – SENAC-AR/RN** torna público aos interessados que estará reunido no dia, hora e local abaixo discriminados, a fim de receber, abrir e examinar documentação e propostas de empresas que pretendam participar do Pregão Presencial nº 019/2016, por meio do **Sistema de Registro de Preços**, do tipo **MENOR PREÇO**, regido pela **Resolução Senac nº 958/2012**, legislação correlata e demais exigências deste Edital.

Os envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser entregues à Comissão de Licitação, reunida em sessão pública no local, data e horário abaixo definidos:

LOCAL DA ABERTURA: Sede do Senac/RN, localizada na Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP: 59025-030.

DATA DA ABERTURA: 27 DE OUTUBRO DE 2016 ÀS 09 HORAS E 00 MINUTOS.

1. OBJETO.

1.1 Registro de Preços para fornecimento de buffet e locação de espaço, nos municípios de Natal e Macaíba, para eventos institucionais do Departamento Regional do Senac, conforme especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.

1.2 O Sistema de Registro de Preços tem como objetivo manter o registro de propostas vantajosas para atendimento das necessidades e conveniências do Senac/RN.

1.3 O Senac/RN não se obriga a adquirir dos licitantes vencedores, podendo realizar licitação específica para a aquisição de um ou mais itens, hipóteses em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá sempre preferência.

2. VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO.

2.1 O valor máximo estimado para a contratação do objeto desta licitação é de R\$ 1.654.779,30 (um milhão seiscentos e cinquenta e quatro mil setecentos e setenta e nove reais e trinta centavos).

3. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, ESCLARECIMENTOS E AVISOS.

3.1 Até o **3º (terceiro) dia útil** anterior à data fixada para recebimento das propostas (considerando-se horas e dias úteis das 08hs às 17hs, de segunda-feira a sexta-feira), qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do presente pregão através de correspondência endereçada à Comissão de Licitação do Senac ou via e-mail.

3.2 Os pedidos de esclarecimento ou impugnações referentes ao presente procedimento deverão ser enviados por escrito: via e-mail: cpl@rn.senac.br, correios ou entregues pessoalmente à Comissão de Licitação, localizada na Administração Regional do Senac/RN: Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, CEP: 59.025-030, Natal/RN.

3.3 Caberá à Comissão de Licitação do Senac, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração deste Edital e pela área técnica, decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados de seu protocolo e recebimento (considerando-se horas e dias úteis das 08hs às 17hs, de segunda-feira a sexta-feira).

3.4 Acolhida a petição contra o ato convocatório, constatando-se que as alterações afetarão a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame, mediante comunicação no site <http://www.rn.senac.br/licitacoes>.

3.5 Não sendo formulados esclarecimentos e/ou informações até a data estabelecida para o recebimento e abertura dos envelopes, pressupõe-se que todos os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a perfeita apresentação da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação, não cabendo, portanto, às licitantes, o direito de qualquer reclamação posterior, tal como alegação de desconhecimento e/ou dúvida sobre detalhamentos do objeto licitado, implicando na plena aceitação das condições estabelecidas neste Edital.

3.6 As questões formuladas, bem como seus esclarecimentos, passarão a integrar o presente Edital, independentemente de sua transcrição. Petições apresentadas fora do prazo serão desconsideradas.

4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

4.1 A presente licitação será regida pela Resolução Senac nº 958, de 18 de setembro de 2012, disponível para consulta no site do Senac: <http://www.rn.senac.br/servicos/downloads>.

4.2 Poderão participar deste certame todas as pessoas jurídicas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto desta licitação e que atendam a todas as exigências deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação.

4.3 Não poderão concorrer neste certame:

4.3.1 Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.3.2 Pessoas Físicas ou Jurídicas que estejam suspensas de participar em licitação realizada pelo Senac/RN;

4.3.3 Pessoas Físicas ou Jurídicas que estejam suspensas temporariamente de participação em licitação ou impedidas de contratar com a Administração Pública;

4.3.4 Pessoas Físicas ou Jurídicas que estejam inidôneas perante a Administração Pública;

4.3.5 Pessoas Jurídicas que se encontrem sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;

4.3.6 Pessoas Jurídicas que tenham sócios, gerentes ou administradores que sejam empregados ou dirigentes do Senac/RN.

4.4 Caso a empresa licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e se verifique em face da presente licitação a ocorrência de condições impeditivas e/ou vedações para o seu enquadramento como tal, em especial os previstos nos artigos 17 e § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a mesma deverá considerar em sua proposta as condições tributárias oriundas de seu desenquadramento, com vistas à celebração da futura Ata.

4.5 Não serão aceitos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro da Ata fundamentados na alteração de regime tributário, decorrente de mudança de enquadramento, devendo o Contratado arcar com eventuais custos inerentes a esta alteração.

4.6 Serão aplicadas uma das sanções previstas neste Edital e seus anexos à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte que utilizar (em) falsamente do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, tanto na licitação como na execução do contrato, sem prejuízo do encaminhamento de representação ao Ministério Público para apuração de eventual prática de crime.

4.7 A empresa que fizer falsamente as declarações mencionadas para participação nesta Licitação incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais sanções penais, civis e administrativas cabíveis.

5. ENTREGA DOS ENVELOPES.

5.1 Os envelopes “Proposta” e “Documentação” deverão ser entregues no local definido no preâmbulo deste Edital, até a data e o horário estabelecidos, quando então encerrar-se-á a fase de recebimento dos envelopes.

5.2 Será permitido o encaminhamento dos envelopes por via postal, desde que respeitados o recebimento no local, a data e a horário estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

5.3 Os envelopes deverão ser separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social e do CNPJ do licitante, os seguintes dizeres:

PROPOSTA – ENVELOPE Nº 1
PREGÃO PRESENCIAL Nº 000/2016
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL
À COMISSÃO DE LICITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE, E-MAIL E CNPJ.

DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 2

PREGÃO PRESENCIAL Nº 000/2016

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL
À COMISSÃO DE LICITAÇÃO**

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE, E-MAIL E CNPJ.

6. CREDENCIAMENTO.

6.1 A sessão pública, que terá início na hora, data e local definidos no Edital, será iniciada com o credenciamento dos participantes, que deverão apresentar a documentação solicitada.

6.2 As empresas interessadas em participar do certame deverão estar representadas por credenciados com poderes específicos para a prática de todos os atos inerentes ao certame.

6.3 Para o credenciamento, **devem ser entregues os seguintes documentos:**

6.3.1 **Tratando-se de representante legal da empresa**, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrados na junta Comercial ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, **os quais deverão estar autenticados;**

6.3.2 **Tratando-se de procurador**, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, firmar declarações, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame, conforme modelo de credenciamento (**Anexo III**), **acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados no item anterior, que comprove os poderes do mandatário para a outorga, em original ou devidamente autenticada.**

6.3.3 O representante legal da empresa e o procurador deverão identificar-se, **exibindo** documento oficial que contenha foto.

6.4 Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada e cada um deles poderá representar apenas uma empresa.

6.5 A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante da licitante, ficando o mesmo impedido de atuar nos procedimentos do presente certame, embora não seja negado à empresa o direito de participar da licitação.

6.6 As **microempresas ou empresas de pequeno porte** que se encontrarem nas condições de usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar a Declaração constante do **Anexo V, Documento 4**, juntamente com os documentos relativos ao credenciamento.

6.7 Na ausência da Declaração e para fins de comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, será aceito o documento de constituição da empresa quando o mesmo informar a referida condição ou, ainda, declaração preenchida de próprio punho, elaborada e assinada pelo representante legal ou o procurador presente na sessão.

7. SESSÃO DE ABERTURA

7.1 Encerrada a fase de credenciamento, será iniciada a entrega dos envelopes contendo propostas comerciais, documentos de habilitação, que estarão fechados e separados, conforme especificações contidas neste instrumento.

7.2 Caso algum licitante, por qualquer motivo, esteja impossibilitado de fazer a entrega presencial dos envelopes através de seus empregados ou representante credenciado ou por meio de mensageiro, poderá fazê-la via Correios, com registro, devendo, nesta situação, chegarem ao destino até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital.

7.3 A Comissão de Licitação não se responsabiliza por envelopes que não constem o endereçamento correto e que, por isso, sejam destinados e/ou entregues em outros setores, mesmo que no SENAC – AR/RN, bem como pelos que chegarem após a data e hora de abertura do certame.

7.4 Aberto o primeiro envelope de proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

7.5 Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes de HABILITAÇÃO em um único momento, em face do exame das Propostas de Preço apresentadas com os requisitos do ato convocatório, os envelopes não abertos ficarão em poder da Comissão de Licitação até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.

8. PROPOSTAS DE PREÇOS: ENVELOPE 01.

8.1 Na presença dos proponentes presentes serão abertas e examinadas as propostas de preços.

8.2 A proposta de preços (**Anexo II**) deverá ser apresentada impressa, **em 2 (duas) vias**, em língua portuguesa, em papel timbrado da empresa, sem rasuras e entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo titular da licitante ou por seu representante legalmente habilitado. A Proposta deverá conter:

8.2.1 A razão social do Proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e “e-mail” e, deverá ainda, fazer menção do número do certame;

8.2.2 Indicação dos preços **unitário e total** do lote, em reais, expressos em **algarismo**, sem dupla alternativa ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sendo que os mesmos não poderão ultrapassar os valores máximos de referência estabelecidos neste Edital (Anexo I), sob pena de desclassificação.

8.2.3 Especificação do item com descrição indicada no Termo de Referência;

8.2.4 Indicação do **prazo de validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da data da abertura do envelope de proposta.

8.3 Na proposta de preço apresentada deverão estar embutidos todos os custos administrativos, impostos e demais despesas diretas e indiretas resultantes da execução do objeto, inclusive quanto à incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, tributária, fiscal e previdenciária, e, ainda, custos referentes à implantação, se for o caso, como: alocação de profissionais, mão de obra, seguro, alimentação e hospedagem.

8.4 A apresentação de proposta será considerada como evidência de que o Licitante:

8.4.1 Examinou e tem pleno conhecimento do presente Edital e dos seus anexos, inclusive quanto as descrições e observações constantes no Termo de Referência;

8.4.2 Aceita as cláusulas e condições deste Edital, eventuais aditamentos e esclarecimentos complementares;

8.4.3 Tem condições e compromete-se a fornecer o objeto contratual pelo valor, prazos e especificações constantes da proposta de preço.

9. HABILITAÇÃO: ENVELOPE 02.

9.1 O envelope destinado à Habilitação deverá conter:

9.1.1 Habilitação Jurídica:

9.1.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.1.1.2 Ato constitutivo, estatuto, contrato social em vigor devidamente registrado (cuja atividade da empresa seja compatível com o que é exigido no objeto licitado) ou contrato social consolidado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de eleição de seus administradores. **Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;**

9.1.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

9.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

9.1.2.1 Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

9.1.2.2 Certidão Negativa de Débitos – CND, para com a Seguridade Social – INSS (ou Certidão Unificada, conforme Portaria MF 358, de 02/10/2014);

9.1.2.3 Certificado de Regularidade de Situação – CRS para o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

9.1.2.4 Prova de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, sendo:

a) Fazenda Federal – Certidão Conjunta Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Receita Federal do Brasil – RFB (ou Certidão Unificada, conforme Portaria MF 358, de 02/10/2014);

b) Fazenda Estadual – Certidão de Regularidade de Débito de Tributos Estaduais, do Estado onde o licitante mantém sua sede, podendo ser apresentados certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo;

c) Fazenda Municipal – Certidão de Regularidade de Tributos Municipais do domicílio ou sede do licitante que comprove a inexistência de débito com ISSQN, podendo ser apresentadas certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo.

9.1.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do o Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.1.3 Qualificação Econômico-Financeira:

9.1.3.1 **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, compreendendo o período de pesquisa dos últimos 02 (dois) anos.

9.1.4 Qualificação Técnica:

9.1.4.1 Exclusivamente para os Lotes 01 e 02:

9.1.4.1.1 **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)** em nome do profissional responsável pela instalação e manejo dos equipamentos de sonorização (microfones, pedestais, cabos de áudio, mesa de som, computador, telas de projeção, projetor multimídia, computador, cabeamento);

9.1.4.1.2 **Licença/Alvará de Funcionamento** relativo ao local (espaço) indicado para a realização do evento, atualizado, expedido pelo órgão responsável no Município de sua jurisdição, com a atividade compatível com o objeto da licitação;

9.1.4.1.3 **Atestado de Vistoria** válido, relativo ao local (espaço) indicado para a realização dos eventos, expedido pelo Serviço Técnico de Engenharia do Corpo de Bombeiros – SERTEN.

9.1.4.2 **Para os Lotes 1, 2 e 3:**

9.1.4.2.1 **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, atualizado;

9.1.4.2.2 Comprovação de possuir em seu quadro, **empregado, sócio ou prestador de serviço**, que seja profissional de nível superior em **Nutrição** (comprovação a ser realizada mediante apresentação de **cópias autenticadas** da Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviços, Contrato Social da empresa ou mediante apresentação de declaração de contratação futura do profissional juntamente com documento probatório de registro do profissional no **Conselho Regional de Nutrição-CRN**);

9.1.4.2.3 **Licença/Alvará de funcionamento** do estabelecimento da licitante, atualizado, expedido pelo órgão competente no município de sua jurisdição, com a atividade compatível com o objeto da licitação;

9.1.4.2.4 No mínimo, 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou ou está prestando, satisfatoriamente e a contento, serviços similares e compatíveis com o objeto da presente licitação (fornecimento de buffet com locação de espaço (Lote 1 e 2) ou serviço de buffet (Lote 3), conforme modelo sugerido no **Anexo V, Documento 5**.

9.1.5 **Outros Documentos Necessários à Habilitação:**

9.1.5.1 Declaração de menores, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz), conforme modelo **Anexo V, Documento 1**;

9.1.5.2 Declaração de inexistência de fato impeditivo de participação, nos termos do **Anexo V, Documento 2**;

9.1.5.3 Declaração de Sustentabilidade, nos termos do **Anexo V, Documento 3**;

9.2 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

9.2.1 Em nome do **licitante** e, conforme o caso, com o número do CNPJ da pessoa jurídica ou outro número de registro público oficial.

9.2.1.1 Se o **licitante** for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

9.2.1.2 Se o **licitante** for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

9.2.1.3 Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz.

9.3 As **Certidões** apresentadas deverão estar em condições de aceitabilidade quanto ao prazo de validade. Caso a mesma não esteja expressa no documento, será considerado o **prazo de validade de 90 (noventa) dias** contados da data de sua emissão.

9.4 As microempresas ou empresas de pequeno porte por ocasião da participação em certames licitatórios deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição.

9.5 No que tange à disposição do item anterior, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do Senac, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.6 A não regularização da documentação a que se refere o **item 9.5** implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes para a assinatura da Ata ou revogar a licitação.

10. PROCEDIMENTO DO PREGÃO.

10.1 Em dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes das empresas interessadas, a Comissão de Licitação receberá os envelopes referentes às propostas de preços e aos documentos de habilitação das licitantes concorrentes, bem como a prova da representação do proponente ou instrumento de procuração que autorize seu preposto a participar do Pregão com poderes para negociação.

10.2 A Comissão Permanente de Licitação verificará os documentos relativos ao credenciamento dos representantes legais das licitantes. Após exame e rubrica da documentação, a Comissão disponibilizará os documentos citados aos presentes para análise e rubrica, registrando-se em ata as anotações solicitadas.

10.3 Após o anúncio dos nomes das licitantes participantes do presente certame, a Comissão realizará a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços escritas, passando a fazer sua análise e posterior julgamento, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão.

10.4 Será verificado, nas propostas, o atendimento das condições definidas neste Edital, sendo desclassificadas pela Comissão de Licitação aquelas que não obedecerem ao presente Instrumento Convocatório.

10.5 As propostas que não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas **desclassificadas do presente Certame**.

10.6 Da desclassificação das propostas de preço, somente caberá pedido de reconsideração à Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.

10.7 A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o recurso de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.

10.8 Da decisão da Comissão Permanente de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

10.9 Será **classificada** para a fase de lances verbais a proposta escrita de menor preço e aquelas que não excedam a **15% (quinze por cento)** de seu valor.

10.10 Quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas de preços nas condições do subitem acima, serão classificadas, sempre que atendam as condições definidas neste Edital, a proposta de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes, para participação na etapa de lances verbais.

10.11 O valor da disputa para a fase de lances verbais será representado pelo menor preço da proposta (MENOR PREÇO POR LOTE).

10.12 A classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabiliza a realização da fase de lances verbais. No mesmo sentido, a validade do Pregão não será comprometida se for inviabilizada a fase de lances em virtude da apresentação e/ou classificação de apenas uma proposta escrita.

10.13 Em continuação, o Pregoeiro dará início à fase de lances verbais, quando na oportunidade fará uma rodada de lances convidando o representante da licitante que ofereceu a proposta escrita de MAIOR PREÇO, a fazer o seu lance e, em seguida, os representantes das demais empresas selecionadas na ordem decrescente de preço, e assim sucessivamente até que se obtenha a proposta de MENOR PREÇO.

10.14 **Só serão aceitos lances inferiores ao último MENOR PREÇO obtido.**

10.15 O licitante que não apresentar lance em uma rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra, desde que não tenha expressamente declarado que encerrou seus lances.

10.16 Em não havendo mais lances em uma rodada completa, o Pregoeiro encerrará a etapa competitiva e ordenará os lances em ordem crescente de preço.

10.17 Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.

10.18 ENCERRADA A ETAPA DE LANCES, caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam em até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada por empate ficto, conforme disposto na LC nº 123/2006, e suas alterações.

10.19 Ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

10.19.1 O Pregoeiro fará uma ordem classificatória dos lances das licitantes microempresa e empresa de pequeno porte com direito de preferência e dentro da margem dos 5% (cinco por cento), e outra ordem classificatória com os lances das demais licitantes que não se enquadrem nessa situação.

10.19.2 Logo após, será concedida à microempresa ou empresa de pequeno porte com direito de preferência mais bem classificada e dentro do empate ficto, a possibilidade de ofertar um lance inferior àquela de menor preço.

10.19.3 No caso de empate dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate ficto, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

10.19.4 Não sendo habilitada a microempresa ou empresa de pequeno porte beneficiada pela regra do empate ficto, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

10.19.5 Na hipótese de empate ficto, a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada para apresentar nova proposta terá prazo máximo de 05 (cinco) minutos para fazê-lo, sob pena de preclusão;

10.19.6 Os dispositivos legais atinentes ao empate ficto somente serão aplicáveis quando a melhor oferta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.20 Em todos os casos, é facultado ao Pregoeiro negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta ou lance de menor valor.

10.21 Finalizadas as fases de CLASSIFICAÇÃO (propostas escritas e lances verbais) e de NEGOCIAÇÃO, se houver, proceder-se-á a abertura do Envelope 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO da licitante mais bem classificada. Os documentos ali contidos serão examinados e rubricados pelos participantes presentes e pela Comissão de Licitação.

10.22 A Comissão de Licitação após abertura, exame da documentação e registro em ata, poderá, se assim achar necessário, suspender a reunião a fim de que tenha melhores condições de analisar os documentos apresentados, procedendo às diligências que achar necessárias.

10.23 Caso a Comissão de Licitação verifique o não cumprimento dos requisitos de habilitação da licitante mais bem classificada, proceder-se-á da forma descrita a partir do subitem 10.20 em diante.

Após, será aberto o envelope de habilitação da licitante que ofertou a melhor proposta e assim sucessivamente até que o seguinte classificado preencha as condições de habilitação exigidas.

10.24 Atestando-se o cumprimento dos requisitos de habilitação pela empresa mais bem classificada, a Comissão de Licitação declarar-lhe-á vencedora do presente certame, circunstanciando em ata todos os atos realizados na sessão, onde fará constar a assinatura dos presentes, notificando os licitantes ausentes acerca do resultado, após a adjudicação e homologação.

10.25 Na hipótese de não contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11. CRITÉRIOS DE ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

11.1 A proposta deverá atender plenamente ao exigido neste Edital, sob pena de desclassificação.

11.2 O critério de julgamento adotado nesta licitação será o de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as especificações constantes no presente Edital e seus anexos, bem como as demais disposições normativas vigentes.

11.3 O julgamento das propostas de preços será feito pela Comissão de Licitação, que poderá ser assessorada por profissionais do quadro do Senac ou externos, conforme necessidade.

11.1 Será vencedora desta licitação a licitante que apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE, observando-se os preços máximos de referência** constantes do presente Edital (Anexo I), sob pena de desclassificação.

11.4 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo o Comissão de Licitação questionar junto a proponente e requerer a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, prorrogáveis por mais 24 (vinte e quatro) horas, se necessário.

11.5 Não se admitirá proposta que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os valores dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este Edital não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

11.6 No caso de empate entre duas ou mais propostas, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

12. RECURSOS.

12.1 Da decisão que declarar o licitante vencedor caberá recurso fundamentado, escrito, no prazo improrrogável de 02 (dois) dias úteis, contados da data de disponibilização da decisão no site do Senac ou da intimação feita na própria sessão pública, nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante,

juízo das propostas, anulação ou revogação da licitação, ficando as demais participantes intimadas desde logo para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 Caberá à Comissão de Licitação receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra suas decisões e encaminhá-los à autoridade competente, para decisão final sobre os mesmos.

12.3 Interpostos recursos, o processo licitatório será suspenso para o devido julgamento a ser realizado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para sua interposição, pela autoridade competente, e o resultado será divulgado a todos os participantes, por correspondência, e-mail ou outro meio disponível.

12.4 O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO.

13.1 Inexistindo manifestação recursal, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e, em seguida, homologará os procedimentos do resultado do certame.

13.2 Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

13.3 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, **60 (sessenta) dias**, e caso persista o interesse da Contratante, poderá ser solicitada a prorrogação geral da validade referida a todos os **licitantes**, por igual prazo, no mínimo.

14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

14.1 Após a homologação deste procedimento, a Comissão de Licitação convocará oficialmente o **licitante vencedor**, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, assinar a respectiva Ata de Registro de Preços. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração. O licitante vencedor não poderá desistir da assinatura da Ata, sob pena de aplicação das sanções legais previstas neste instrumento convocatório.

14.2 Quando o licitante convocado não assinar a Ata no prazo e nas condições estabelecidos, o Senac poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados, ou poderá revogar este certame, independentemente da cominação prevista no item 15.

14.3 A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses e, dentro do prazo de vigência, a licitante que tiver seu preço registrado ficará obrigada ao fornecimento do objeto.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

15.1 Das sanções relativas à Licitação:

15.1.1 As licitantes que desatenderem quaisquer exigências do Edital e seus Anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), estarão sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital, conforme abaixo:

15.1.1.1 Multa compensatória, cuja base de cálculo será o valor estimado desta licitação; e,

15.1.1.2 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAC, por prazo não superior a 2 (dois) anos, conforme detalhamento abaixo:

GRAU	MULTA	SUSPENSÃO DO DIREITO DE LICITAR E CONTRATAR COM O SENAC
	COMPENSATÓRIA	PRAZO
1	De 0,05% a 0,2% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 1 mês Máximo: 1 ano
2	De 0,3% a 0,6% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 1 mês Máximo: 1 ano
3	De 0,7% a 0,9% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 6 meses Máximo: 2 anos
4	De 1% a 2% por ocorrência, sobre o valor estimado da licitação	Mínimo: 6 meses Máximo: 2 anos

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Deixar de entregar a documentação exigida na licitação no prazo estipulado.	1
2	Cometer atos protelatórios, durante os procedimentos licitatórios, com intuito de adiamento dos prazos da licitação.	1
3	Interpor recursos sem motivação fundamentada, ou com motivação descabida, ou com motivação genérica, prejudicando a condução da licitação.	1
4	Não assinar a Ata no prazo de convocação, durante a vigência de sua proposta, sem justificativa aceita pelo Senac/RN.	2
5	Apresentar documentação falsa.	2
6	Fazer declaração falsa ou omitir informações.	2
7	Cometer fraude fiscal.	3
8	Não manter a proposta durante o prazo de validade da mesma.	4
9	Comportar-se de modo inidôneo ou cometer mais de uma das faltas previstas nos subitens anteriores.	4

15.1.2 O valor das multas aplicadas deverá ser depositado **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento da notificação, conforme orientações fornecidas na mesma. **Se o valor da multa não for depositado, será cobrado administrativamente ou judicialmente.**

15.1.3 As sanções previstas nas alíneas 15.1.1.1 e 15.1.1.2 poderão ser aplicadas

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
Rua São Tomé, 444. Cidade Alta, Natal-RN.

CEP 59.025-030 | Tel.: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br

cumulativamente.

15.1.4 No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

15.1.5 A apresentação de defesa dentro do prazo estipulado terá efeito suspensivo quanto ao pagamento das sanções de multa, que só será realizado após a análise do mesmo.

15.2 A aplicação das penalidades previstas neste Instrumento é de competência da Direção Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – SENAC-AR/RN.

16. SUBCONTRATAÇÃO.

16.1 É vedada a subcontratação do objeto desta Licitação.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS.

17.1 O Presidente do Conselho Regional do Senac poderá revogar esta licitação por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.2 A anulação da Licitação induz à da Ata.

17.3 Os licitantes **não terão direito à indenização** em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

17.4 É facultado à Comissão de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase deste certame, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documento que deveria constar originariamente da proposta.

17.5 Os documentos retirados da *internet* poderão ter sua validade verificada, ficando estabelecido que, havendo discordância entre o apresentado e a verificação na *internet*, prevalecerá o que for retirado da *internet* na hora do certame.

17.6 **Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, autenticados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou mediante publicação em órgão da imprensa oficial ou outro órgão competente, bem como por conferência feita por membro da Comissão ou Equipe de Apoio.**

17.7 A Comissão de Licitação reserva-se ao direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

17.8 A Comissão de Licitação poderá promover a conferência de cópias com os originais dos documentos de habilitação, dando-lhes autenticidade, e, para tanto, o interessado deverá se dirigir ao prédio da Unidade Senac Centro, localizado na Rua São Tomé, 444, Sala 405-A, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h, onde deverá apresentar as cópias dos documentos acompanhados de seus respectivos originais ou cópias autenticadas em cartório.

17.9 Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos com a apresentação da proposta, para efeito de julgamento deste certame.

17.10 Em caso de divergência entre as disposições constantes do Termo de Referência e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

17.11 Este certame poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do Senac.

17.12 As decisões relativas a este instrumento convocatório serão divulgadas no site do Senac (www.rn.senac.br), onde os interessados deverão fazer o devido cadastro e efetuar o *login* no endereço: www.rn.senac.br/licitacoes.

17.13 A Comissão de Licitação poderá, subsidiariamente, encaminhar as cópias das decisões/atas de forma eletrônica/digitalizadas aos e-mails indicados nos documentos apresentados pelas licitantes.

17.14 A Comissão de Licitação não se responsabiliza por e-mails que não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do Senac/RN e/ou do emissor.

17.15 A critério da Administração do Senac, quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, poderá ser fixado o prazo de 8 (oito) dias para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas que obedeçam aos ditames deste Edital e seus anexos.

18. ANEXOS.

18.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- Termo de Referência – Anexo I.
- Modelo de Apresentação da Proposta de Preços – Anexo II.
- Modelo de Credenciamento – Anexo III.
- Minuta do Contrato – Anexo IV.
- Modelo de Outros Documentos – Anexo V.

19. FORO.

19.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da Comarca de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Natal/RN, 18 de outubro de 2016.

FERNANDO VIRGILIO DE MACEDO SILVA
DIRETOR REGIONAL DO SENAC/RN

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN**

1. OBJETO.

1.1 Registro de Preços objetivando a contratação de serviços de locação de espaço e fornecimento de buffet, nos municípios de Natal e Macaíba, para eventos institucionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Comércio – SENAC AR/RN, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA.

2.1 Uma das políticas essenciais à sobrevivência de toda e qualquer empresa é a criação e manutenção de canais de relacionamento com os públicos nos quais mantém contato. Entre os canais de relacionamento, estão os de gênero informativo, de capacitação ou voltados para o bem-estar. O investimento em tais canais significa não só o aumento da produtividade e rentabilidade, como também a promoção da marca do Senac. Considerando estas informações, o Senac RN tem desenvolvido Fóruns, Jornadas, Palestras, Formaturas, Encontros ou Simpósios, buscando informar, integrar e capacitar. Além disso, a instituição também vem promovendo eventos com foco na democratização do acesso ao ensino profissional e divulgação do seu portfólio, como a Semana de Informática e Comunicação, Inauguração e Encerramento de ações do Programa Senac Móvel, Seminários voltados ao segmento de Turismo e Hospitalidade, dentre outros. É importante ressaltar que a realização dessas atividades, que se configuram como eventos empresariais, está integralmente relacionada aos objetivos estratégicos, diretrizes e princípios organizacionais do Senac RN. Em virtude da abrangência dos públicos de relacionamento que hoje a instituição possui e a infraestrutura exigida para os eventos em questão, alguns prevendo a reunião de todos os colaboradores, não há no Departamento Regional do Senac espaço adequado, sendo necessário alocá-los em espaços externos com todos os equipamentos necessários. O que demanda também a necessidade de serviço de bufê, visto que os eventos geralmente duram um período de quatro a seis horas ou o dia inteiro.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

3.1 Fornecer o serviço nas datas e locais previamente agendadas de acordo com a necessidade do Senac a ser formalizada;

3.2 Atender a todas as condições pré-estabelecidas neste Termo de Referência;

3.3 Atender às exigências dos órgãos fiscalizadores, controladores e/ou reguladores municipais, estaduais e federais inerentes aos serviços e profissionais necessários à execução do contrato;

3.4 Responsabilizar-se pela observância dos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme determina a Resolução - RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004;

3.5 Cumprir todas as exigências de segurança necessárias e condizentes à execução do objeto, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego;

3.6 Cumprir todas as recomendações da Permissão para o Trabalho (PT), Análise Preliminar de Risco (APR) e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's);

3.7 Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista, social, previdenciária e/ou fiscal, relativos aos prepostos designados para realizar os serviços contratados, ficando determinado que a Contratada assume a condição de única empregadora, se responsabilizando integralmente por possíveis danos causados a terceiros na execução do contrato;

3.8 Participar, quando necessário, das reuniões de pré-produção do evento, no local designado pelo Senac, em data e horário a ser agendado e comunicado;

3.9 Incluir os profissionais em número adequado ao porte do evento para os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros, assim como cutelaria completa, no que se refere aos serviços de buffet;

3.10 Disponibilizar estrutura que comporte, no mínimo, o público estimado para o evento, no que se refere aos serviços de locação de espaço;

3.11 Cumprir cláusulas contratuais e outras normas vigentes no país.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

4.1 Receber o objeto de acordo com o memorial descritivo, Edital e seus Anexos;

4.2 Efetuar o pagamento no prazo estabelecido após o recebimento total do objeto, acompanhado da respectiva nota fiscal, boleto ou dados para depósito;

4.3 Pagar multa e juros legalmente cabíveis por atraso no pagamento;

4.4 Honrar a demais cláusulas e condições previstas neste Termo de Referência.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

5.1 Exclusivamente para os Lotes 01 e 02:

5.1.1 **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)** em nome do profissional responsável pela instalação e manejo dos equipamentos de sonorização (microfones, pedestais, cabos de áudio, mesa de som, computador, telas de projeção, projetor multimídia, computador, cabeamento);

5.1.2 **Licença/Alvará de Funcionamento** relativo ao local (espaço) indicado para a realização do evento, atualizado, expedido pelo órgão responsável no município de sua jurisdição, com a atividade compatível com o objeto da licitação;

5.1.3 **Atestado de Vistoria** válido, relativo ao local (espaço) indicado para a realização dos eventos, expedido pelo Serviço Técnico de Engenharia do Corpo de Bombeiros – SERTEN.

5.2 **Para todos os lotes 1, 2 e 3:**

5.2.1 **Alvará Sanitário** emitido pela Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, atualizado;

5.2.2 Comprovação de possuir em seu quadro, **empregado, sócio ou prestador de serviço**, que seja profissional de nível superior em **Nutrição** (comprovação a ser realizada mediante apresentação de cópias autenticadas da Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviços, Contrato Social da empresa ou mediante apresentação de declaração de contratação futura do profissional juntamente com documento probatório de registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição-CRN);

5.2.3 **Licença/Alvará de funcionamento** do estabelecimento da licitante, atualizado, expedido pelo órgão competente no município de sua jurisdição, com a atividade compatível com o objeto da licitação;

5.2.4 No mínimo, 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou ou está prestando, satisfatoriamente e a contento, serviços similares e compatíveis com o objeto da presente licitação (fornecimento de buffet com locação de espaço (Lote 1 e 2) ou serviço de buffet (Lote 3).

6. AMOSTRAS DO SERVIÇO DE BUFFET.

6.1 Poderá ser exigido da Contratada, no prazo máximo de 02 (duas) horas que antecedem o início do evento, a apresentação de amostras dos alimentos a serem servidos, para verificação da conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência, que será exercida por colaboradores do Senac ou do Programa de Alimentos Seguros do Senac – PAS.

7. PAGAMENTO.

7.1 O pagamento pelos serviços prestados será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento/execução, mediante apresentação da nota fiscal acompanhada de boleto bancário ou dos dados bancários para depósito.

7.2 Nos casos em que a nota fiscal não estiver acompanhada do boleto ou dos dados bancários para depósito, ou apresentar alguma incorreção, o prazo para pagamento só será iniciado após o reenvio dos documentos e/ou do título retificado pela Contratada.

7.3 Havendo penalidade aplicada à Contratada que resulte em multa, taxas e/ou indenizações, o Contratante poderá descontar o montante devido de eventuais valores a serem pagos.

8. DA VIGÊNCIA.

8.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

9.1 O Registro de Preços objeto deste Termo e sua assinatura pelas partes não gera ao SENAC/RN, a obrigação de solicitar os serviços que dele poderão advir, independentemente da estimativa de consumo indicada no respectivo Edital.

9.2 A empresa Contratada declara estar ciente de suas obrigações para com o SENAC/RN, nos termos do Edital, sua proposta e documentos relacionados ao processo, que passam a fazer parte integrante da Ata de Registro de Preços correspondente.

9.3 O registro de preço não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros, sempre que houver preços mais vantajosos.

9.4 Se o espaço designado para o(s) evento(s) não dispuser de equipamentos que possibilitem a retransmissão de Teleconferência e for necessário, profissionais da área de telecomunicações ou afim designados pelo Senac poderão vistoriar o local e instalar os equipamentos necessários, assim como testar os que o espaço disponibilize, sendo por conta do Senac todos os custos para a instalação/teste/desinstalação destes equipamentos e devolução do espaço nas mesmas condições em que recebeu.

Natal/RN, 22 de Agosto de 2016.

Priscilla Fernanda de Almeida Barbosa
Matrícula 2753
Gerência de Relacionamento e Comunicação

DESCRIPTIVO DOS SERVIÇOS

LOTE 01: LOCAÇÃO DE ESPAÇO (COM EQUIPAMENTOS) E FORNECIMENTO DE BUFFET, NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN.

Item	ESPAÇO: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado (1 Diária)	Preço Máximo Total Estimado
1.1	ESPAÇO PARA ATÉ 800 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	02	800	6.600,00	13.200,00
1.2	ESPAÇO PARA ATÉ 500 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	03	500	4.800,00	14.400,00

1.3	<p>ESPAÇO PARA ATÉ 300 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 02 telas de projeção de 2m x 2m, 02 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.</p>	05	300 pessoas	4.066,00	20.333,30
1.4	<p>ESPAÇO PARA ATÉ 150 PESSOAS - Possibilidade de disposição nos formatos auditório, banquete, escolar e espinha de peixe, com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 02 telas de projeção de 2m x 2m, 02 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral, servida em garrafas de 500 ml; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.</p>	08	150	3.000,00	24.000,00
1.5	<p>ESPAÇO PARA ATÉ 50 PESSOAS – Possibilidade de disposição nos formatos auditório, banquete, Mesa em “U”, escolar e espinha de peixe, com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 04 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 01 tela de projeção de 2m x 2m, 01 projetor multimídia, computador,</p>	15	50	2.300,00	34.500,00

	cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral, servida em garrafas de 500 ml; Estacionamento próprio com, no mínimo, 50 vagas; Espaço para música ao vivo; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.				
Item	BUFETT: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por serviço	Preço Máximo Estimado o por Pessoa	Preço Máximo Total Estimado
1.6	<p>CAFÉ DA MANHÃ (ENTRE 50 E 100 PESSOAS): 03 opções de frutas entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos: mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães, com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche; 01 opção de iogurte, de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta, de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.</p>	05	100	34,00	17.000,00
1.7	<p>COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado; 02 opções de bolo, com 100g a fatia, de acordo com a quantidade de pessoas descrita,</p>	10	100	24.33	24.330,00

	entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.				
1.8	COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado; 02 opções de bolo , com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; queijo e presunto, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado , tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.	10	100	30,33	30.330,00
1.9	ALMOÇO SIMPLES: 04 opções de saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batata, cenoura, maçã e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batata, bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamento, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas	10	150	55,00	82.500,00

	<p>com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Ave, entre: Filé de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de frango ao molho de cajá; Filé de frango à parmegiana; Filé de frango à cordon bleu; Filé de frango ao creme de queijo; Filé de frango ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados, salpicados de lâminas de champignon. 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
1.10	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão Verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo;</p>	10	150	64,33	96.495,00

	<p>Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixes e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
1.11	<p>JANTAR PADRÃO: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodela de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao</p>	08	150	74,33	89.196,00

	<p>molho branco; Espaguete ao pesto; 01 opção de Ave, entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixe, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
1.12	<p>JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate,</p>	05	150	67,66	50.745,00

	<p>palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleau; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opção, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
1.13	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodela de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou</p>	08	150	59,00	70.800,00

<p>camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestina; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjericão; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjericão; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo do tipo provolone; Tartellete de doce de leite.</p> <p>Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE: R\$ 567.829,30				

ESPECIFICIDADES – LOCAÇÃO E ESTRUTURA.

Constitui responsabilidade da Contratada:

- Todo apoio logístico para montagem do evento, finalizando a montagem com, no mínimo, 4h de antecedência do horário estipulado, não sendo permitida a montagem de qualquer item, referente ao espaço, após o prazo mínimo estabelecido;
- Disponibilizar equipe de staff para manutenção e limpeza do espaço utilizado, assim como banheiros, para que permaneçam em perfeitas condições de uso;
- Disponibilizar espaço que comporte público descrito, além de todo o mobiliário e staff necessários à execução dos serviços, entre os quais: 02 seguranças, com experiência em eventos empresariais, devidamente fardados, que deverão estar no local com no mínimo de 02 horas de antecedência para repasse das informações relativas ao evento;
- Fornecer refrigeração de ambiente, com temperatura controlada, sendo a mínima de 18° e a máxima permitida de 22°;
- Acesso para pessoas com necessidades especiais;
- Quando o evento exigir, liberação do espaço para que um profissional da área de telecomunicação ou afim, encaminhado pelo Senac, possa verificar previamente se o estabelecimento dispõe de equipamentos que permitam a retransmissão de Teleconferência. Caso o espaço não disponha de equipamentos adequados, o Senac fará, por sua conta, a devida adequação/instalação para o evento, deixando o espaço, após encerramento do evento e retirada dos equipamentos instalados, nas mesmas condições recebidas;
- O transporte e alimentação da equipe de montagem e execução dos serviços;
- O recolhimento, transporte e descarte dos resíduos gerados durante o evento que deverão ter destino adequado, com separação do lixo orgânico dos recicláveis; bem como a manutenção da copa e salão limpos e higienizados;
- A segurança das instalações e equipamentos locados;

- Submeter o material objeto de uso no Evento à validação da qualidade e especificidade pelo Senac;
- Permitir ao Senac livre acesso ao local para testes de funcionamento dos equipamentos, de modo a prevenir e evitar falhas na recepção da teleconferência, áudio e imagem, desde que previamente informada sobre as datas, horários, testes ou instalações a serem realizadas.

DISPOSIÇÕES GERAIS – LOCAÇÃO E ESTRUTURA

- O número de pessoas considerado para cada opção do item Espaço, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
 - A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
 - A proposta deverá conter o valor de 01 diária em relação ao espaço físico e estrutura, sendo o valor global da proposta expresso em algarismo e também por extenso. Deve-se considerar, na elaboração do valor, que a montagem do evento deve estar finalizada com, no mínimo, 4h de antecedência do horário marcado para início das atividades, ficando a área liberada para as ações de pré-produção do Senac;
 - Na proposta deverão estar inclusos todos e quaisquer custos e encargos decorrentes da contratação, inclusive impostos, montagem, seguro, transporte, hospedagem, locomoção, encargos sociais e trabalhistas, sempre que for o caso. Todos os custos relativos ao item Espaço, tais como locomoção dos funcionários da Contratada, seguros, equipamentos de iluminação, mão de obra, assim como qualquer outro custo pertinente, não precisam estar discriminados textualmente, nem ser objeto de cotação em separado, mas devem estar inclusos nos valores ofertados, ou seja: dentro do valor global da proposta;
 - Somente será admitida a prestação do serviço em estabelecimento localizado em Natal, não sendo admitido espaço fora deste Município; por isso, **anexo à proposta**, a licitante deverá informar, previamente, o local (espaço) definido para a realização dos eventos, sendo aceita alteração somente com concordância plena da Administração Regional do Senac/RN, e desde que comprovados os demais requisitos estabelecidos no Edital;
 - Na reunião de “pré-produção” também deverá ser apresentada Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo CREA, caso o espaço aonde irá ocorrer o evento não seja um estabelecimento com a estrutura montada, fixa, e demande a execução dos serviços como instalação som, gerador, iluminação e toda a parte elétrica ou qualquer operação que necessite de ART;
 - Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar o local e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no respectivo Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo a ordem de classificação.

ESPECIFICIDADES – BUFFET

- Deverão ser inclusos os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros e cutelaria completa, incluindo jarras, taças, copos, pratos, talheres, réchaud e utensílios necessários para o serviço de alimentação, a exemplo dos pranchões para a montagem do buffet, proporcional ao número de pessoas participantes do evento, informado previamente pelo Contratante.
- As toalhas devem estar em bom estado de conservação e limpeza, da cor branca e os cobre-manchas podem variar de cor de acordo com a ocasião.
- Os guardanapos devem ser de tecido para os eventos de almoço e jantar e apresentar um bom estado de conservação e limpeza.
- Os serviços devem estar prontos com, no mínimo, 30 minutos antes do horário estipulado para a abertura do buffet.

DISPOSIÇÕES GERAIS – BUFFET

- Para cada tipo de serviço listado, é obrigatória a apresentação do preço por pessoa, de acordo com público previsto;
- O número de pessoas considerado para cada opção do item serviço de buffet, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário atualizado.
- Possuir Responsável Técnico (nutricionista) a fim de garantir a segurança dos procedimentos executados.
- Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no respectivo Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo a ordem de classificação;
- A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração com temperatura de 0°C à 5°C. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;
- O transporte dos alimentos e ingredientes deverá ocorrer em veículo com carroceria fechada, de acordo com as recomendações da RDC 216, de 15 de setembro de 2004. O veículo deve apresentar perfeitas condições de higiene e manutenção para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- Os alimentos a serem servidos deverão ser preparados em instalações que atendam aos requisitos exigidos na legislação vigente para Serviço de Alimentação. Os alimentos deverão ser transportados até o local do evento em condições seguras de tempo e temperatura (hot box, isopores com gelo, caixas térmicas) de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004. É necessário o monitoramento da temperatura dos alimentos quentes durante a etapa de preparo, transporte, recebimento e distribuição. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante.

- Na distribuição, todos os alimentos que serão servidos quentes devem, no início da etapa, possuir temperatura superior a 70°C. É necessário o monitoramento e registro em planilha, no início, durante e ao final da distribuição. Os alimentos podem permanecer a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas;
- O gelo utilizado deverá ter boa procedência (água potável), comprovada através de análises laboratoriais, e em caso de aquisição de terceiro, este deve possuir alvará sanitário de funcionamento e rotulagem adequada com registro em órgão fiscalizador;
- Todos os alimentos a serem servidos frios que necessitem de condição de temperatura controlada, deverão estar dispostos na distribuição em equipamentos e/ou, recipientes de vidro ou acrílico com gelo, que garantam a manutenção da temperatura dos alimentos entre 0°C à 10°C. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante;
- Os sucos deverão ser servidos com gelo e açúcar à parte;
- As matérias primas e ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser de primeira qualidade e atender aos requisitos sanitários da ANVISA para que a qualidade higiênico-sanitária não seja comprometida;
- As frutas servidas devem ser higienizadas, com comprovação através de registro de higienização, estar em estado de maturação adequado para consumo no dia do referido evento e embaladas em papel filme transparente;
- Os utensílios e/ou equipamentos utilizados para execução e distribuição das preparações deverão possuir condições higiênico-sanitárias de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004;
- Os garçons deverão estar devidamente uniformizados, cabelos presos e protegidos e boa higiene pessoal;
- Será realizada reunião de pré-produção do evento com a empresa vencedora da licitação, no local designado pelo Senac, em Natal, em data e horário a ser agendado;
- A Contratada é responsável pelo transporte, hospedagem e a alimentação da equipe de profissionais, bem como o pagamento de todos os encargos e/ou tributos devidos;
- A Contratada deverá observar o limite de carga elétrica necessária para o funcionamento da estrutura;
- É responsabilidade da empresa contratada, cumprir todas as exigências de segurança, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego.

LOTE 02: LOCAÇÃO DE ESPAÇO COM EQUIPAMENTOS E FORNECIMENTO DE BUFFET, NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN, PARA EVENTOS DE GRANDE PORTE.

Item	ESPAÇO: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado (1 Diária)	Preço Máximo Total Estimado
2.1	ESPAÇO PARA ATÉ 1.000 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02	03	1.000	7.250,00	21.750,00

	pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.				
Item	BUFETT: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por serviço	Preço Máximo Estimado por Pessoa	Preço Máximo Estimado Total
2.2	CAFÉ DA MANHÃ (1.000 PESSOAS): 03 opções de frutas entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães, com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche. Bebidas: 01 opção de iogurte, de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta, de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.	02	1.000	33,50	67.000,00
2.3	COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de	02	1.000	22,50	45.000,00

	<p>polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, com 100g a fatia, de acordo com a quantidade de pessoas descrita, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche, em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.</p>				
2.4	<p>COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo, com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche, com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; queijo e presunto, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado, tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.</p>	02	1.000	26,50	53.000,00
2.5	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogada com bacon; Salada de folhas e</p>	02	1.000	62,50	125.000,00

	<p>frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão Verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixe e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
2.6	<p>JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito),</p>	02	1.000	58,50	117.000,00

<p>acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opções, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores</p>				
---	--	--	--	--

	de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.				
2.7	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestina; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjericão; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjericão; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo do tipo provolone; Tartellete de doce de leite.</p> <p>Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>	02	1.000	58,50	117.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 545.750,00					

ESPECIFICIDADES – LOCAÇÃO E ESTRUTURA.

Constitui responsabilidade da Contratada:

- Todo apoio logístico para montagem do evento, finalizando a montagem com, no mínimo, 6h de antecedência do horário estipulado, não sendo permitida a montagem de qualquer item, referente ao espaço, após o prazo mínimo estabelecido;
- Disponibilizar equipe de staff para manutenção e limpeza do espaço utilizado, assim como banheiros, para que permaneçam em perfeitas condições de uso;
- Disponibilizar espaço que comporte público descrito, além de todo o mobiliário e staff necessários à execução dos serviços, entre os quais: 04 seguranças, com experiência em eventos empresariais, devidamente fardados, que deverão estar no local com no mínimo de 02 horas de antecedência para repasse das informações relativas ao evento;
- Fornecer refrigeração de ambiente, com temperatura controlada, sendo a mínima de 18° e a máxima permitida de 22°;
- Acesso para pessoas com necessidades especiais;

- Quando o evento exigir, liberação do espaço para que um profissional da área de telecomunicações ou afim, encaminhado pelo Senac, possa verificar previamente se o estabelecimento dispõe de equipamentos que permitam a retransmissão de Teleconferência. Caso o espaço não disponha de equipamentos adequados, o Senac fará, por sua conta, a devida adequação/instalação para o evento, deixando o espaço, após encerramento do evento e retirada dos equipamentos instalados, nas mesmas condições recebidas;
 - O transporte e alimentação da equipe de montagem e execução dos serviços;
 - O recolhimento, transporte e descarte dos resíduos gerados durante o evento que deverão ter destino adequado, com separação do lixo orgânico dos recicláveis; bem como a manutenção da copa e salão limpos e higienizados;
 - A segurança das instalações e equipamentos locados;
 - Submeter o material objeto de uso no evento à validação da qualidade e especificidade pelo Senac;
 - Permitir ao Senac livre acesso ao local para testes de funcionamento dos equipamentos, de modo a prevenir e evitar falhas na recepção da teleconferência, áudio e imagem, desde que previamente informada sobre as datas, horários, testes ou instalações a serem realizadas.

DISPOSIÇÕES GERAIS – LOCAÇÃO E ESTRUTURA

- O número de pessoas considerado para cada opção do item Espaço, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
 - A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
 - A proposta deverá conter o valor de 01 diária em relação ao espaço físico e estrutura, sendo o valor global da proposta expresso em algarismo e também por extenso. Deve-se considerar, na elaboração do preço, que a montagem do evento deve estar finalizada com, no mínimo, 6h de antecedência do horário marcado para início das atividades, ficando a área liberada para as ações de pré-produção do Senac;
 - Na proposta deverão estar inclusos todos e quaisquer custos e encargos decorrentes da contratação, inclusive impostos, montagem, seguro, transporte, hospedagem, locomoção, encargos sociais e trabalhistas, sempre que for o caso. Todo custo relativo ao item Espaço, tais como locomoção dos funcionários da Contratada, seguros, equipamentos de iluminação, mão de obra, assim como qualquer outro custo pertinente, não precisam estar discriminados textualmente, nem ser objeto de cotação em separado, mas devem estar inclusos nos valores ofertados, ou seja: no valor global da proposta;
 - Somente será admitida a prestação do serviço em estabelecimento localizado em Natal, não sendo admitido espaço fora deste Município; por isso, **anexo à proposta**, a licitante deverá informar, previamente, o local (espaço) definido para a realização dos eventos, sendo aceito alteração somente com concordância plena da Administração Regional do Senac/RN, e desde que comprovados os demais requisitos estabelecidos no Edital;
 - Na reunião de “pré-produção” também deverá ser apresentada Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo CREA caso o espaço aonde irá ocorrer o evento não

seja um estabelecimento com a estrutura montada, fixa, e demande a execução dos serviços como instalação de som, gerador, iluminação e toda a parte elétrica ou qualquer operação que necessite de ART;

- Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar o local e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no Edital e seus Anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação.

ESPECIFICIDADES – BUFFET

- Deverão ser inclusos os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros e cutelaria completa, incluindo jarras, taças, copos, pratos, talheres, réchaud e utensílios necessários para o serviço de alimentação, a exemplo dos pranchões para a montagem do buffet, proporcional ao número de pessoas participantes do evento, informado previamente pelo Contratante.

- As toalhas devem estar em bom estado de conservação e limpeza, da cor branca e os cobre-manchas podem variar de cor de acordo com a ocasião.

- Os guardanapos devem ser de tecido para os eventos de almoço e jantar e apresentar um bom estado de conservação e limpeza.

- Os serviços devem estar prontos com, no mínimo, 30 minutos antes do horário estipulado para a abertura do buffet.

DISPOSIÇÕES GERAIS – BUFFET

- Para cada tipo de serviço listado, é obrigatória a apresentação do preço por pessoa, de acordo com público previsto;

- O número de pessoas considerado para cada opção do item serviço de buffet, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;

- A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de sete dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;

- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário atualizado;

- Possuir Responsável Técnico a fim de garantir a segurança dos procedimentos executados;

- Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas neste edital e/ou anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação;

- A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração com temperatura de 0°C à 5°C. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;

- O transporte dos alimentos e ingredientes deverá ocorrer em veículo com carroceria fechada, de acordo com as recomendações da RDC 216, de 15 de setembro de 2004. O veículo deve apresentar perfeitas condições de higiene e manutenção para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- Os alimentos a serem servidos deverão ser preparados em instalações que atendam aos requisitos exigidos na legislação vigente para Serviço de Alimentação. Os alimentos deverão ser transportados até o local do evento em condições seguras de tempo e temperatura (hot box, isopores com gelo, caixas térmicas) de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004. É necessário o monitoramento da temperatura dos alimentos quentes durante a etapa de preparo, transporte, recebimento e distribuição. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante.
- Na distribuição, todos os alimentos que serão servidos quentes devem, no início da etapa, possuir temperatura superior a 70°C. É necessário o monitoramento e registro em planilha, no início, durante e ao final da distribuição. Os alimentos podem permanecer a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas;
- O gelo utilizado deverá ter boa procedência (água potável), comprovada através de análises laboratoriais, e em caso de aquisição de terceiro, este deve possuir alvará sanitário de funcionamento e rotulagem adequada com registro em órgão fiscalizador;
- Todos os alimentos a serem servidos frios que necessitem de condição de temperatura controlada, deverão estar dispostos na distribuição em equipamentos e/ou recipientes de vidro ou acrílico com gelo que garantam a manutenção da temperatura dos alimentos entre 0°C à 10°C. O fornecedor ficará sujeito a apresentar comprovação da verificação da temperatura, mediante solicitação do contratante.
- Os sucos deverão ser servidos com gelo e açúcar à parte;
- As matérias primas e ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser de primeira qualidade e atender aos requisitos sanitários da ANVISA para que a qualidade higiênico-sanitária não seja comprometida;
- As frutas servidas devem ser higienizadas, com comprovação através de registro de higienização, estar em estado de maturação adequado para consumo no dia do referido evento e embaladas em papel filme transparente;
- Os utensílios e/ou equipamentos utilizados para execução e distribuição das preparações deverão possuir condições higiênico-sanitária de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004;
- Os garçons deverão estar devidamente uniformizados, cabelos presos e protegidos e boa higiene pessoal;
- Será realizada reunião de pré-produção do evento com a empresa vencedora da licitação, no local designado pelo Senac, em Natal, em data e horário a ser agendado;
- A Contratada é responsável pelo transporte, hospedagem e a alimentação da equipe de profissionais, bem como o pagamento de todos os encargos e/ou tributos devidos;
- A Contratada deverá observar o limite de carga elétrica necessária para o funcionamento da estrutura;
- É responsabilidade da empresa contratada cumprir todas as exigências de segurança, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego.

LOTE 03: FORNECIMENTO DO SERVIÇO DE BUFFET (VOLANTE), NOS MUNICÍPIOS DE NATAL E MACAÍBA, EM LOCAIS E ENDEREÇOS A SEREM INDICADOS PELO SENAC, DE ACORDO COM A NECESSIDADE.

Item	Descrição Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado Unitário	Preço Máximo Total Estimado
3.1	<p>CAFÉ DA MANHÃ (ENTRE 50 E 100 PESSOAS): 03 opções de frutas entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães, com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche; 01 opção de iogurte, de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta, de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá, entre: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.</p>	05	100	39,00	19.500,00
3.2	<p>COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo, com 100g a fatia, de acordo com a</p>	10	100	29,00	29.000,00

	quantidade de pessoas descrita, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.				
3.3	COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo , com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado , tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.	10	100	32,00	32.000,00
3.4	ALMOÇO SIMPLES: 04 opções de saladas , entre: Salada Caprese; Salada de	10	60	89,00	53.400,00

<p>folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batata, cenoura, maçã e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batata, bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamento, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Ave, entre: Filé de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de frango ao molho de cajá; Filé de frango à parmegiana; Filé de frango à cordon bleau; Filé de frango ao creme de queijo; Filé de frango ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados, salpicados de lâminas de champignon. 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de</p>				
---	--	--	--	--

	suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.				
3.5	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carnes, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixes e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de</p>	15	60	112,00	100.800,00

	<p>pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo</p>				
3.6	<p>JANTAR PADRÃO: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no</p>	05	50	108,00	27.000,00

	<p>vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; 01 opção de Ave, entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixe, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
3.7	JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada,	05	50	118,00	29.500,00

<p>entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleau; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carnes, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon.</p>				
---	--	--	--	--

	<p>01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opção, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
3.8	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestino; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjeriço; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjeriço; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo</p>	10	250	68,00	170.000,00

	do tipo provolone; Tartellete de doce de leite. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.				
3.9	KIT LANCHE: Os kits deverão ser entregues em local indicado pelo Senac, contendo os seguintes itens acomodados em um único recipiente: 01 salgado de forno grande, entre as seguintes opções: Joelho de queijo e presunto, joelho de frango, croissant recheado de frango com catupiry, com, no mínimo, 250 gramas; 01 biscoito recheado doce , sabor chocolate ou morango, com o mínimo de 60gramas; 01 opção de fruta, entre os tipos maçã e tangerina; 01 caixa de suco com, no mínimo, 200 ml; 01 caixa de achocolatado com, no mínimo, 200 ml; água mineral, com, no mínimo, 300 ml, 02 guardanapos embalados.	10	250	32,00	80.000,00
TOTAL DO LOTE : 541.200,00					

ESPECIFICIDADES - BUFFET

- Deverão ser inclusos os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros e cutelaria completa, incluindo jarras, taças, copos, pratos, talheres, réchaud e utensílios necessários para o serviço de alimentação, a exemplo dos pranchões e mesa para a montagem do buffet;
- As toalhas devem estar em bom estado de conservação e limpeza, da cor branca e os cobremanchas podem variar de cor de acordo com a ocasião.
- Os guardanapos devem ser de tecido para os eventos de almoço e jantar e apresentar bom estado de conservação e limpeza.
- Os serviços devem estar prontos com, no mínimo, 30 minutos antes do horário estipulado para a abertura do buffet.

DISPOSIÇÕES GERAIS:

- Para cada tipo de serviço listado, é obrigatória a apresentação do preço por pessoa, de acordo com público previsto;

- O número de pessoas considerado para cada opção do item serviço de buffet, bem como o número de serviços contratados por ano, é uma previsão e poderá variar de acordo com o calendário de eventos do Senac, sendo estabelecido o prazo mínimo de 10 dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A realização dos eventos poderá ocorrer em qualquer dia da semana, sejam dias úteis, feriados ou fins de semana, sendo estabelecido o prazo mínimo de 10 dias corridos de antecedência para aviso ao fornecedor;
- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário atualizado.
- Possuir Responsável Técnico (nutricionista) a fim de garantir a segurança dos procedimentos executados.
- Havendo necessidade, a equipe técnica do Senac poderá realizar diligências, inclusive antes de declarar o vencedor, no sentido de visitar as dependências da empresa concorrente e verificar a sua conformidade com o atendimento às demais exigências estabelecidas no Edital e seus anexos, desclassificando a licitante que não atender qualquer condição previamente estabelecida e convocando o próximo colocado, obedecendo à ordem de classificação;
- A coleta de amostras dos alimentos servidos é obrigatória, sendo os mesmos armazenados na empresa fornecedora por 72 horas sob refrigeração. Caso seja necessária a comprovação laboratorial, a empresa fornecedora será responsável pelos custos das análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório que atenda as exigências legais;
- O transporte dos alimentos e ingredientes deverá ocorrer em veículo com carroceria fechada, de acordo com as recomendações da RDC 216, de 15 de setembro de 2004. O veículo deve apresentar perfeitas condições de higiene e manutenção para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- Os alimentos a serem servidos deverão ser preparados em instalações que atendam aos requisitos exigidos na legislação vigente para Serviço de Alimentação. Os alimentos deverão ser transportados até o local do evento em condições seguras de tempo e temperatura (hot box, isopores com gelo, caixas térmicas) de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004. É necessário o monitoramento da temperatura dos alimentos e registro em formulário próprio durante o recebimento no local de destino;
- Todos os alimentos que serão servidos quentes devem, no início da etapa de distribuição, possuir temperatura superior a 70°C. É necessário o monitoramento e registro em planilha, na etapa de distribuição, no início, durante e ao final da distribuição. Os alimentos podem permanecer a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.
- O gelo utilizado deverá ter boa procedência (água potável) e em caso de aquisição de terceiro deve possuir rotulagem adequada com registro em órgão fiscalizador.
- Todos os alimentos a serem servidos a frio que necessitem de condição de temperatura controlada deverão estar dispostos para distribuição em recipientes de vidro ou acrílico com gelo para manutenção da temperatura. No início da etapa de distribuição, os alimentos servidos frios devem possuir temperatura inferior a 10°C; sendo necessário o monitoramento e registro em planilha, no início, durante e ao final desta etapa. Os alimentos podem permanecer a temperatura inferior a 10°C por, no máximo, 4 horas.
- Os sucos deverão ser servidos com gelo;
- As matérias primas e ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser de primeira qualidade e atender aos requisitos sanitários da ANVISA para que a qualidade higiênico-sanitária não seja comprometida;

- As frutas servidas devem ser higienizadas, estar em estado de maturação adequado para consumo no dia do referido evento e embaladas em papel filme transparente;
- Os utensílios e/ou equipamentos utilizados para execução e distribuição das preparações deverão possuir condições higiênico-sanitária de acordo com RDC 216, de 15 de setembro de 2004;
- Os garçons deverão estar devidamente uniformizados, cabelos presos e protegidos e boa higiene pessoal;
- Será realizada reunião de pré-produção do evento com a empresa Contratada, no local indicado pelo Senac, em Natal, em data e horário a ser agendado;
- A Contratada é responsável pelo transporte, hospedagem e a alimentação da equipe de profissionais, bem como o pagamento de todos os encargos e/ou tributos devidos;
- A Contratada deverá observar o limite de carga elétrica necessária para o funcionamento da estrutura;
- É responsabilidade da empresa contratada cumprir todas as exigências de segurança, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego.

ANEXO II
MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN

Prezados Senhores.

Apresentamos nossa proposta de locação de espaço e fornecimento de buffet (Lote 1 e 2) ou fornecimento de buffet (Lote 3) para atender as necessidades do Senac/RN:

LOTE 01					
Item	Descrição	Qtd. Serviços	Quant. Pessoas	Valor Unitário	Valor Total
1.1				R\$	R\$
1.2				R\$	R\$
1.3					
VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$:					

O valor total de nossa proposta é de R\$ (valor por extenso), sendo a forma de pagamento de acordo com o Edital do Pregão Presencial nº 019/2016 e seus Anexos.

Nos preços apresentados estão inclusos todos e quaisquer custos – diretos e indiretos – e encargos decorrentes do fornecimento do objeto, inclusive referentes a alocação de profissionais, mão de obra, seguro, alimentação e hospedagem, se for o caso.

Nossa proposta tem validade mínima de **60 (sessenta) dias corridos**. Caso este prazo se encerre sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada, o mesmo ficará automaticamente prorrogado, exceto se houver manifestação contrária formal da nossa parte, por meio do e-mail: cpl@rn.senac.br, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando nosso declínio em continuar na licitação.

Local/UF, ____ de _____ de 2016.

Assinatura do Responsável

Razão Social:
CNPJ/MF:
Endereço:

Pessoa para Contato:
Telefone / fax:
Banco e Conta Corrente:

E-mail de Contato da empresa: _____.

OBSERVAÇÕES:

- Informar, preferencialmente, caso sagre-se vencedora, quem será o responsável para assinar o contrato, sendo que se não for um dos sócios que integram a empresa licitante, conforme relacionados no Contrato Social, e sim o detentor de procuração, tal procuração, para ser aceita pelo Senac/RN, deverá constar expressamente a outorga de poderes para assiná-lo. Indicar o Banco (preferencialmente Banco do Brasil), agência e conta para depósito dos valores contratados.
- Elaborar e apresentar na proposta todas as condições solicitadas no Edital, mesmo as que, porventura, não figurem neste modelo de proposta, mas que a licitante deve, segundo o Edital, informar.
- Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa e estar devidamente assinado por seu representante legal.

**ANEXO III
MODELO DE CREDENCIAMENTO**

**PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN**

CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto no Edital do Pregão Presencial nº 019/2016 – SENAC-AR/RN, credenciamos o Sr., portador da Cédula de Identidade nº e CPF/MF sob o nº, para que represente nossa empresa nesta licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los, *(se o outorgado puder assinar o contrato, se vencedora, favor determinar tal poder neste documento)* e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local/UF, ____ de _____ de 2016.

Nome e assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.

ANEXO IV
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2016

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e dezesseis, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Administração Regional no Rio Grande do Norte - SENAC-AR/RN, inscrito no CNPJ 03.640.285/0001-13, com sede na Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030, neste ato representado por seu Diretor Regional, Sr. **Fernando Virgílio de Macedo Silva**, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado nesta Capital, no uso de suas atribuições, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, em face do Pregão Presencial nº 019/2016, e, do outro lado, a empresa _____, CNPJ/MF nº _____, com sede na Rua _____, nº ____, bairro: _____ – CEP _____, Local/UF, Fone: _____ E-mail: _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu Sr. _____, CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado em _____, celebram entre si a seguinte Ata de Registro de Preços para fornecimento de buffet e locação de espaço (Lote 1 e 2) ou fornecimento de buffet (Lote 3), sujeitando-se às determinações da RESOLUÇÃO SENAC nº 958/2012, que se regerá pelas cláusulas e condições adiante expostas.

CLÁUSULA PRIMEIRA
OBJETO.

1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o Registro de Preços para prestação de **fornecimento de buffet e locação de espaço (Lote 1 e 2) ou fornecimento de buffet (Lote 3)** para eventos institucionais do SENAC/RN, conforme especificações constantes do Edital de Pregão Presencial nº 019/2016.

CLÁUSULA SEGUNDA
DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES.

2.1 O valor total desta Ata de Registro de Preços é de **R\$ XXX,XX (Valor por Extenso)**, cujos preços unitários e totais, quantidades e especificações encontram-se indicados no **Anexo I** a este Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA
DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO

3.1 O SENAC/RN fará as requisições mediante ordem de serviço/fornecimento ou documento equivalente emitido de acordo com os itens registrados.

3.2 A solicitação do serviço/fornecimento será enviada à Contratada via e-mail ou por qualquer

outro documento formal.

3.3 O Senac/RN poderá, excepcionalmente, requisitar os serviços isoladamente, ou seja, somente “fornecimento de buffet” ou apenas a “locação de espaço”, nos casos do Lote 1 e Lote 2.

CLÁUSULA QUARTA **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

4.1 Fornecer o serviço nas datas e locais previamente agendadas de acordo com a necessidade do Senac a ser formalizada;

4.2 Atender a todas as condições pré-estabelecidas neste Termo de Referência;

4.3 Atender às exigências dos órgãos fiscalizadores, controladores e/ou reguladores municipais, estaduais e federais inerentes aos serviços e profissionais necessários à execução do contrato;

4.4 Responsabilizar-se pela observância dos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme determina a Resolução - RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004;

4.5 Cumprir todas as exigências de segurança necessárias e condizentes à execução do objeto, conforme Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego;

4.6 Cumprir todas as recomendações da Permissão para o Trabalho (PT), Análise Preliminar de Risco (APR) e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's);

4.7 Responsabilizar-se por todos os encargos de natureza trabalhista, social, previdenciária e/ou fiscal, relativos aos prepostos designados para realizar os serviços contratados, ficando determinado que a Contratada assume a condição de única empregadora, se responsabilizando integralmente por possíveis danos causados a terceiros na execução do contrato;

4.8 Participar, quando necessário, das reuniões de pré-produção do evento, no local designado pelo Senac, em data e horário a ser agendado e comunicado;

4.9 Incluir os profissionais em número adequado ao porte do evento para os serviços de garçons, coordenador, auxiliares, copeiros, cozinheiros, assim como cutelaria completa, no que se refere aos serviços de buffet;

4.10 Disponibilizar estrutura que comporte, no mínimo, o público estimado para o evento, no que se refere aos serviços de locação de espaço;

4.11 Cumprir cláusulas contratuais e outras normas vigentes no país.

CLÁUSULA QUINTA **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

- 5.1 Receber o objeto da Ata de Registro de Preços de acordo com o descritivo, Edital e seus Anexos;
- 5.2 Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários ao bom desempenho do fornecimento;
- 5.3 Designar um colaborador para realizar a fiscalização do objeto licitado, devendo este fazer anotações e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;
- 5.4 Atestar a execução do fornecimento, rejeitando o que não estiver de acordo por meio de notificação à Contratada;
- 5.5 Efetuar os pagamentos à Contratada conforme previsto neste Instrumento, após o cumprimento das formalidades legais;
- 5.6 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições de regularidade fiscal da Contratada, que ensejaram sua contratação;
- 5.7 Manter arquivado, junto ao processo administrativo ao qual está vinculado o presente termo, toda a documentação referente ao mesmo.

CLÁUSULA SEXTA **PAGAMENTO.**

- 6.1 O pagamento pelos serviços prestados será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento/execução, mediante apresentação da nota fiscal acompanhada de boleto bancário ou dos dados bancários para depósito.
- 6.2 Nos casos em que a nota fiscal não estiver acompanhada do boleto ou dos dados bancários para depósito, ou apresentar alguma incorreção, o prazo para pagamento só será iniciado após o reenvio dos documentos e/ou do título retificado pela Contratada.
- 6.3 Havendo penalidade aplicada à Contratada que resulte em multa, taxas e/ou indenizações, o Contratante poderá descontar o montante devido de eventuais valores a serem pagos.

CLÁUSULA SÉTIMA **CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.**

- 7.1 O detentor da Ata terá seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a pedido, quando:
 - 7.1.1 Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de caso fortuito ou de força maior;

7.1.2 O seu preço registrado se tornar, **comprovadamente**, inexecúvel em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, desde que a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, sem aplicação de penalidade. Porém, se ocorrer após o Pedido, o Contratado deverá honrar a entrega do solicitado.

7.1.3 Caso o fornecedor não consiga comprovar que o preço se tornou inexecúvel, o Senac poderá exigir que cumpra com o fornecimento da quantidade estimada, sendo que a recusa deste cumprimento poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas neste instrumento e/ou no Edital.

7.2 Por iniciativa do Senac, quando o detentor da Ata:

7.2.1 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

7.2.2 Não manter as condições de habilitação ou qualificação técnica exigidas no processo licitatório;

7.2.3 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

7.2.4 Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

7.2.5 Se recusar a fornecer os produtos nos prazos estabelecidos no respectivo Edital e seus anexos;

7.2.6 Na ocorrência de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste Instrumento ou nos pedidos dela decorrentes.

7.3 A Ata de Registro de Preços será cancelada automaticamente:

7.3.1 Por decurso do prazo de vigência;

7.3.2 **Quando** não restarem fornecedores registrados.

CLÁUSULA OITAVA **VIGÊNCIA.**

8.1 O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA NONA **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

9.1 O descumprimento das obrigações oriundas da contratação do objeto deste Instrumento sujeitará a Contratada às seguintes sanções administrativas, respeitadas o contraditório a ampla

defesa, conforme abaixo:

9.1.1 Advertência, por escrito, pelo descumprimento de quaisquer obrigações contratuais consideradas como faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto da licitação;

9.1.2 Multas, que poderão ser depositadas em favor do Contratante, seguindo-se as orientações constantes no ato de intimação, ou retidas dos créditos devidos a Contratada:

a) De 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total da Ata, por dia de atraso na entrega do objeto, até o limite de 5% (cinco por cento), salvo se solicitada e aceita a prorrogação do prazo em tempo hábil à Administração;

b) De 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor total da Ata, por infração a qualquer cláusula ou condição não especificada neste Instrumento, e aplicada em dobro na reincidência, independentemente das demais sanções cabíveis;

c) De 1% (um por cento) sobre o valor total da Ata por recusa injustificada em corrigir ou substituir qualquer produto rejeitado ou com defeito, independentemente das demais sanções cabíveis;

d) De 0,6% (seis décimos por cento) sobre o valor total da Ata pelo descumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas, no caso de não regularização no prazo estipulado na notificação;

e) De 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata, no caso de rescisão por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da Contratada, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis;

f) De 0,2% (dois décimos por cento) a 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total da Ata, conforme detalhamento constante no subitem 9.5.

9.1.3 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAC, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

9.2 No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados da intimação do ato.

9.3 A apresentação de defesa dentro do prazo estipulado terá efeito suspensivo quanto ao pagamento das sanções de multa, que só será realizado após a análise do mesmo.

9.4 A critério do Contratante, as sanções dos subitens 9.1.1 e 9.1.3 poderão ser cumuladas com a pena indicada no subitem 9.1.2.

9.5 Para efeito da aplicação das multas descritas na alínea "f" do subitem 9.1.2, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as Tabelas I e II:

Tabela I

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% por ocorrência sobre o valor da Ata
2	0,3% por ocorrência sobre o valor da Ata
3	0,4% por ocorrência sobre o valor da Ata
4	0,5% por ocorrência sobre o valor da Ata

Tabela II

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais (por ocorrência).	4
2	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, o fornecimento do objeto.	3
3	Recusar-se a executar o fornecimento determinado pela fiscalização, sem motivo justo.	2

Para os itens a seguir: deixar de:

4	Apresentar documento exigido ou exigível dentro do prazo estipulado (por documento).	1
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	2
6	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato, se for o caso.	2
7	Efetuar a substituição dos objetos defeituosos dentro dos prazos estabelecidos.	3

9.5.1 Poderão ser retidas dos pagamentos devidos à Contratada as importâncias concernentes à aplicação das penalidades de multa, observados o contraditório e a ampla defesa.

9.5.2 Após assinada a Ata, sua inexecução total ou parcial provocada pela Contratada dará ao Senac/RN o direito de rescindi-la unilateralmente, acarretando nas consequências dispostas neste instrumento, bem como no respectivo Edital.

9.5.3 Rescindida a Ata por culpa da Contratada, o Senac/RN poderá convocar as demais Licitantes, respeitando a ordem de classificação das propostas, para executar o fornecimento nas mesmas condições oferecidas pela vencedora, inclusive quanto ao preço, devidamente corrigido.

9.5.4 A aplicação das penalidades previstas neste Instrumento é de competência da Direção Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – SENAC-AR/RN.

CLÁUSULA DÉCIMA **DISPOSIÇÕES GERAIS.**

10.1 As despesas com a retirada e envio dos produtos para amostra ou substituição, se for o caso, correrão por conta da Contratada;

10.1 A reposição de qualquer objeto que apresente defeito, durante o prazo de garantia, será realizada sem custas para o Senac/RN;

10.2 Constituem partes integrantes deste Instrumento, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no processo de aquisição do Pregão Presencial 019/2016 e seus anexos, inclusive os documentos de habilitação e as propostas da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

FORO.

11.1 Fica eleito o foro da Comarca de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem ajustadas e compromissadas, as partes assinam o presente Instrumento em 2 (duas) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo, para um só efeito legal.

Natal/RN, ____ de _____ de 2016.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN CONTRATANTE

EMPRESA CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 _____
NOME:
CPF:

2 _____
NOME:
CPF:

ANEXO I

Item	ESPAÇO: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado (1 Diária)	Preço Máximo Total Estimado
1.1	ESPAÇO PARA ATÉ 800 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	02	800		
1.2	ESPAÇO PARA ATÉ 500 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	03	500		
1.3	ESPAÇO PARA ATÉ 300 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02	05	300 pessoas		

	pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 02 telas de projeção de 2m x 2m, 02 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.				
1.4	ESPAÇO PARA ATÉ 150 PESSOAS - Possibilidade de disposição nos formatos auditório, banquete, escolar e espinha de peixe, com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 02 telas de projeção de 2m x 2m, 02 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral, servida em garrafas de 500 ml; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	08	150		
1.5	ESPAÇO PARA ATÉ 50 PESSOAS – Possibilidade de disposição nos formatos auditório, banquete, Mesa em “U”, escolar e espinha de peixe, com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 04 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 01 tela de projeção de 2m x 2m, 01 projetor multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral,	15	50		

	servida em garrafas de 500 ml; Estacionamento próprio com, no mínimo, 50 vagas; Espaço para música ao vivo; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.				
Item	BUFETT: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por serviço	Preço Máximo Estimado por Pessoa	Preço Máximo Total Estimado
1.6	CAFÉ DA MANHÃ (ENTRE 50 E 100 PESSOAS): 03 opções de frutas entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos: mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães , com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo , 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche; 01 opção de iogurte , de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado , de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta , de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.	05	100		
1.7	COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado; 02 opções de bolo , com 100g a fatia, de acordo com a quantidade de pessoas descrita, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodelas de tomate	10	100		

	e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.				
1.8	COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado ; 02 opções de bolo , com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; queijo e presunto, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodelas de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado , tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.	10	100		
1.9	ALMOÇO SIMPLES: 04 opções de saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batata, cenoura, maçã e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batata, bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamento, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Ave, entre: Filé de frango grelhado, com cenoura	10	150		

	<p>e brócolis no vapor; Filé de frango ao molho de cajá; Filé de frango à parmegiana; Filé de frango à cordon bleu; Filé de frango ao creme de queijo; Filé de frango ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados, salpicados de lâminas de champignon. 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
1.10	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão Verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo</p>	10	150		

	<p>gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixes e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
1.11	<p>JANTAR PADRÃO: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodela de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; 01 opção de Ave, entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon</p>	08	150		

	<p>bleau; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixe, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
1.12	<p>JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno;</p>	05	150		

	<p>Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleau; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opção, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
1.13	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodela de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestina; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjerição; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou</p>	08	150		

legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjeriço; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo do tipo provolone; Tartellete de doce de leite. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE: R\$ XXX				

Item	ESPAÇO: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado (1 Diária)	Preço Máximo Total Estimado
2.1	ESPAÇO PARA ATÉ 1.000 PESSOAS – Formato auditório com cadeiras acolchoadas, tablado e púlpito; Equipamento de sonorização, composto por 06 microfones sem fio, 02 pedestais para microfones, cabos de áudio, mesa de som, computador e operador de áudio, durante o tempo de duração do evento; 04 telas de projeção de 2m x 2m, 04 projetores multimídia, computador, cabeamento e operador técnico, pelo tempo de duração do evento; Estacionamento próprio com, no mínimo, 80 vagas; Espaço para música ao vivo; Serviço de sala, composto por café (adoçado a parte), chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha, e água mineral; Piso de porcelanato, carpete ou madeira, sem avarias; Paredes e teto sem manchas, limo, mofo ou infiltrações; Gerador com capacidade para suportar os equipamentos em uso, durante todo o período do evento.	03	1.000		
Item	BUFETT: Especificação Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por serviço	Preço Máximo Estimado por Pessoa	Preço Máximo Total Estimado
2.2	CAFÉ DA MANHÃ (1.000 PESSOAS): 03 opções de frutas	02	1.000		

	entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães, com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche. Bebidas: 01 opção de iogurte, de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta, de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.				
2.3	COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 01 opção de achocolatado, de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo, com 100g a fatia, de acordo com a quantidade de pessoas descrita, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche, em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.	02	1.000		
2.4	COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango,	02	1.000		

	<p>abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo, com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche, com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; queijo e presunto, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado, tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá, entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.</p>				
2.5	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão Verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com</p>	02	1.000		

	<p>lâminas de champignon. 01 opção de Peixe e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodelas de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodelas de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
2.6	<p>JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogada com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de</p>	02	1.000		

	<p>queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opções, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>				
2.7	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestina; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjericão; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjericão; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo do tipo provolone; Tartellete de doce de leite. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de</p>	02	1.000		

suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ XXX				

Item	Descrição Resumida	Qtd. Estimada de Serviços	Qtd. Aproximada de Pessoas por evento	Preço Máximo Estimado Unitário	Preço Máximo Total Estimado
3.1	CAFÉ DA MANHÃ (ENTRE 50 E 100 PESSOAS): 03 opções de frutas entre melancia, abacaxi, melão, mamão, maçã ou uva; 03 opções de queijos entre os tipos mussarela, prato, coalho, manteiga, do reino e minas frescal; 04 opções de pães , com 25g a unidade, entre os tipos francês, seda, integral, brioche, de queijo, de leite ou doce; Manteiga e geleia em sachê de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de bolo , 100g por fatia, de acordo com a quantidade de pessoas, que podem ser nos sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 02 pratos quentes que podem ser: cuscuz, macaxeira amanteigada, cartola, salsicha com molho de tomate, carne de sol com nata, omelete e quiche; 01 opção de iogurte , de até 100 ml a unidade, 01 opção de achocolatado , de 200 ml a unidade, de acordo com a quantidade de pessoas determinada; 02 opções de suco de fruta , de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá, cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Café e leite, adoçados à parte; 01 opção de chá , entre: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo, canela ou baunilha; Água mineral sem gás.	05	100		
3.2	COFFEE BREAK SIMPLES: 02 opções de suco de fruta de polpa natural, adoçados à parte, que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo , com 100g a fatia, de acordo com a quantidade de pessoas descrita, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , em pão de 25g a unidade, com recheio entre: patê de frango, patê de atum, queijo e presunto ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; Biscoitos doces tipo Petit Four; Salada	10	100		

	de fruta, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.				
3.3	COFFEE BREAK NORMAL: 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte que podem ser nos sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 opções de bolo , com 100g cada fatia, de acordo com a quantidade de pessoas determinada, entre os sabores: chocolate, coco, laranja, milho, formigueiro, baunilha e goiaba; 01 opção de sanduiche , com pão de 25g, entre os recheios: patê de frango, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; patê de atum, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; queijo e presunto, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; ou salame italiano, com rodela de tomate e folhas de alface ou rúcula; 02 tipos de salgado , tipo coquetel, entre: risoles de frango, coxinhas de frango, bolinhas de queijo fritas, camarões empanados, pastéis de forno e folheados; Biscoitos doces do tipo Petit Four; Salada de frutas, em pedaços pequenos, com no mínimo sete opções de frutas e suco de laranja; Café e leite, ambos adoçados à parte; 01 opção de chá , entre os sabores: cidreira, camomila, maçã, limão, capim santo ou baunilha; Água mineral sem gás.	10	100		
3.4	ALMOÇO SIMPLES: 04 opções de saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batata, cenoura, maçã e uvas passas; Couve refogada com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batata, bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamento, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Ave, entre: Filé de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de frango ao molho de cajá; Filé de frango à parmegiana; Filé de frango à cordon bleau; Filé de frango ao creme de queijo; Filé de frango ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé	10	60		

	<p>mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados, salpicados de lâminas de champignon. 01 opção de Fruta, entre: Finas rodela de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo.</p>				
3.5	<p>ALMOÇO NORMAL: 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas; Bacalhau e salsa; Salada de cenoura ralada, beterraba, repolho; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Feijão verde; Feijão preto; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme, ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção de Aves, entre: Filé de peito de frango grelhado, com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleau; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carnes, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira com champignon; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol, gratinado com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de</p>	15	60		

	<p>champignon. 01 opção de Peixes e Frutos do Mar, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; Com panaché de legumes. 01 opção, de filé de camarão, entre: Escondidinho; Bobo de camarão; Ao alho e óleo. 01 opção de Frutas, entre: Finas rodelas de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodelas de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; Gelo</p>				
3.6	<p>JANTAR PADRÃO: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções de Acompanhamentos, entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; 01 opção de Ave, entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá; Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carne, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de</p>	05	50		

	<p>pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de Peixe, filé de pescada amarela ou filé de linguado, entre: Ao molho de coco; Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de camarão; 01 opção de Fruta, entre: Finas rodelas de abacaxi; Finas fatias de melão; Finas rodelas de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pudim de leite condensado; Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Mousse de maracujá; Mousse de limão; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; Cheesecake de goiaba; Torta alemã; Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>			
3.7	<p>JANTAR NORMAL: 02 opções de Entrada, entre: Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. 04 opções de Saladas, entre: Salada Caprese; Salada de folhas com rúcula, alface crespa e alface comum; Salada de rúcula, tomates e queijo branco; Salada de maionese com batatas, cenouras, maçãs e uvas passas; Couve refogado com bacon; Salada de folhas e frutas; Salada de batatas, bacalhau e salsa; Salada de cenoura, beterraba e repolho ralados; Salada de tomate, palmito, champignon, rúcula, alface e agrião. 04 opções, de Acompanhamentos entre: Arroz branco; Arroz com brócolis; Arroz com castanhas; Arroz à grega; Purê de batatas; Batatas sauté; Batatas gratinadas, com creme ao forno; Batatas fritas; Legumes no vapor; Penne ao sugo; Espaguete à carbonara; Talharim ao molho branco; Espaguete ao pesto; Talharim ao alho e óleo. 01 opção, de Ave entre: Filé de peito de frango, grelhado com cenoura e brócolis no vapor; Filé de peito de frango, ao molho de cajá;</p>	05	50	

	<p>Filé de peito de frango, à parmegiana; Filé de peito de frango, à cordon bleu; Filé de peito de frango, ao creme de queijo; Filé de peito de frango, ao molho de maracujá. 01 opção de Carnes, entre: Medalhões de filé mignon, ao molho madeira, com champignons; Medalhões de filé mignon, ao molho de pimenta verde; Medalhões de filé mignon, ao molho de queijo gorgonzola; Medalhões de filé mignon de sol gratinado, com queijo coalho e pimenta de cheiro; Medalhões de filé mignon, ao molho de vinho; Medalhões de filé mignon, grelhados e salpicados com lâminas de champignon. 01 opção de filé de salmão, entre: Grelhado no azeite, ao perfume de pimenta de cheiro; Grelhado no azeite, com molho de alcaparras; Ao molho de espinafre; Ao molho de limão; Assado. 01 opção, de filé de camarão, entre: Strogonoff com aspargos; Grelhado ao molho de ervas; Ao molho branco; Camarão na moranga. 01 opção de Fruta, entre: Finas fatias de morango; Finas rodela de kiwi; Uvas frescas. 02 opções de Sobremesas, entre: Pavê do tipo prestígio; Pavê do tipo sonho de valsa; Torta de chantilly, com nozes e castanha; Torta de morango; e Tiramissú. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja, incluindo opções zero; Água mineral sem gás; Água de Coco; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.</p>			
3.8	<p>COQUETEL: 10 opções, entre: Mini pão sírio verde, com pasta de salmão e acabamento de salsa fresca; Tábua de frios (queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo provolone, queijo mussarela, presunto de peru, salame italiano, azeitonas pretas e verdes, tomate seco e palmito), acompanhada de pães artesanais; Casquinha de siri, servida com rodelinha de limão; Escondidinho de carne de sol; Creme de palmito, com torradas de alho; Creme de aspargos, com mini pão de alho. Croquetes de bacalhau ou camarão; Pastéis de carne; Coxinhas de frango; Bolinha de queijo, de azeitona, nordestino; Mini bruschetas, com molho de tomate parmesão e manjericão; Kibes; Mini quiche de tomate seco e palmito; Rolinhos de bacalhau, camarão ou legumes; Camarão empanado, com gergelim, servido com molho teriaki; Canapé crocante de tomate seco, ricota e manjericão; Folhados de carne de sol com nata; Bolinhas de queijo do tipo provolone; Tartellete de doce de leite. Bebidas: Refrigerantes de sabor Cola, Guaraná e Laranja,</p>	10	250	

	incluindo opções zero; Água mineral sem gás; 02 opções de suco de frutas de polpa natural, adoçados à parte, entre os sabores: acerola, maracujá cajá, manga, uva, morango, abacaxi e caju, sendo necessário incluir sachês de açúcar e adoçante; 02 sabores de coquetel de frutas (sem álcool); Gelo.				
3.9	KIT LANCHE: Os kits deverão ser entregues em local indicado pelo Senac, contendo os seguintes itens acomodados em um único recipiente: 01 salgado de forno grande, entre as seguintes opções: Joelho de queijo e presunto, joelho de frango, croissant recheado de frango com catupiry, com, no mínimo, 250 gramas; 01 biscoito recheado doce , sabor chocolate ou morango, com o mínimo de 60gramas; 01 opção de fruta, entre os tipos maçã e tangerina; 01 caixa de suco com, no mínimo, 200 ml; 01 caixa de achocolatado com, no mínimo, 200 ml; água mineral, com, no mínimo, 300 ml, 02 guardanapos embalados.	10	250		
					TOTAL DO LOTE : XXX

**ANEXO V
MODELOS DE OUTROS DOCUMENTOS**

DOCUMENTO 1

**PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF/88.

DECLARO, para os devidos fins, que a empresa _____, interessada em participar no processo licitatório em referência, realizado pelo Departamento Regional do Serviço de Aprendizagem Comercial no Rio Grande do Norte – Senac/RN, sob as penas da lei, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

_____, _____ de _____ de 2016.

Nome do Representante da Empresa

Razão Social da licitante:
CNPJ/MF:
Endereço:
Pessoa para Contato:
Telefone / fax:

ATENÇÃO: Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa e estar devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

DOCUMENTO 2

PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À Comissão Permanente de Licitação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/RN

Endereço: Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59.025-030.

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem: DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que inexistente qualquer fato impeditivo a sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea por alguma das esferas da Administração Pública Direta ou Indireta ou por qualquer dos integrantes do Sistema S (Sesc, Sesi, Senai, Senac, Sebrae, etc.), ou suspensa de licitar e/ou contratar com o SENAC, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes. Por ser verdadeiro assina a presente.

_____, _____ de _____ de 2016.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

DOCUMENTO 3

PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE.

À Comissão Permanente de Licitação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/RN

Endereço: Rua São Tomé, nº 444, Tirol, Natal/RN, CEP 59.025-030.

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que:

(X) atendo a legislação ambiental - em face da política governamental do desenvolvimento nacional sustentável - naquilo que aplicável a prestação dos serviços contratados por via deste certame licitatório, bem como atenderei as políticas de desenvolvimento sustentável de acordo com a legislação específica que vier a ser estabelecida pelo Governo Federal;

(X) que promoverei em minhas dependências, de acordo com a natureza de meus serviços internos, a aplicação da Instrução Normativa nº 01/2010 (práticas de sustentabilidade ambiental), no tocante, em especial, ao disposto no Art. 6º desta referida instrução;

(X) que atenderei, sem reservas, os seguintes princípios relativos ao direito ambiental: *Princípio do Desenvolvimento Sustentável* (art. 170, VI cc. art 225, V, da CF e arts. 4º e 5º da Lei 6.938/81), *Princípio do Poluidor Pagador* (art. 225, § 3º da CF e arts. 4º, VII e 14, § 1º da Lei 6.938/81) e *Princípio da Prevenção/Precaução* (art. 225, IV, e art. 9º, I, III, V da Lei 6.938/81).

Por ser verdadeiro assina a presente.

_____, _____ de _____ de 2016.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

DOCUMENTO 4

PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN

MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (Obrigatória para Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte)

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na --- (endereço completo) ---, inscrita no CNPJ sob o nº ---, neste ato representada pelo seu (representante/autor/procurador), no uso de suas atribuições legais, DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declaro, para fins da LC 123/2006 e suas alterações, e sob as penalidades desta, ser:

() MICROEMPRESA – Receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00 e estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE– Receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Observações:

- Esta declaração poderá ser preenchida somente pela licitante enquadrada como ME ou EPP, nos termos da LC 123, de 14 de dezembro de 2006.

- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como ME ou EPP, nos termos da LC nº 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

_____, _____ de _____ de 2016.

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável Procurador
Nº do CPF

DOCUMENTO 5**PROCESSO Nº 192/2016-SENAC/RN
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016-SENAC/RN****MODELO DE ATESTADO (OU DECLARAÇÃO) DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos (ou declaramos) que o órgão (empresa) _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, estabelecida no (a) _____, locou espaço para eventos e forneceu serviços de *buffet*, no período de _____, em condições semelhantes ou similares as contidas no Edital de Pregão Presencial nº 016/2016.

Atestamos (ou declaramos), ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

_____, _____ de _____ de 2016.

Cargo do Atestante
Nome do Responsável da empresa atestante

Pessoa para Contato:
Cargo:
Telefone:
E-mail:

ATENÇÃO: Este atestado (ou declaração) deverá ser emitido em papel que identifique o órgão (ou empresa) emissora.