

RESUMO DO EDITAL		
Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet.		
Data de abertura: 14/11/2023 às 09h00		
Local: Sede do Senar/AR-GO - Rua 87, nº 708, Edifício FAEG, 2º andar, Setor Sul, CEP 74.093-300, Goiânia-GO		
Julgamento: menor preço global	SRP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Amostra/Demonstração? Não se aplica
Processo nº 486/2023	Visita técnica? <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Facultativa <input type="checkbox"/> Não se aplica	Prazo para apresentação de amostra: Não se aplica
Pregão Presencial nº 024/2023		
Valor total estimado: R\$ 23.656,10 (vinte e três mil seiscentos e cinquenta e seis reais e dez centavos) Valor anual do contrato sob demanda: R\$ 2.129.640,00 (dois milhões cento e vinte e nove mil seiscentos e quarenta reais)		
Pedidos de esclarecimentos Até 10/11/2023 para o endereço cpl@senar-go.com.br	Impugnações Até 10/11/2023 para o endereço cpl@senar-go.com.br	
Documentação de habilitação (Veja Item 8)		
1. Contrato social / equivalente 2. Documento dos sócios; 3. Certidão FGTS; 4. Certidão União; 5. Certidão Estadual; 6. Certidão Municipal	7. Certidão de falência; 8. Atestado de capacidade técnica; 9. Alvará da vigilância sanitária; 10. Responsável técnico com formação em Nutrição e registro no Conselho Regional de Nutrição; 11. Declarações anexas;	

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023	PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023
MODALIDADE/TIPO: PREGÃO PRESENCIAL – MENOR PREÇO GLOBAL	
DATA DE REALIZAÇÃO: 14/11/2023, às 09h00	
LOCAL DE ENTREGA DAS PROPOSTAS E JULGAMENTO: Sede do Senar/AR-GO - Rua 87, nº 708, Edifício FAEG, 2º andar, Setor Sul, CEP 74.093-300, Goiânia-GO. Telefone: (62) 3412-2747 – E-mail: cpl@senar-go.com.br	

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR/AR-GO, CNPJ nº 04.279.967/0001-05, pessoa jurídica de direito privado (Lei nº 8.315, de 23/12/1991 e Decreto nº 566, de 10/06/1992), vem, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 31/2023, levar ao conhecimento dos interessados que fará realizar a presente licitação, a qual será processada e julgada segundo as disposições deste Edital e seus anexos, e do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR (encontrado no site - <http://sistemafaeg.com.br/senar>).

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por finalidade a Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses, conforme as denominações, características detalhadas, quantidades, termos e condições que constam das especificações no Termo de Referência (Anexo I).

2. DO VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO

LOTE 01					
	ITEM 01 _ SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS	PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
	DESCRIÇÃO	50 a 200	201 a 500	Acima de 501	
ITEM 01	1 KIT LANCHE BOX	R\$ 38,63	R\$ 32,70	R\$ 30,08	R\$ 101,42
	2 COFFEE BREAK – TIPO 1 (CAFÉ DA MANHÃ – SIMPLES)	R\$ 65,38	R\$ 58,44	R\$ 53,09	R\$ 176,92
	3 COFFEE BREAK – TIPO 2 (BRUNCH)	R\$ 89,09	R\$ 79,93	R\$ 73,44	R\$ 242,46
	4 COFFEE BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)	R\$ 89,46	R\$ 80,69	R\$ 75,99	R\$ 246,14
	5 LANCHE TEMÁTICO – JUNINO (SEM BEBIDAS)	R\$ 91,20	R\$ 82,38	R\$ 76,53	R\$ 250,10
	6 ALMOÇO/ JANTAR – TIPO 1 (CARDÁPIO TRADICIONAL - PARA ESCOLHA)	R\$ 117,59	R\$ 109,96	R\$ 103,91	R\$ 331,46
	7 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 2 (COMIDA CASEIRA)	R\$ 112,03	R\$ 103,34	R\$ 97,44	R\$ 312,81
	8 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 3 (COMIDA GOIANA)	R\$ 120,58	R\$ 109,19	R\$ 101,81	R\$ 331,58
	9 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 4 (EXECUTIVO COM PEIXE)	R\$ 142,49	R\$ 132,86	R\$ 124,51	R\$ 399,86
	10 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 5 (CHURRASCO – SEM PICANHA)	R\$ 134,61	R\$ 125,09	R\$ 117,43	R\$ 377,13
	11 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 6 (CHURRASCO – COM PICANHA)	R\$ 149,99	R\$ 138,81	R\$ 131,48	R\$ 420,28
	12 ALMOÇO / JANTAR – TIPO 7 (KIDS)	R\$ 93,21	R\$ 86,79	R\$ 81,41	R\$ 261,41
	13 COQUETEL EXECUTIVO - TIPO 1 (TEMÁTICO - COMIDA DE BOTECO).	R\$ 136,38	R\$ 126,21	R\$ 119,19	R\$ 381,78

14	COQUETEL EXECUTIVO – TIPO 2 (CARDÁPIO COM PEIXE)	R\$ 161,99	R\$ 153,21	R\$ 145,26	R\$ 460,46	
15	PACOTE I [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1)]	R\$ 183,33	R\$ 173,66	R\$ 163,31	R\$ 520,29	
16	PACOTE II -COFFEE BREAK – TIPO 1 + ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1 + COMIDA DE BOTECO	R\$ 234,68	R\$ 225,96	R\$ 214,41	R\$ 675,04	
17	PACOTE III COFFEE BREAK – TIPO 1 + ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2	R\$ 184,66	R\$ 175,28	R\$ 180,58	R\$ 540,51	
18	PACOTE IV [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2) + COMIDA DE BOTECO]	R\$ 258,93	R\$ 241,69	R\$ 210,79	R\$ 711,41	
19	PACOTE V [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 3)]	R\$ 192,98	R\$ 179,64	R\$ 172,49	R\$ 545,11	
ITEM 02			PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
			01 a 15	16 a 30	31 a 50	
MENU DEGUSTAÇÃO			R\$ 144,30	R\$ 134,60	R\$ 129,08	R\$ 407,98
ITEM 03			PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
			01 a 15	16 a 30	31 a 50	
SERVIÇO DE COUVERT			R\$ 92,30	R\$ 86,25	R\$ 82,38	R\$ 260,93
ITEM 04						PREÇO TOTAL (100 TAPIOCAS)
ESTAÇÃO DE TAPIOCAS						R\$ 3.337,50
ITEM 05						PREÇO TOTAL (100 CREPES)
ESTAÇÃO DE CREPES						R\$ 3.462,50
ITEM 06_ LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO						PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
DESCRIÇÃO		50 doses (08 horas)	100 doses (08 horas)			
LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO		R\$ 1.168,90	R\$ 2.121,13	R\$ 3.290,03		
ITEM 07_ LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS						PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
DESCRIÇÃO		250 doses (08 horas)	500 doses (08 horas)			
LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS		R\$ 2.100,34	R\$ 3.510,68	R\$ 5.611,02		
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 23.656,10

3. DA NATUREZA ORÇAMENTÁRIA FINANCEIRA

- 3.1. A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação, independerá de empenho, com provisão certa à conta dos recursos consignados no PAT, conforme a Natureza Orçamentária Financeira: 2.06.13 – Alimentos para Lanches e Refeições;
- 3.2. As despesas serão alocadas no seguinte centro de custo: Diversos.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:
- 4.1.1. Empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o Senar/AR, durante o prazo da sanção aplicada;
- 4.1.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 4.1.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação;

- 4.1.4. Declaradas inidôneas, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição;
 - 4.1.5. Empresas, cujo dirigente, gerente ou sócio seja, funcionário do Senar/AR-GO.
- 4.2. A empresa deve possuir estrutura de cozinha localizada na Região metropolitana de Goiânia-GO, ou seja, local da prestação dos serviços.

5. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

- 5.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, antes da data fixada para recebimento das propostas;
- 5.2. Qualquer pessoa poderá impugnar este edital, através de petição, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para recebimento das propostas;
- 5.3. As solicitações acima previstas deverão conter identificação completa da empresa (razão social, CNPJ, endereço, telefone, e-mail, indicação do responsável legal);
- 5.4. As solicitações de esclarecimento e/ou impugnação serão recebidas exclusivamente através do e-mail cpl@senar-go.com.br;
- 5.5. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 5.6. Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original.

6. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 6.1. À Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) será aplicado o tratamento diferenciado estipulado pelos arts. 43, 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014;
- 6.2. O licitante que se enquadrar na condição de ME ou EPP, na forma disposta na Lei Complementar nº 123/2006 deverá apresentar declaração impressa (Anexo VII) ou de próprio punho, assinada pelo representante legal, no momento do credenciamento, sob pena de decadência do benefício;

7. DO CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

- 7.1. A participação na fase de oferta de lances do Pregão Presencial está condicionada à presença e atuação de um representante da pessoa jurídica interessada, que deverá identificar-se por meio da apresentação dos seguintes documentos, reproduzida por meio de fotocópia:
 - a) cédula de identidade ou equivalente;
 - b) instrumento de constituição da pessoa jurídica, registrado na Junta Comercial e das alterações havidas (dispensadas as precedentes, se a última alteração contiver a consolidação contratual), que lhe confira poderes para tanto;
 - c) no caso de sociedade civil, ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil e Pessoas Jurídicas, acompanhado de prova de diretoria em exercício (cópia da ata de nomeação, eleição e/ou posse), que o credencie a responder pela representada;
 - d) no caso de procurador, procuração que o habilite, por meio de instrumento público ou particular (com firma reconhecida), com outorga de amplos poderes de representação, para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente;
 - e) declaração, sob as penas da lei, a ser apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte de que se enquadra nas condições da Lei complementar nº 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido por aquela Lei (Anexo IV);
- 7.2. É recomendável que a documentação de credenciamento esteja fora de envelopes lacrados;
- 7.3. Caso a licitante não se faça representar na sessão de abertura e julgamento, deverá encaminhar os envelopes diretamente à CPL, até a data e hora da sessão, estabelecidos neste Edital;
- 7.4. É facultada à Comissão Permanente de Licitação (CPL) permitir o ingresso de licitantes após a abertura da sessão até o final do processo de credenciamento em software específico. A finalização de tal processo será informada em sessão, pelo Pregoeiro e em voz audível.

8. DOS ENVELOPES E SUA APRESENTAÇÃO

- 8.1. No local, dia e hora determinados deverão ser apresentados, em 02 (dois) envelopes distintos, a documentação e proposta, assim distinguidos:

- 8.1.1. **ENVELOPE “A” – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** - Este envelope conterá todos os documentos relativos à constituição jurídica, regularidade fiscal e outros arrolados e exigidos neste Edital (item 9 - Da Documentação de Habilitação da Proponente);
- 8.1.2. **ENVELOPE “B” – PROPOSTA DE PREÇO** - Este envelope deverá ser lacrado e conter a apresentação do produto ofertado mediante descrição do objeto desta licitação, com a quantidade e os preços correspondentes (preço unitário e preço total, se houver);
- 8.2. Os envelopes deverão conter, exemplificativamente, em sua parte externa, os seguintes dizeres, de acordo com o seu conteúdo:

ATENÇÃO – LICITAÇÃO ENVELOPE “A” – HABILITAÇÃO AO SENAR/AR-GO PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023	Razão Social: CNPJ: Endereço: E-mail:
--	--

ATENÇÃO – LICITAÇÃO ENVELOPE “B” – PROPOSTA DE PREÇOS AO SENAR/AR-GO PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023	Razão Social: CNPJ: Endereço: E-mail:
---	--

9. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DA PROPONENTE (ENVELOPE “A”)

- 9.1. Para sua habilitação, a licitante deverá apresentar, no ENVELOPE “A”, a documentação que comprove sua regularidade jurídica, fiscal e técnica, de acordo com o Regulamento de Licitações e Contratos do Senar, preferencialmente em ordem sequencial;
- 9.2. A documentação exigida para habilitação da proponente, reproduzida por meio de fotocópia, é a seguinte:

9.2.1. Habilitação jurídica

- instrumento de constituição da pessoa jurídica, registrado na Junta Comercial e das alterações havidas, dispensadas as precedentes, se a última alteração contiver a consolidação contratual;
- no caso de sociedade civil, ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil e Pessoas Jurídicas, acompanhado de prova de diretoria em exercício (cópia da ata de nomeação, eleição e/ou posse);
- documentos (cédula de identidade ou equivalente) dos sócios que assinam pela empresa e, no caso de sociedades civis, documentos dos dirigentes que assinam pela sociedade;
- cartão de inscrição no CNPJ;

9.2.2. Habilitação fiscal

- prova de regularidade relativa ao:
 - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
 - Fazendas Públicas Federal, Estadual e Municipal;

9.2.3. Habilitação técnica

- a proponente deverá declarar, sob as penas da lei, a inexistência de fato que possa impedir a sua habilitação neste certame (Anexo III);
- declaração assinada pelo representante legal de que não possui, em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos (Art. 7º, inciso XXXIII, CF/88) (Anexo V);
- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante executou a prestação de serviço compatível com o objeto da presente licitação.
 - A comprovação se dará por meio da apresentação de 01 (um) ou mais atestados, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo Razão Social, CNPJ, endereço, data da emissão do documento, assinatura do signatário (nome, cargo e função que exerce junto à empresa) e objeto fundamento comprovando a prestação de serviço realizado para no mínimo 1.250 (mil duzentas e cinquenta pessoas);

- d-2) Não serão considerados válidos os atestados que comprovem o atendimento mínimo em eventos diferentes, ainda que realizados concomitantemente, ou seja, mesma data e horário.
- e) A empresa deverá possuir **Alvará de Licença Sanitária da cozinha**, regular e vigente na data da licitação e durante a vigência contratual. O Alvará deve estar em nome da empresa licitante.
- f) A empresa deverá apresentar documentos do **Responsável Técnico** com formação em nutrição e registro no Conselho Regional de Nutrição;
- g) A empresa deverá comprovar o vínculo com o Responsável técnico. Caso a empresa não possua Responsável Técnico constituído, será aceita declaração assinada pelo representante legal se comprometendo a formalizar o vínculo imediatamente após a assinatura do contrato de prestação de serviços com o SENAR-GO.
- h) declaração assinada pelo representante legal, sob as penas da lei, de parentesco ou não com empregados do Senar/AR-GO (Anexo VI);
- i) Documentos porventura exigidos nos Anexos deste Edital.
- 9.3. Para sua habilitação, a licitante deverá apresentar, a documentação que comprove sua regularidade jurídica, fiscal e técnica, de acordo com o Regulamento de Licitações e Contratos do Senar, preferencialmente em ordem sequencial;
- 9.4. A documentação exigida para habilitação da proponente, reproduzida por meio de fotocópia, é a seguinte:
- 9.5. Todas as certidões a serem apresentadas deverão estar dentro do prazo de validade nelas indicado pelo órgão expedidor;
- 9.5.1. Será considerada como válida pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da respectiva emissão, a certidão que não apresentar prazo de validade, exceto se anexada legislação específica para o respectivo documento, salvo se possível atualização e impressão do mesmo, via internet ou outro meio idôneo, durante a sessão.
- 9.6. Se a licitante tiver filial, todos os Documentos de Habilitação deverão estar ou em nome da matriz ou da filial, dependendo de quem é a licitante, salvo aqueles documentos que, por sua natureza, comprovadamente, são emitidos em nome da matriz;
- 9.7. Na falta de documento ou no caso de apresentarem validade expirada, a CPL poderá diligenciar para a emissão e impressão do mesmo, via internet ou outro meio idôneo, durante a sessão;
- 9.8. Exigir-se-á a entrega da documentação arrolada no item 9.2, somente da proponente que, imediatamente após a abertura e julgamento for classificada, em princípio, como vencedora, segundo os critérios estabelecidos neste Edital e seus Anexos;
- 9.9. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital;
- 9.10. É vedada a substituição de qualquer dos documentos exigidos neste Edital e seus anexos por protocolos de entrega ou solicitação de documentos;
- 9.11. As condições de habilitação são exigências que devem ser mantidas durante todo o certame e, também, durante a execução do contrato;
- 9.12. Os documentos já apresentados no credenciamento podem ser aproveitados para a fase de habilitação.
- 9.13. Os atestados deverão conter informações que facilitem eventual diligência a ser realizada pela Comissão de Licitações. O licitante poderá apresentar outros documentos que facilitem a comprovação da capacidade técnica.
- 9.14. Os documentos já apresentados no credenciamento podem ser aproveitados para a fase de habilitação.
- 9.15. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo. Essa faculdade se estende à possibilidade de realização de visita e ou vistoria técnica com objetivo de verificar o atendimento de todas as **CONDIÇÕES** previstas no edital e termo de referência;

10. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE B)

- 10.1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado ou contendo o carimbo de seu CNPJ, em 01 (uma) via, impressa, em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, e:
- 10.1.1. Conter o nome do produto ofertado e sua quantidade atendendo o Termo de Referência (Anexo I), sob pena de desclassificação;
- 10.1.2. Mencionar preços unitário e total dos produtos/serviços ofertados, cotados em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em algarismo e/ou por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência;

- 10.1.3. Mencionar o prazo de sua validade (mínimo de 60 dias corridos) a contar da sua apresentação. Caso seja omissa sua validade, será considerada válida para o prazo assinalado de 60 dias;
- 10.1.4. Conter a assinatura da pessoa que, legalmente, responde pela empresa.
- 10.2. A apresentação da Proposta de Preços implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e anexos;
- 10.3. Os erros materiais referentes ao somatório dos valores apresentados na proposta de preço pelos licitantes poderão ser supridos, de ofício, pela CPL no ato da sessão pública;
- 10.4. A CPL poderá relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelas licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo desta licitação.

11. DA ABERTURA E JULGAMENTO DO PREGÃO PRESENCIAL

- 11.1. O julgamento do pregão presencial observará o seguinte procedimento:
- 11.2. Abertura dos envelopes contendo as propostas de preço dos licitantes, desclassificando-se aquelas que não atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório;
- 11.3. Classificação para a fase de lances verbais da proposta de menor preço e daquelas que não excedam a 15% (quinze por cento) de seu valor;
- 11.4. Quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas na forma definida no inciso anterior, serão classificadas, sempre que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes;
- 11.5. A classificação de apenas duas propostas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;
- 11.6. As propostas que, em razão dos critérios definidos nos incisos 11.3 e 11.4 deste artigo, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do certame;
- 11.7. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria CPL, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, em sessão;
- 11.8. A comissão de licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública;
- 11.9. Da decisão da comissão de licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso;
- 11.10. Realizada a classificação das propostas escritas pela comissão de licitação, terá início a fase de apresentação de lances verbais, observando-se:
- a) o pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço;
 - b) havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço;
 - c) somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido;
 - d) o licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;
 - e) não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.
- 11.11. O pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preço;
- 11.12. Encerrada a fase de lances pelo Pregoeiro, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;
- 11.13. A CPL, antes de declarar o vencedor, promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação do licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço;
- 11.14. Sendo a hipótese de inabilitação ou de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida no instrumento convocatório caberá à comissão de licitação autorizar o pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório;
- 11.15. Na hipótese de todas as empresas serem inabilitadas e/ou todas as propostas serem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou novas propostas, escoimadas das causas que motivaram a inabilitação e/ou desclassificação;
- 11.16. Declarado o licitante vencedor, a comissão de licitação encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação e adjudicação;

12. DO RECURSO CONTRA DECISÃO DO JULGAMENTO

- 12.1. Poderá ser apresentado recurso, por escrito e fundamentado, contra o resultado do julgamento em até 2 (dois) dias úteis dirigido ao Superintendente do Senar/AR-GO, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Senar;
- 12.2. É resguardado àquela que tiver a sua situação efetivamente prejudicada em razão do recurso interposto, apresentar contrarrazões em igual prazo, a partir da intimação, sendo-lhe assegurada vista dos autos;
- 12.3. O recurso deverá ser enviado via e-mail para cpl@senar-go.com.br;
- 12.4. O recurso contra decisão do julgamento somente será conhecido (apreciado) se assinado pela pessoa legitimamente autorizada para responder pela licitante recorrente;
- 12.5. A autoridade administrativa julgará o recurso interposto dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da juntada das razões e contrarrazões das partes interessadas;
- 12.6. A resposta ao recurso interposto será publicada no site do Senar/AR-GO;
- 12.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede do Senar/AR-GO.

13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 13.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em conta corrente, indicada pela empresa contratada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis do recebimento do faturamento devidamente atestada SENAR/AR-GO;
- 13.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida até o 20º (vigésimo) dia do mês e entregue no mesmo mês da emissão;
- 13.3. A Nota Fiscal deverá ser emitida pela empresa ora CONTRATADA, conforme a autorização de fornecimento emitida pelo SENAR/AR-GO, com respectivo CNPJ constante no preâmbulo do contrato ou instrumento equivalente a ser celebrado, discriminando os serviços prestados, bem como o seu valor total e as retenções de lei;
- 13.4. À Nota Fiscal deverão ser anexadas as certidões de regularidade fiscal (FGTS; Certidão Negativa de Débitos das Fazendas Públicas: Federal (Dívida Ativa/Receita Federal/Previdência), Estadual e Municipal);
- 13.5. A Nota Fiscal apresentada com valores ou especificações incorretas será devolvida à CONTRATADA, para que esta efetue a correção, sem ônus ao SENAR/AR-GO;
- 13.6. O Senar/AR-GO deduzirá todos os impostos devidos.

14. DO CONTRATO

- 14.1. A licitante vencedora deverá, no prazo de 03 (três) dias corridos da data da convocação, comparecer ao Senar/AR-GO para assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;
- 14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante a entidade, o Senar/AR-GO poderá encaminhar contrato para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo estabelecido, a contar da data de seu recebimento;
- 14.3. Se o adjudicatário não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Desde que apuradas e comprovadas, resguardado o direito de defesa, as ocorrências abaixo enumeradas acarretarão à empresa infratora penalidades administrativas, conforme descrito abaixo;
- 15.2. Antes da formalização do contrato, as penalidades administrativas passíveis de aplicação pela circunstância elencada abaixo, são:
 - 15.2.1. Multa indenizatória de até 5% (cinco por cento) sobre o valor proposto para o objeto (item conforme julgamento das propostas), sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal pela oposição injustificada em assinar o contrato, dentro do prazo fixado;
 - 15.2.2. Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a CONTRATANTE, por período de até 02 (dois) anos.
 - 15.2.3. As penalidades são autônomas e podem ser aplicadas cumulativamente.
- 15.3. Após a formalização do Contrato, as penalidades administrativas passíveis de aplicação pelas circunstâncias elencadas abaixo, são:
 - 15.3.1. Advertência;
 - 15.3.2. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso e por descumprimento das obrigações estabelecidas neste Edital, incidente sobre o valor total do item a ser contratado, até o limite de 30 (trinta) dias;

- 15.3.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do item contratado, no caso de inexecução parcial ou total;
 - 15.3.4. Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a CONTRATANTE, por período de até 02 (dois) anos;
 - 15.3.5. As penalidades são autônomas e podem ser aplicadas cumulativamente;
- 15.4. As multas serão descontadas de qualquer crédito da CONTRATADA existente no Senar/AR-GO, em favor deste último. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos determinados ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 16.1. O Senar/AR-GO reserva-se o direito de rescindir o contrato, de pleno direito, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, antes da execução dos serviços requisitados, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie, nos casos abaixo descritos;
- 16.2. Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE praticados pela CONTRATADA ou havidos em desfavor da CONTRATANTE, quando ocorrer:
- 16.2.1. Cumprimento irregular ou não cumprimento de obrigações ou prazos;
 - 16.2.2. Lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou da execução, no prazo estipulado;
 - 16.2.3. Atraso injustificado e/ou a paralisação da prestação de serviço, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;
 - 16.2.4. Comportamento inidôneo ou cometimento de fraude fiscal;
 - 16.2.5. Subcontratação total do objeto;
 - 16.2.6. A cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;
 - 16.2.7. Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
 - 16.2.8. Decretação de falência e/ou a instauração de insolvência civil dos sócios;
 - 16.2.9. Dissolução da sociedade;
 - 16.2.10. Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a prestação dos serviços;
 - 16.2.11. Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CONTRATANTE exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
 - 16.2.12. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- 16.3. Amigavelmente, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
- 16.4. Judicialmente, nos termos da legislação.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;
- 17.2. A sessão, em atendimento ao princípio da publicidade, poderá ser filmada;
- 17.3. O ato de impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório implicará nas penas previstas no art. 93, da Lei 8.666/93;
- 17.4. É assegurado ao Senar/AR-GO o direito de, no interesse da Administração, anular, revogar, cancelar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, antes de assinado o Contrato, dando ciência aos participantes com indicação dos motivos que ensejaram a medida;
- 17.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à aquisição do objeto licitado;
- 17.6. O Senar/AR-GO poderá adiar a abertura desta licitação e alterar as condições deste Pregão Presencial, com fixação de novo prazo para a sua realização, sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização;
- 17.7. Quaisquer alterações ao Edital serão divulgadas em jornal de grande circulação e no site do Senar/AR-GO (www.senargo.org.br);
- 17.8. Na contagem dos prazos (dias consecutivos) estabelecidos neste Edital e Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Senar/AR-GO;

- 17.9. No fornecimento dos bens e serviços deve haver a observância do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) quanto aos regramentos, vícios, defeitos etc.;
- 17.10. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições do Regulamento de Licitações e Contratos do Senar e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;
- 17.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará na rejeição da proposta, desde que seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.
- 17.12. Os Licitantes se declaram cientes e concordam que o Senar Goiás terá acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados exclusivamente para fins específicos deste processo licitatório;
- 17.13. As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei 13.709/18), e obrigam-se a adotar as medidas razoáveis para garantir a aplicação do referido diploma legal;
- 17.14. Poderá haver aditivo relacionado à proteção de dados por meio de ACORDO PARA COMPARTILHAMENTO DE DADOS PESSOAIS (DPA);
- 17.15. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da jurisdição estadual da comarca de Goiânia (Estado de Goiás), com exclusão de qualquer outro;
- 17.16. Para conhecimento dos interessados lavrou-se o presente Edital e seus respectivos anexos, publicado em jornal de grande circulação em Goiânia-GO (Estado de Goiás).
- 17.17. São partes integrantes deste Edital os seguintes documentos:
- 17.17.1. Anexo I – Termo de Referência;
 - 17.17.2. Anexo II – Modelo de Proposta de Preço;
 - 17.17.3. Anexo III – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
 - 17.17.4. Anexo IV – Declaração de Microempresa;
 - 17.17.5. Anexo V – Declaração de Não Empregabilidade ao Menor de Idade;
 - 17.17.6. Anexo VI – Declaração de Não Parentesco;
 - 17.17.7. Anexo VII – Minuta de Contrato;

Goiânia, 01 de novembro de 2023.

Jullily Fonseca de Souza
Presidente da CPL

Dirceu Borges
Superintendente do SENAR/AR-GO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência, vinculado ao Processo Administrativo nº 486/2022 tem por objeto a instauração de procedimento licitatório, objetivando a contratação de empresa especializada em serviços de Buffet sob demanda, conforme condições, exigências e estimativas estabelecidas abaixo;

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Senar Goiás realiza mais de 200 eventos por ano, nos quais faz-se necessário oferecer alimentação aos participantes, palestrantes, organizadores e à equipe de apoio.

2.2. Nesse sentido, é necessária a contratação de pessoa jurídica especializada em serviços de buffet para eventos de pequeno, médio e grande porte, com capacidade e infraestrutura para planejamento e execução de até três eventos simultâneos, sendo na capital (Goiânia) e/ou região metropolitana.

3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

			LOTE ÚNICO	PERMITIDA SUBCONTRATAÇÃO	MOBILIÁRIO
SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS	ITEM 1	BUFFET	KIT LANCHE BOX (ITENS NÃO PERECÍVEIS)	NÃO	NÃO
			COFFEE BREAK – TIPO 1 (CAFÉ DA MANHÃ – SIMPLES)	NÃO	SIM
			COFFEE BREAK – TIPO 2 (BRUNCH)	NÃO	SIM
			COFFEE BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)	NÃO	SIM
			LANCHE TEMÁTICO – JUNINO (SEM BEBIDAS)	NÃO	NÃO
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 1 (CARDÁPIO TRADICIONAL - PARA ESCOLHA)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 2 (COMIDA CASEIRA)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 3 (COMIDA GOIANA)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 4 (EXECUTIVO COM PEIXE)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 5 (CHURRASCO – SEM PICANHA)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 6 (CHURRASCO – COM PICANHA)	NÃO	SIM
			ALMOÇO / JANTAR – TIPO 7 (KIDS)	NÃO	SIM
			COQUETEL EXECUTIVO - TIPO 1 (TEMÁTICO - COMIDA DE BOTECO)	NÃO	SIM
			COQUETEL EXECUTIVO – TIPO 2 (CARDÁPIO ELABORADO COM PEIXE)	NÃO	SIM
			PACOTE I [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1)]	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO
			PACOTE II [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1) + COMIDA DE BOTECO]	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO
			PACOTE III [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2)]	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO
PACOTE IV [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2) + COMIDA DE BOTECO]	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO			
PACOTE V [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 3)]	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO			
ITEM 2	MENU DEGUSTAÇÃO	FORNECER O CARDÁPIO, ALMOÇO/JANTAR - TIPO 1, PARA REUNIÕES EXECUTIVAS OU PARA QUE SEJAM TESTADAS OPÇÕES ESCOLHIDAS POR DEMANDANTES, ANTES DA EXECUÇÃO DO CARDÁPIO PARA GRANDES EVENTOS.	NÃO	SIM, CONSIDERANDO QUE SERÁ UTILIZADO UM ÚNICO MOBILIÁRIO PARA O PACOTE COMPLETO	
CONTRATAÇÃO AVULSA DE SERVIÇO ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO	ITEM 3	SERVIÇO DE COUVERT	FORNECER - COUVERT PARA ATENDER REUNIÕES OBSERVAÇÃO: CONTRATAÇÃO DE ENTRADAS, ALIMENTOS EM RECIPIENTE E QUANTIDADE SUFICIENTE PARA CADA OPÇÃO ACIMA. TEMPO: ENTRADAS SERVIDAS POR 30 MINUTOS.	SIM	NÃO, INCLUSO SOMENTE A ESTRUTURA, EQUIPAMENTOS, INSUMOS E PESSOAL PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
	ITEM 4	ESTAÇÃO DE TAPIOCAS	QUANTIDADE: 100 UND DE TAPIOCA PREPARADAS (NA HORA) PRODUTOS: 4 SABORES PRÉ-DEFINIDOS DURAÇÃO DO EVENTO: ATÉ 4 HORAS DE ATENDIMENTO EQUIPE: MÍNIMO DOIS PROFISSIONAIS PARA CADA ILHA (OU ESTAÇÃO)	SIM	NÃO, INCLUSO SOMENTE A ESTRUTURA, EQUIPAMENTOS, INSUMOS E PESSOAL PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
	ITEM 5	ESTAÇÃO DE CREPES	QUANTIDADE: 100 UND DE CREPE PREPARADOS NA PRODUTOS: 4 SABORES PRÉ-DEFINIDOS DURAÇÃO DO EVENTO: ATÉ 4 HORAS DE ATENDIMENTO EQUIPE: MÍNIMO DOIS PROFISSIONAIS PARA CADA ILHA (OU ESTAÇÃO)	SIM	NÃO, INCLUSO SOMENTE A ESTRUTURA, EQUIPAMENTOS, INSUMOS E PESSOAL PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
	ITEM 6	LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO	LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO	SIM	NÃO, INCLUSO SOMENTE A ESTRUTURA, EQUIPAMENTOS, INSUMOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
	ITEM 7	LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS	LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS	SIM	NÃO, INCLUSO SOMENTE A ESTRUTURA, EQUIPAMENTOS, INSUMOS E PESSOAL PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

BUFFET PARA EVENTOS
KIT LANCHE BOX
BEBIDAS (ESCOLHER 1 OPÇÃO) Opção 1: Suco natural pronto sabor uva 200 ml Opção 2: Suco gelado pronto sabor uva 200 ml Opção 3: Suco natural pronto sabor pêssego 200 ml Opção 4: Suco gelado pronto sabor pêssego 200 ml Opção 5: Acolatado pronto para beber 200 ml
ITEM DOCE (ESCOLHER 1 OPÇÃO) Opção 1: Pacote de cookies Bauducco* sabor chocolate ou outro – (aproximadamente 60g) Opção 2: Pacote de biscoito Bauducco* recheado sabor chocolate – (aproximadamente 40g) Opção 3: Mini bolo Bauducco* recheado sabor baunilha, morango ou chocolate (aproximadamente 40g) Opção 4: Mini waffer Bauducco* sachê recheado sabor morango ou chocolate (aproximadamente 30g) Observação: Bauducco é a marca referência, os produtos podem ser iguais ou superiores.
ITEM SALGADO (ESCOLHER 1 OPÇÃO) Opção 1: Biscoito aperitivo Club Social salgado, crocante assado (aproximadamente 144g) Opção 2: Salgadinho de milho Skiny assado, sabor natural (aproximadamente 60g) Observação: Club Social e Skiny são marcas de referência.
FRUTA (escolher 1 opção) Mexerica pokan ou maçã gala (ou fuji)
OBSERVAÇÕES: Os Kits devem ser entregues montados com todos os itens escolhidos, embalados individualmente em embalagem que não danifique os produtos. As frutas devem ser entregues higienizadas, maçãs lavadas e prontas para consumo , embaladas individualmente em filmes plásticos ou em caixinhas descartáveis; As frutas não devem estar muito maduras. Os Kits devem ser entregues acondicionados em caixas com 50 Kits por Caixa.
COFFEE BREAK – TIPO 1
BEBIDAS Café coado em garrafa - sem açúcar e com açúcar 1 - Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) – sem açúcar Leite integral gelado/natural 1 - Suco natural de laranja – em jarras ou suqueiras 1 - Suco pronto La Fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero) – normal e zero Acolatado (quente) Complementos: sachês de açúcar e adoçante.
QUITANDAS Pão de queijo Biscoito de queijo, rosquinha de leite condensado; Bolo de cenoura com cobertura de chocolate ao leite; Bolo de limão com cobertura de chocolate branco (ou outro sabor);
SALGADOS ASSADOS: Empadinha de frango, enroladinho de queijo com leite condensado, enroladinho de salsicha, esfiha de carne e mini americano de presunto e queijo.
SALGADOS FRITOS: Coxinha de frango, coxinha de frango com catupiry, pastelzinho - de carne e de queijo (frito no local na hora, quibe frito (recheado com queijo e com carne).
FRUTA: Espetinhos (de morango e de uva) ou Frutas no Pote – Deve conter 3 (três) tipos de frutas já fatiadas (no pote) – melão, mamão, kiwi, manga ou abacaxi.
COFFEE-BREAK – TIPO 2 (TIPO BRUNCH)
BEBIDAS:

<p>Café coado - sem açúcar e com açúcar 1 - Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) - sem açúcar Leite integral gelado/natural 1 - Suco natural de laranja, abacaxi com hortelã, acerola, tamarindo, caju ou manga. 1 - Sucos prontos gelados La fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro; 1 - Acolatado (quente) 1 - Cappuccino (quente) Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero); 1 - Água saborizada (1 sabor) – pêssego, maçã verde, limão, frutas vermelhas e / ou outra. logurtes em copinho (2 sabores): natural, morango, vitamina de frutas ou coco. Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.</p>
<p>PÃES, BOLOS, DOCES E QUITANDAS: Pão brioche, pão de queijo, torradas integrais 02 tipos de bolos, sendo (uma opção tradicional e uma opção elaborada): 1 opção: bolo tradicional – limão com ganache de chocolate branco, leite ninho, formigueiro, cenoura ou chocolate com calda de chocolate, bolo de arroz, bolo de laranja, bolo aipim/mandioca, mesclado ou mármore, fubá com requeijão. 1 opção: de bolo elaborada – bolo integral de ameixa, bolo integral de maçã com castanhas, bolo de banana com uva passas, integral de damasco ou outro opção integral. Brigadeiro de chocolate negro (em forminha ou copinho)</p>
<p>EMBUTIDOS (EM FORMATO DE TÁBUA DE FRIOS): Lombinho defumado, presunto, blanquet de peito de peru, mussarela, parma, queijo prato</p>
<p>COMPLEMENTOS: - Geleias: de frutas vermelhas ou de pimentas. - Antepasto de berinjela - Salada de Lagarto recheado - Granola de frutas e castanhas - Favos de mel - Mix de castanhas e frutas secas</p>
<p>02 MINI - SANDUICHES: Mini pão de hambúrguer ou pão brioche com ou sem gergelim, recheado com hambúrguer de carne bovina, queijo cheddar e alface. Mini pão integral com patês a escolha (ricota, frango, atum), mussarela e alface.</p>
<p>ASSADOS E SALGADOS FINOS Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry) ou Mini esfiha (queijo e de carne) Torta de frango assada com catupiry ou escondidinho de carne seca Mini quiches: queijo, ricota com bacon e/ou de alho poró Mini bruschettas: de mussarela e tomate seco e de brie com geleia de damasco</p>
<p>SALGADINHOS BÁSICOS: Empadinha de frango, coxinha de frango com catupiry, disquinho de carne, enroladinho de salsicha, quibe, mini pastel frito na hora (de carne e de queijo)</p>
<p>FRUTAS Frutas picadas no pote - especial (mamão, melão, kiwi, uvas, morangos), preparadas no dia.</p>
<p style="text-align: center;">COFFEE-BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)</p>
<p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Café coado - sem açúcar e com açúcar• Chá (1 tipo entre as opções): capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate - sem açúcar• Leite caramelizado com e sem canela• Sucos naturais (2 tipos dentre as opções): laranja, abacaxi com hortelã, acerola, tamarindo, caju, cajá ou manga.• Acolatado (quente) com e sem açúcar• Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero)• logurtes em copinho (2 sabores entre as opções): natural, morango, vitamina de frutas ou coco;• Complementos: sachês de açúcar e adoçante.
<ul style="list-style-type: none">• QUITANDAS:• Pão de queijo, broa de milho, biscoito de queijo, biscoito de polvilho frito, bolo de milho com requeijão, bolo de fubá com goiabada, pão de queijo e mané pelado.

<ul style="list-style-type: none">• SALGADOS• Mini empadão goiano, pastéis (queijo e de carne fritos na hora), pamonha frita na hora.
<ul style="list-style-type: none">• COMPLEMENTOS:• Pão de Batata, Brioche, Mini pão francês (todos)• Mini tapioca recheada de queijo e presunto e Mini tapioca recheada de queijo• 1 - Geleia sabor a escolha (morango, abacaxi, amora),• 1 – Tipo de granola• 1 - Manteiga de leite• Ovos mexidos com crisp de bacon (quente)• Molho de salsichas ao sugo (quente)• Presunto em fatias, queijo minas fresco, requeijão de corte da roça ou requeijão caipira cremoso (derretido)
LANCHE – TEMÁTICO JUNINO
BEBIDAS (não inclui)
<ul style="list-style-type: none">• ALIMENTOS• em embalagem individual descartável (150ml) com tampa:• Arroz doce• Canjicas: milho branco (com e sem amendoim) e milho amarelo (com e sem amendoim)• Curau• Em buffet, servido quente:• 02 tipos de Caldos: frango com milho verde e feijão com linguiça e bacon• Acompanhamentos: torradas variadas e cheiro verde.• Milho cozido, servido na palha e com manteiga derretida.• Chica Doida (obrigatório no mínimo queijo, linguiça calabresa, bacon e cebola)
ESPETINHOS – 5 VARIEDADES À ESCOLHA DO SENAR Peso: 100 gramas carne (cada espetinho), servido com molho e farofinha crocante. 1. contrafilé bovino 2. maminha da alcatra bovino 3. frango com bacon 4. coração de frango 5. um tipo de queijo: coalho ou provolone 6. lombo Peso: 100 gramas carne (cada espetinho), servido com molho e farofinha crocante.
BOLOS Pamonha, fubá com goiabada, requeijão com queijo e milho verde com requeijão.
FRITOS (servidos em embalagem individual) Bolinhos de milho ou pamonha frita Batata fritas ou mandioca frita Pastel de carne e pastel de queijo
ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1 (TRADICIONAL)
BEBIDAS Água mineral com e sem gás Refrigerantes Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero) Sucos naturais (2 opções): laranja, tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi e acerola Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.
BUFFET <ul style="list-style-type: none">• 02 Carnes sendo sempre: 1 opção bovina e 2ª opção: ave ou suína• 02 Tipos de arroz: 1 opção branco e 2ª opção à escolha;• 01 Massa ou Guarnição;• 02 Tipos de saladas;• 02 tipos de molhos;• 02 Opções de Sobremesas.
CARNES Bovinas:

1. Lagarto no Molho (Cerveja Preta, Creme de Cebola, Molho de Tomate em Pedacos)
2. Lagarto recheado com azeitona e bacon e calabresa, servido com molho madeira.
3. Fraldinha Recheada (Cenoura, Bacon, Cebola, Calabresa)
4. Contra-filé ao molho de vinho tinto com amêndoas tostadas
5. Alcatra ao Molho de Queijo Cremoso
6. Escalope de Contra-filé ao molho de Mostarda e Mel
7. Lagarto ao Molho de Madeira
8. Lagarto ao Molho de Cerveja Preta
9. Alcatra ao Molho de Ferrugem
10. Contra Filé com Redução de Vinho Tinto
11. Contra Filé ao Molho de Mostarda
12. Contra Filé ao Molho de Madeira
13. Bifinhos de Alcatra com Mussarela e Bacon Crispy
14. Maminha ao molho Bechamél Cremoso
15. Medalhão de contra-filé caprese (tomate seco, mozzarella de búfala e azeitonas pretas)

AVES:

1. Filezinho ao molho de alcaparras e tomates secos;
2. Coxa e sobrecoxa assada no molho de mostarda e mel;
3. Filé de frango com molho de milho verde;
4. Filé de frango grelhado com molho pesto;
5. Sobrecoxa de frango desossada recheada com peito de peru defumado e queijo prato, assado com molho de redução de laranja cm damasco
6. Sobrecoxa desossada recheada de presunto e queijo
7. Frango ao molho quatro queijos
8. Filé de Frango ao creme de champignon
9. Filé de Frango ao molho rústico de tomate
10. Iscas de Frango ao molho de cerveja
11. Frango recheado com bacon e calabresa
12. Frango ao molho cremoso de alho poró e mostarda

SUÍNAS

1. Pernil com Abacaxi Grelhado
2. Pernil com Calda de Frutas
3. Pernil assado na cama de farofa de banana da terra, bacon e cebola crocante
4. Costelinha no Molho Agridoce
5. Lombo Recheado com Queijo, Hortelã e Abacaxi
6. Lombo com Molho de Frutas da Estação
7. Medalhão no Barbecue com Queijo
8. Costelinha Suína Dourada ao Alho
9. Lombo Suíno com cortado finamente com recheio de Mussarela e Bacon;
10. Lombo Suína ao molho de Maracujá
11. Fraldinha Suína com Chutney de Abacaxi com hortelã

ARROZ**Arroz branco (obrigatório)****2º tipo de Arroz**

- Opção 1. Arroz Temperado do Chef (Cebola, Uva Passas, Castanha e Cheiro Verde)
- Opção 2. Arroz biro biro (Batata Palha, Bacon, Ovo Mexido e Cheiro Verde)
- Opção 3. Arroz com Alho Crispy
- Opção 4. Arroz com pimentas
- Opção 5. Arroz com Cebola Frita e Lentilhas
- Opção 6. Arroz com Castanha e Uvas Passas
- Opção 7. Arroz com Raspas de Limão e Castanha
- Opção 8. Arroz com lâminas de amêndoas
- Opção 9. Arroz de Brócolis com Bacon
- Opção 10. Arroz Primavera (Ervilhas, Cenoura Ralada, Ovo, Presunto)

Opção 11. Arroz com Bacon e Ervilhas (Escolhe 1 Opção de Arroz)

MASSAS

- Opção 1. Batatas assadas ao murro com ervas
- Opção 2. Batata assada polvilhada com queijo provolone e tomilho fresco
- Opção 3. Penne ao Molho Parisiense
- Opção 4. Penne aos quatro queijos com cubinhos de presunto (molho deve estar saboroso, sem aparência de ressecado). *queijo ralado servido à parte*
- Opção 5. Parafuso ao Sugo
- Opção 6. Tagliatelle Salteada com Bacon e Pimentão
- Opção 7. Spaghetti Semi Integral ao Molho Pesto Cremoso
- Opção 8. Spaghetti ao Alho e Óleo
- Opção 9. Spaghetti Carbonara
- Opção 10. Spaghetti Bolonhesa
- Opção 11. Linguine ao molho Alfredo
- Opção 12. Penne ou Parafuso com Brócolis e Bacon
- Opção 13. Penne ou Parafuso com calabresa, bacon, tomates e uvas passas

Ou**GUARNIÇÃO:**

- Opção 1. 04 tipos de Legumes grelhados na manteiga de ervas finas
- Opção 2. Legumes no vapor (brócolis, abobrinha, couve-flor, cenoura)
- Opção 3. Suflê (de legumes, de chuchu ou de queijo parmesão)
- Opção 4. Caponata de berinjela
- Opção 5. Farofinha temperada, com ou sem couve.

SALADAS

- Opção 1. Salada Caprese (tomate italiano, mussarela de búfala, manjeriço fresco – servida temperada: sal, pimenta do reino e azeite extra virgem)
- Opção 2. Salada Fresh (Alface Americana, Lascas de Coco, Manga, Morangos)
- Opção 3. Salada Verde com Uvas Verdes e Maçã (Alface, Rúcula, Agrião, Uva Verde, Maçã, Cebola)
- Opção 4. Salada Verão (Alface, Repolho Roxo, Cenoura Ralada, Pimentão Amarelo, Vermelho e Cebola)
- Opção 5. Salada Tropical (Alface, Rúcula, Tomate Cereja, Fruta da Estação)
- Opção 6. Salada Repolho com Abacaxi (Repolho, Abacaxi finamente Picado, Uva Passas)
- Opção 7. Salada Caesar (Alface Americana, Croutons)
- Opção 8. Salada frango (alface crespa, croutons, frango desfiado, tomate cereja e queijo ralado)

MOLHOS

- Opção 1. Fresh (iogurte, Pepino e Hortelã, - tzatziki)
- Opção 2. Mostarda e Mel
- Opção 3. Molho de Queijo com Ervas
- Opção 4. Molho do Chef (opção sugerida pelo Buffet, devendo ser de igual qualidade dos demais ou superior)

SOBREMESAS**Escolher 02 opções dentre as listadas abaixo.**

- Opção 1. Torta de abacaxi com coco;
- Opção 2. Torta de brigadeiro de chocolate branco e chocolate ao leite;
- Opção 3. Torta de limão;
- Opção 4. Trufas de morango com chocolate;
- Opção 5. Dois tipos de doces caseiros de frutas servidos com queijo frescal;
- Opção 5. Manjar de coco com calda de ameixa;
- Opção 6. Pudim de leite condensado;
- Opção 7. Sorvete de creme com calda de chocolate ao leite;
- Opção 8. Sorvete de coco com calda de frutas vermelhas ou outro sabor a escolha
- Opção 9. Sorvete de ninho trufado com calda de chocolate ou morango;
- Opção 10. Torta de chocolate meio amargo;
- Opção 11. Mousse de chocolate branco com chocolate ao leite com raspas de chocolate ao leite;
- Opção 12. Mousse de maracujá e limão;
- Opção 13. Abacaxi com raspas de limão ou outra fruta;

ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2 (COMIDA CASEIRA)	
BEBIDAS: Água mineral com e sem gás Refrigerantes Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero) Sucos naturais (2 opções): laranja, tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi e acerola Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.	
BUFFET <ul style="list-style-type: none">• Salada• 01 tipo de molho;• 01 tipo de arroz• 01 tipo de feijão• 01 tipo de Massa• 02 tipos de acompanhamento• 01 Opções de Sobremesa	
SALADA Salada de alface crespa, tomate cereja, rúcula, palmito, uva, morango e manga e Vinagrete	
MOLHOS Opção 1. Fresh (iogurte, Pepino e Hortelã, - tzatziki); Opção 2. Mostarda e Mel; Opção 3. Molho de Queijo com Ervas; Opção 4. Molho do Chef (opção sugerida pelo Buffet, devendo ser de igual qualidade dos demais ou superior);	
ARROZ Opção 1: Arroz carreteiro com queijo mussarela Opção 2: Galinhada (feita com cortes nobres do frango)	
FEIJÃO Opção 1: Tutu de feijão Opção 2: Feijão tropeiro com torresminho Opção 3: Feijão de caldo com linguiça calabresa e bacon	
MASSA Opção 1: Penne ao molho bolonhesa ou espaguete ao sugo com almôndegas bovinas Opção 2: Penne ao sugo Opção 3: Penne com brócolis e bacon (ou ao alho e óleo, com 2 molhos à parte – branco e ao sugo) *queijo ralado servido à parte* Opção 4: Macarronada	
ACOMPANHAMENTOS Opção 1: ovos fritos Opção 2: paçoca de carne seca Opção 3: banana frita.	
SOBREMESA Opção 1: Sorvete de creme com calda de morango, chocolate ou banana flambada Opção 2: Gelatinas (03 sabores variados – morango, abacaxi, uva) Opção 3: Frutas (melancia ou abacaxi)	
ALMOÇO/JANTAR – TIPO 3 (COMIDA GOIANA)	
BEBIDAS: Água mineral com gás Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero). Sucos Naturais nos sabores: laranja e cajá Café coado - com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.	
BUFFET <ul style="list-style-type: none">• 01 tipo de Salada	

<ul style="list-style-type: none">• 02 Tipos de arroz: 1 opção branco e 2ª opção à escolha;• 01 tipo de carne;• 01 tipo de Sobremesa 01 Opções de Sobremesa
SALADAS Opção 1 - Salada tropical com molho do chef Opção 2 - Vinagrete Opção 3 - Salada de repolho Opção 4 - salada de guariroba
ARROZ Arroz branco (obrigatório) 2º tipo de Arroz Opção 1 - Arroz com carne de porco de lata e lascas de pequi Opção 2 - Arroz de Puta Rica (carne de sol, linguiça, bacon, coxinha da asa, costela de porco defumada) Opção 3 - Galinhada com milho fresco e lascas de pequi, cheiro verde Opção 4 - Risoto Goiano (frango e raspas de pequi)
CARNES Opção 1 - Frango caipira (com milho refogado), acompanhado de angu de milho verde Opção 2 - Bife de alcatra acebolado Opção 3 - Pernil assado à pururuca Opção 4 - Carne de panela com batatas e tomates
SOBREMESA Deverá servida em porções individuais, com mínimo de 100ml/gramas; Opção 1: Ambrosia e ameixa morena Opção 2: Canjicada e sorvete de creme Opção 3: 2 sabores de doces caseiros em compota (goiaba, banana, leite) ou cristalizados (goiaba, banana e leite), servidos vai Opção 4: picolés dos frutos do cerrado (escolher 3 sabores: cajá-manga, cajuzinho do cerrado, cagaita, pequi, buriti, milho verde e amora), de marca reconhecida e embalagem adequada. Opção 5: pudim de leite condensado

ALMOÇO/JANTAR – TIPO 4 (ELABORADO COM PEIXE)

BEBIDAS: Água mineral com gás Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero) Sucos naturais: nos sabores laranja e frutas vermelhas Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.
BUFFET <ul style="list-style-type: none">• 01 tipo de Salada• 02 tipos de Molhos• 02 Tipos de arroz: 1 opção branco e 2ª opção à escolha;• 02 tipos de carne: 1 opção de preparo da carne bovina (filé mignon) e um tipo de Peixe;• 01 tipo de Massa• 01 tipo de Sobremesa
SALADA Salada caprese ou tropical, dois molhos
MOLHOS Molho Pesto e Molho de mostarda e mel.
ARROZ Arroz branco (obrigatório) 2º tipo de Arroz Opção 1 - Arroz com lâmina de amêndoas Opção 2 - Arroz com brócolis
CARNE

<p>Filé mignon Sugestões de preparo: Opção 1: ao gorgonzola Opção 2: mostarda dijon Opção 3: vinho tinto aromatizado com alecrim</p> <p>Peixe (salmão, tilápia ou robalo) sugestões de preparo para o peixe: Opção 1: com crosta de castanhas e ervas frescas Opção 2: grelhado em azeite extravirgem, servido com alcaparras Opção 3: ao molho de maracujá Opção 4: ao molho de laranja Opção 5: molho do chef (opção sugerida pelo Buffet, devendo ser de igual qualidade dos demais ou superior)</p>
<p>MASSA Opção 1 - rondele de mussarela ao molho de tomates frescos e manjeriço Opção 2 - Canelone de mussarela ao molho de tomates frescos e manjeriço Opção 3 - talharim aos quatro queijos</p>
<p>SOBREMESA Observação: escolher uma opção, a ser servida em formato individual. Opção 1- Creme de papaia com licor de cassis e trufas de chocolate; Opção 2- Pavê de ninho com chocolate cremoso; Opção 3- Panna cotta de frutas vermelhas com calda de amoras (ou de damascos) Opção 4- Cheesecake com calda de frutas vermelhas; Opção 5- Tiramissu na taça; Opção 6- Brownie de chocolate; Opção 7- Petit gâteau de chocolate servido com sorvete de creme; Opção 8- Doces finos variados (mínimo 4 tipos)</p>
<p style="text-align: center;">ALMOÇO/JANTAR – TIPO 5(CHURRASCO – SEM PICANHA)</p>
<p>BEBIDAS: Água mineral com gás Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero) 2 tipos de Sucos Prontos (La fruit): nos sabores uva, caju, manga, goiaba, laranja ou pêssego; Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.</p>
<p>ASSADOS Carne de Sol ou Contra Filé ou Fraldinha Cupim fatiado Maminha Filé de Coxa e sobrecoxa de frango Lombo suíno Linguiça toscana Queijo coalho Queijo provolone</p> <p>Condições: mínimo 400gramas de assados por pessoa, de modo que 30% do volume de carnes servido deve ser bovino.</p>
<p>ACOMPANHAMENTOS EM BUFFET: Arroz branco Feijão tropeiro Mandioca temperada Pão de alho Vinagrete especial Farofa de bacon e cebola</p>

SOBREMESAS Dois sabores de Sorvete, acompanhado com duas opções de caldas (chocolate e frutas vermelhas)
ALMOÇO/JANTAR – TIPO 6 (CHURRASCO COM PICANHA)
BEBIDAS: Água mineral com gás Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero) 2 tipos de Sucos Prontos (La fruit): nos sabores uva, caju, manga, goiaba, laranja ou pêssego; Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.
ASSADOS Picanha Filé de Coxa e sobrecoxa de frango Lombo suíno Linguiça toscana Cupim fatiado Maminha Picanha Observação: queijo coalho e queijo provolone Condições: mínimo 400g de assados por pessoa dos quais 300g devem ser de picanha. ACOMPANHAMENTO EM BUFFET: Arroz branco Feijão tropeiro Mandioca temperada Pão de alho Vinagrete Farofa de bacon e cebola
SOBREMESAS (1 opção à escolha do SENAR) Opção 1 - Dois sabores de Sorvete, acompanhado com duas opções de caldas (chocolate e frutas vermelhas) Opção 2 - 4 sabores de picolés [morango, uva, limão, skimó, limão suíço, maracujá, cajá-manga]
ALMOÇO/JANTAR – TIPO 7 (CARDÁPIO KIDS)
BEBIDAS Água mineral com gás Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero) 2 tipos de Sucos Naturais nos sabores laranja e morango Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.
ALIMENTAÇÃO Crepe suíço de muçarela (feitos em crepeira); Crepe suíço de presunto com mussarela (feitos em crepeira) Cachorro quente Batata frita Risoto de tiras de bife (alcatra, contrafilé ou outra carne macia) com tomate "cerejinha" e arroz. Penne ou parafuso ao molho sugo ou ao molho bolonhesa
SOBREMESAS Deverão ser servidas todas as opções abaixo: Brigadeiro (mínimo 4 unidades por criança) bolo gelado de chocolate com pedaços de no mínimo 80g embalado individualmente; Bolo gelado de abacaxi com cocô com pedaços de no mínimo 80g embalado individualmente; Gelatina colorida com leite condensado e creme de leite;
COQUETEL EXECUTIVO - TIPO 1 (TEMÁTICO - COMIDA DE BOTECO)
BEBIDAS: Água mineral com gás

<p>Água mineral sem gás Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antarctica (normal e zero) 2 tipos de Sucos Naturais nos sabores tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi, acerola ou laranja; Café coado com e sem açúcar Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.</p>
<p>ILHA DE COMIDA DE BOTECO Seleção de queijos (mussarela, parma, queijo prato) variados, servido com frutas secas e castanhas. Seleção de embutidos (lombinho defumado, presunto e <i>blanquet</i> de peito de peru) Tomates cereja Palmito Caponata de berinjela Quibe cru montado com creme azedo Mini salada de grãos contendo grão de bico, tomate, limão e cebola.</p> <p>COMPLEMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Favos de mel• 02 tipos de mousses (gorgonzola, tomates secos, azeitonas) ou de patês (frango)• Geleias - frutas vermelhas e de abacaxi picante.• Mix de pães variados e torradas
<p>ENTRADINHAS QUENTES EM BUFFET:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mini almôndegas com molho de tomates;• Bolinha de queijo;• quibe frito;• frango a passarinho;• calabresa acebolada;• Mandioca frita;• batata frita;• Torresmo;• Pastel de carne;• Pastel de queijo;
<p>JANTINHA (2 opções à escolha do SENAR-GO – servidas em buffet, quentes)</p> <ul style="list-style-type: none">• Opção 1: Escondidinhos - de carne seca e de frango• Opção 2: Dois tipos de risotos (carne, cogumelos, de queijos com filé, palmito, legumes)• Opção 3: Caldos de feijão apimentado servido com torresmo e de frango com milho, com os acompanhamentos: torradas variadas e cheiro verde
<p>SOBREMESAS (1 opção à escolha do SENAR-GO) Opção 1 - Mousses de chocolate (chocolate branco, chocolate ao leite, chocolate meio amargo e chocolate amargo), limão e maracujá. Opção 2 – Sorvete de creme com calda de morango, caramelo ou frutas vermelhas Opção 3 – Brigadeiro de colher (chocolate branco e chocolate ao leite)</p>
<p style="text-align: center;">COQUETEL EXECUTIVO – TIPO 2</p>
<p>CONDIÇÕES: O coquetel executivo poderá ser solicitado conforme uma das opções abaixo:</p> <p>Opção 1: Bebidas + mesa de frios + cardápio com peixe + serviços individuais empratados (3 opções à escolha do SENAR) + sobremesa. Opção 2: Bebidas + mesa de frios + Jantar tipo 1(tradicional) + serviços individuais empratados (1 opção à escolha do SENAR) + sobremesa. Opção 3: Bebidas + mesa de frios + Jantar Buffet (descrito abaixo) + serviços individuais empratados (2 opções à escolha do SENAR) + sobremesa.</p>

BEBIDAS

Água sem gás
Sucos naturais: Laranja e morango
Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero);
Café com e sem açúcar, servido em garrafa (após almoço ou jantar)
Adoçantes e pacotes de açúcar servidos a parte

MESA DE FRIOS

Seleção de queijos (mussarela, parma, queijo prato);
Seleção de embutidos (lombinho defumado, presunto e blanquet de peito de peru);
Frutas secas (damasco, ameixa) e castanhas (de caju e amêndoas);
Mousse (tomates secos e gorgonzola);
Pães variados e torradas;
Mini salada tropical ou caprese;
Tomate cereja ao molho de manjeriço;

SERVIÇO INDIVIDUAL EMPRATADO (opções à escolha do SENAR-GO)

- Opção 1: Escondidinho de carne seca
- Opção 2: Caneloni recheado de gorgonzola ao molho cremoso ou rondele de mozzarella ao molho sugo, Penne ao molho de tomate ou à pomodoro
- Opção 3: Bacalhoda à portuguesa ou Bobó de camarão
- Opção 4: Risoto de filé mignon com cogumelos (ou outro sabor sugerido pelo buffet)
- Opção 5: Creme de abóbora cabutiá com carne seca

JANTAR (servido em buffet)

- Salada tropical ou quatro estações e molho italiano
- Medalhão de filé-mignon caprese ou Postas de picanha abraseados (molho dourado com castanha a parte)
- File de sobrecoxa de frango grelhada ao molho de mostarda e alcaparras ou Supremo de frango recheado com queijo e presunto
- Arroz branco
- Batatas assadas ao muro com ervas, batatas gratin, purê de mandioquinha baroa ou outra guarnição sugerida pelo chef.

SOBREMESA (1 opção à escolha do SENAR)

- Observação: deverá ser servida em formato individual.
- 1. Opção - Creme de papaia com licor de cassis e trufas de chocolates;
- 2. Opção - Pavê de ninho com chocolate cremoso;
- 3. Opção - Panna cotta de frutas vermelhas com calda de amoras (ou de damascos);
- 4. Opção - Cheesecake com calda de frutas vermelhas;
- 5. Opção - Tiramissú na taça;
- 6. Opção - Brownie de chocolate;
- 7. Opção - Petit gateau de chocolate servido com sorvete de creme;
- 8. Opção - Doces finos variados (mínimo 4 tipos);

ITEM 02 MENU DEGUSTAÇÃO**BEBIDAS**

Água mineral – com e sem gás
Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero).
Suco natural (2 sabores): tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi, acerola e laranja
Café - com e sem açúcar
Adoçantes e pacotes de açúcar servidos à parte

BUFFET

Cardápio a ser montado exclusivamente com as opções disponíveis no “ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1” válido para 15, 30 ou 50 pessoas conforme demanda;

- 01 Tipo de salada, com 1 opção de molho.
- 02 Carnes sendo sempre: 1 opção bovina e 2ª opção: ave ou suína
- 01 Opção de arroz
- 01 Opção de Massa ou Guarnição
- 02 Opções de Sobremesas

Observação: servidos em pratos ou em buffet, quando será validada a escolha do cardápio montado previamente para o evento

CONTRATAÇÃO AVULSA DE SERVIÇO ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO**ITEM 03 - SERVIÇO DE COUVERT**

Entrada com serviço de “Couvert” incluindo as opções abaixo:

1. Quibe cru ou assado
2. Queijos (gorgonzola, prato, mozzarella em cubos temperados, grana padano)
3. Tomates secos
4. Antepasto de Berinjela

Ceviche de tilápia ou carpaccio de carne

Observação:

Alimentos entregues prontos para consumo em embalagem e temperatura apropriada.

Para este serviço, será solicitado somente fornecimento do alimento devidamente montado e embalado, não sendo necessário mobiliário (mesa/ cadeira/forros etc...)

ITEM 04 - ESTAÇÃO DE TAPIOCAS**SERVIÇO**

- produção de tapiocas artesanais com massa fininha e recheio fresquinho, feitos na hora para consumo no local
- Quantidade: 100 tapiocas por ilha com produção simultânea e número de atendentes - fila
- Duração: 4 horas

Sabores:

- Tradicional (só manteiga de leite), o beiju.
- Presunto e mussarela (com e sem orégano).
- Frango desfiado, requeijão, alface e mussarela.
- Carne seca desfiada, requeijão, alface e molho rosé.

Condições

- O Senar disponibilizará o local e a energia elétrica no ponto escolhido para atendimento.
- Toda infraestrutura necessária é de responsabilidade da contratada (barraquinha, equipamentos, profissionais uniformizados, massa e recheio e organização da operação de produção e entrega).
- Servir em embalagem adequada para consumo. Incluir: guardanapo de papel.
- Deverá organizar o preparo ao vivo, com mínimo de 4 atendentes por ilha, e número mínimo de 10 frigideiras e chapas suficiente para não gerar fila longas.
- o fornecedor deverá recheiar a tapioca na hora, conforme escolha do convidado. No planejamento do serviço, para agilizar, conforme quantidade de público, as minis tapiocas podem estar pré-prontas, com duas horas de antecedência.
- Observação: formular valor para este pacote por ilha (estação)

ITEM 05 - ESTAÇÃO DE CREPES**SERVIÇO**

- Produção de crepes suíços com massa fininha e recheio fresco, preparados na hora para consumo no local
- Quantidade: 100 crepes por ilha

- Duração: 4 horas
- Sabores:
 1. Mussarela
 2. Presunto e mussarela (com e sem orégano)
 3. Pizza
 4. Frango desfiado e mussarela.

CONDIÇÕES

- O Senar disponibilizará o local e a energia elétrica no ponto escolhido para atendimento;
- Toda infraestrutura necessária é de responsabilidade da contratada (barraquinha, equipamentos, crepeiras, profissionais uniformizados, massa e recheio e organização da operação de produção e entrega);
- Servir em embalagem adequada para consumo.
- Incluir: guardanapo de papel.
- Deverá organizar o preparo ao vivo, com mínimo de 4 atendentes por ilha, e número mínimo de 10 crepeiras para não gerar fila longas.

ITEM 06 - LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO.**LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO**

Equipamento: máquina superautomática de café Expresso (longo e curto). Essa máquina deve moer o café, configurar o porta-filtro, compactar o café, tirar a dose e vaporizar o leite.

Diária de 08 horas

Quantidade:

1. Opção 50 doses/ diária – 8 horas
2. Opção 100 doses/diária – 8 horas

Tipos de café: expresso – longo e curto

Produtos: a máquina, o café em grãos solúvel, copo descartável de isopor, açúcar em sachê, adoçante em sachê e mexedor.

Não demanda profissional no local para manutenção, apenas entrega-teste- retirada no local do evento.

ITEM 07 - LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA – MULTIBEVIDAS.**LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS**

Equipamento: locação de máquina hiperautomática de multibebidas contendo: café expresso (longo e curto), leite, café com leite, chocolate com leite, mocacchino e cappuccino.

Equipamento automático com sistema de pré-aquecimento, de simples instalação, com botões de seleção direta (tipo de bebida) de fácil compreensão.

SERVIÇO

Fornecedor deve contabilizar o preço para fornecer:

3. Opção1: 250 doses/ diária – 8 horas
4. Opção 2: 500 doses/diária – 8 horas

- Produtos: a máquina, os insumos suficientes para a quantidade de doses contratadas, copo descartável de isopor, açúcar em sachê, adoçante em sachê e mexedor.

- Diária: 8 horas

- Equipe e instalação:

- O fornecedor da máquina deverá disponibilizar um profissional para suporte presencial durante o evento.

5. DAS CONDIÇÕES

5.1. A Contratada deverá instala-se com antecedência necessária para realização do evento, no dia e hora designado, devendo permanecer no local até o esgotamento pleno da programação e conclusão da desmontagem, quando for o caso;

5.2. O período de montagem/desmontagem da estrutura necessária para a prestação dos serviços está incluso na diária não sendo computado qualquer custo adicional;

5.3. A Contratada deverá garantir o cumprimento da programação em diferentes locais, pois os eventos, ações e treinamentos poderão acontecer simultaneamente em locais distintos;

5.4. No preço proposto devem estar inclusas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência;

5.5. É vedada a subcontratação para os itens 1(buffet) e 2(menu degustação);

- 5.6. A Contratada deverá possuir documentação mínima, sendo:
- 5.6.1. autorização da vigilância sanitária
- 5.7. A Contratada deverá atestar ciência e seguir todas as normas da RDC nº 216/2004, do Ministério da Saúde, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Básicas para Serviços de Alimentação, a qual rege os serviços de buffet para eventos de grande porte;
- 5.8. A alimentação deverá ser fornecida por 02 horas e 30 minutos para coffee break, coquetel e almoço/jantar.
- 5.9. A Contratada deverá formular preços especiais para “Pacotes de Alimentação”. Nos casos em que o Senar-GO solicitar para o mesmo dia e evento o serviço de alimentação composto de café da manhã e almoço ou café da manhã coffee e jantar. Parte da equipe da cozinha, maitre e garçons será a mesma sob o valor licitado, ficando acordado redução do preço/pessoa/buffet, conforme assinalado na modalidade “pacote”, descrita no item 01;

6. DO MOBILIÁRIO E MATERIAIS:

- 6.1. A Contratada deverá possuir condições dos materiais e equipamentos utilizados, necessários para a prestação dos serviços, bem como condições de acondicionamento e transporte dos produtos, além de cozinha própria para pré-preparo de alimentos, instalada na região metropolitana de Goiânia-GO;
- 6.2. A empresa contratada deverá fornecer mesas redondas niveladas em bom estado, padrão – cavalete de ferro, com tampo de madeira (capacidade para 8, 10 ou 12 lugares);
- 6.3. Toalhas de mesa em tecido, em bom estado e guardanapos conforme modelos acordados com o Senar-GO, seguindo a identidade visual de cada evento;
- 6.4. Cadeiras de madeira (Tiffany, Dior, Imbuia, Reta ou X), ou modelo acrílica, com assento almofadado (nas cores verde, branco ou bege), conforme estabelecido na requisição de serviço, ou de plástico, sem braço para eventos mais informais ou de campo;
- 6.5. Para os eventos de cunho executivo, ou recepções de autoridades, poderão ser solicitadas taças de cristal, pratos diferenciados e guardanapos de tecidos;
- 6.6. Aparador (modelo pranchão), forrado para cada grupo de até 100 pessoas, incluso uma mesa redonda extra (8 lugares, padrão cavalete, forrada) para colocação de material (pratos e talheres);
- 6.7. A montagem das mesas e cadeiras deverá ser feita antecipadamente pela equipe do buffet, conforme mapa acordado, cumprindo o cronograma solicitado pela Coordenação de Eventos do Senar Goiás. O salão (mesas e cadeiras) e ilhas de buffet, deverão estar prontos, limpos e montados com duas horas de antecedência do evento para fotografia;

7. DA EQUIPE

- 7.1. Deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- 7.2. Deverá possuir cadastro de equipe de garçons própria (mínimo de 50 profissionais que já façam parte do quadro);
- 7.3. Deverá possuir chef ou responsável técnico pela cozinha, bem como motorista, gerente de compras e maitres treinados;
- 7.4. A Contratada deverá ter uniforme próprio com sua logomarca já estampada (calça, camisa, avental de tecido) e camisetas de malha personalizadas próprias, com a logomarca do fornecedor, para serem usadas exclusivamente para montagem e esterilização de material;
- 7.5. 01 maitre/responsável pela coordenação do serviço de alimentação para eventos acima de 200 pessoas, o qual será o responsável pelo diálogo direto com a equipe de garçons;
- 7.6. Nos eventos com mais de 500 convidados, deverá ter no mínimo 02 maitres coordenando os garçons além de contar com nutricionista (que será acompanhado de um fiscal do Senar Goiás) para aferir e controlar a temperatura da comida nos réchauds antes do início dos atendimentos e durante o evento;
- 7.7. O serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas servirá:
- 7.7.1. Sucos, refrigerantes e águas deverão ser servidos gelados;
- 7.7.2. Café, achocolatado chá e outras bebidas devem ser servidos quentes, sempre em garrafas etiquetadas;
- 7.7.3. Ter a disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral;
- 7.8. Após a execução dos serviços, a Contratada deverá deixar o local limpo e retirar todo o lixo do ambiente do evento até o ponto de coleta do lixo, conforme solicitado pelo espaço ou local de evento onde será executado o serviço;
- 7.9. A Contratada deverá apresentar previamente ao Senar-GO a lista completa de sua equipe de garçons e cozinha, afim de contabilizar a comprovação do número de profissionais mínimos no evento (equipe que trabalha na cozinha e na copa não deverá ser contabilizada como garçons);
- 7.10. No preço da prestação de serviços de buffet estarão inclusos a locação, instalação, desinstalação, técnicos e responsáveis pela operação, manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais etc;

- 7.11. Para a reposição do buffet é impreterível que todos os itens do cardápio (ingredientes e complementos) e a apresentação dos mesmos, sejam feitas 100% igual à primeira montagem (na abertura do buffet);
- 7.12. No ato da contratação, dada a vigência do contrato, o fornecedor concordará que o Senar-GO poderá acordar uma mudança pontual de um item do cardápio, em virtude das condições do local do evento ou mesmo do perfil de público ou tempo de serviço, bem como que o Senar-GO pode solicitar um menu degustação, ou seja, o teste do cardápio solicitado, antecipado, conforme previsto no Termo de Referência anexo;
- 7.13. Fornecedores de Serviços Técnicos Profissionais deverão participar de visitas técnicas e/ou reuniões, quando solicitadas pela Coordenação de Eventos do Senar, com objetivo de alinhar a programação e cronograma do evento;
- 7.14. Horas adicionais à diária acordada na requisição: o valor referente à hora extra adicional, será igual ao valor proporcional da diária contratada.

8. DOS ALIMENTOS

- 8.1. A empresa contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, sem nenhum defeito, estrago ou remendo, e em quantidade suficiente para atender à necessidade da prestação de serviço;
- 8.2. Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de sanitariamente seguros (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
- 8.3. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
- 8.4. Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo;
- 8.5. Além de protegidos para evitar contaminação por agentes físicos, químicos e microbiológicos, assim como da ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre paletes ou em equipamentos adequados, e mantidos a uma temperatura estável e uniforme;
- 8.6. É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos;
- 8.7. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, nos períodos da manhã e tarde, a Contratada providenciará a diversificação do cardápio, sendo-lhe vedada a utilização de alimentos do dia anterior bem como os sobressalentes;
- 8.8. Todas as sobremesas deverão ser servidas prioritariamente em taças de vidro ou inox;
- 8.9. Caso seja oferecido sorvete, esse deverá ser apresentado no aparador em recipiente específico, jamais direto do vasilhame do fabricante;
- 8.10. O transporte dos alimentos (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada;
- 8.11. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA.

9. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 9.1. O Senar Goiás designará representante para acompanhar a execução do objeto anotando as ocorrências relacionadas com a execução e encaminhando à autoridade competente para regularização de falhas ou irregularidades observadas;
- 9.2. Todos os produtos, materiais, alimentos e serviços poderão ser fiscalizados por um representante do SENAR GOIÁS para verificar essa possível irregularidade;
- 9.3. O acompanhamento não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade.

10. DA ESTIMATIVA DOS GASTOS E DO DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. O valor estimado de gastos com serviços de buffet cumulado com serviços de instalação e desinstalação da estrutura necessária para prestação dos serviços, além de técnicos para operação dos equipamentos, durante a vigência da contratação, é de **R\$ 2.129.640,00 (dois milhões, cento e vinte e nove mil, seiscentos e quarenta reais)**.
- 10.2. Esse valor descrito é apenas uma estimativa e não implica direito subjetivo de contratação, não estando o Senar/AR-GO obrigado a realizá-lo em sua totalidade e não cabendo à vencedora o direito de pleitear indenização;
- 10.3. O SENAR/AR-GO, não será, em nenhum caso, responsável pelos custos para apresentação da Proposta, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

- 10.4. Nos preços propostos deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à execução dos serviços, como empregados, instalação, encargos fiscais, enfim, todos os tributos incidentes e demais encargos necessários para a execução completa do objeto da presente licitação;
- 10.5. Não serão aceitas reivindicações das proponentes, pleiteando qualquer adicional de preço por falta ou omissões, que porventura vierem a ser verificadas em sua proposta;
- 10.6. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação independem de empenho, com provisão certa à conta dos recursos consignados no PAT, conforme a Natureza Orçamentária Financeira: 2.06.13 – Alimentos para Lanches e Refeições;
- 10.7. As despesas serão alocadas nos diversos Centros de Custos;
- 1.08.004.013– PS -PE – PROGRAMA AGRINHO;
- 1.08.001.003 – DTEC – GESTÃO DO DEPARTAMENTO TÉCNICO/EVENTOS/FIM;
- 1.06.002.003 – FPR – PE- PROGRAMA EMPREENDEDOR JOVEM;
- 1.08.003.013 – FPR-PE – PROGRAMA MULHERES EM CAMPO;
- 1.08.006.008 – FPR-PE – CURSO TÉCNICO SENAR GOIÁS;
- 1.07.001.002 – ACME – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO MARKETING EVENTOS/FIM.
- 10.8. Os quantitativos e valores apresentados neste Termo de Referência são referenciais e o desembolso só acontecerá mediante a execução dos serviços;
- 10.9. Nas propostas apresentadas deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto, inclusive supervisão, operação, monitoria, manutenção, suporte técnico, tecnologia, equipamentos, mobiliário, infraestrutura, material de escritório, limpeza e custos decorrentes da contratação;
- 10.10. As propostas de preço não poderão conter condições alternativas de preço ou quaisquer outras condições diversas deste Termo de Referência;
- 10.11. As propostas de preço apresentadas serão gradativas em unidades de real;

11. DO CONTRATO SOB DEMANDA

- 11.1. Por se tratar de contrato sob demanda, os quantitativos de serviços apresentados são estimativos, podendo, portanto, variar de acordo com a demanda do Senar Goiás;
- 11.2. A contratação sob demanda se trata de um regime de contratação em que o termo de referência/contrato fixa uma quantidade máxima. O Senar Goiás, ao longo da vigência do contrato, demanda o quanto for suficiente para atender às suas necessidades;
- 11.3. A contratação sob demanda está prevista no artigo 10 da Lei Geral de Licitações quando a mesma estabelece a execução indireta por empreitada por preço unitário. Execução indireta acontece quando a entidade contrata com terceiros e empreitada por preço unitário quando se contrata a execução de obra ou serviço por preço certo de unidades determinadas. Neste caso o Senar Goiás contrata por um valor máximo e paga conforme eles são executados;
- 11.4. A empreitada por preço unitário ou contratação sob demanda ocorre quando há a execução de serviços definidos, ou seja, o objeto da contratação é claro, mas, a quantidade a ser demandada só pode ser definida na execução ou à luz da necessidade. Exemplos de contratação sob demanda pacificados no mercado: passagem aérea, serviço de transporte de cargas ou encomendas, locação de ônibus, nos quais o objeto é definido, mas o quantitativo só é determinado durante a execução;
- 11.5. No caso em tela, a contratação de empresa especializada em serviços de buffet possui objeto bem definido, todavia as demandas e requisições só serão definidas quando houver necessidade: ocasião ou evento.

12. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

- 12.1. Os pagamentos dos serviços serão executados conforme atesto de execução do demandante e da área de eventos;
- 12.2. A Contratada emitirá nota fiscal adequada aos serviços prestados, registrando-os claramente;
- 12.3. Na Nota Fiscal constará a empresa contratada, com respectivo CNPJ constante na proposta enviada, discriminando os serviços prestados, bem como o seu valor total e as retenções de lei;
- 12.4. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, mediante depósito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, a partir da apresentação da Nota Fiscal ou boleto bancário nas mesmas condições.

13. DAS OBRIGAÇÕES DO SENAR/AR-GO

- 13.1. Fornecer à CONTRATADA todas as informações relacionadas com o objeto deste Termo de Referência e demais esclarecimentos solicitados pela operadora, visando obter os melhores resultados;
- 13.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, por meio de e-mail ou correspondência, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, estabelecendo, quando for o caso, prazo para sua regularização;
- 13.3. Pagar à CONTRATADA o valor da prestação do serviço, nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 13.4. Fiscalizar a execução do contrato, bem como as obrigações assumidas pela operadora, assim como, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 13.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal ou Fatura fornecida pela CONTRATADA;
- 13.6. O SENAR/AR-GO não se responsabiliza por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução de Contrato ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste contrato, no Termo de Referência, Edital e seus anexos;
- 14.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 14.3. Comunicar à CONTRATANTE, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 14.4. Apresentar toda a documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, necessários quando da emissão da Nota Fiscal para pagamento;
- 14.5. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato ou instrumento equivalente, bem como não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca do objeto do contrato/instrumento equivalente, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- 14.6. Nos preços propostos deverá estar incluída todas as despesas necessárias à execução do objeto, como transporte, entrega, locomoção encargos fiscais etc;
- 14.7. Cumprir rigorosamente os horários fixados, requisitando com antecedência necessária as informações inerentes ao cumprimento do objeto;
- 14.8. Assumir todos os ônus, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, seguro de acidente do trabalho, concernentes à execução dos serviços de fornecimento, e, bem assim, pelo recolhimento dos impostos de qualquer natureza, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre a comercialização dos bens fornecidos, objeto deste Contrato;
- 14.9. Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto deste Contrato, sem prévio assentimento escrito da CONTRATANTE.
- 14.10. Comunicar de imediato e por escrito à CONTRATANTE, qualquer irregularidade que surgir, durante a vigência deste Contrato, para o ajuste que for necessário;
- 14.11. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do presente Contrato;
- 14.12. Responsabilizar-se por todo e qualquer prejuízo que, eventualmente, seja causado à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;
- 14.13. É vedado à CONTRATADA, durante a execução do contrato a contratação de colaborador pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE e, veicular publicidade acerca do objeto deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;
- 14.14. Manter, durante toda a execução do contrato/instrumento equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 14.15. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações.
- 14.16. Respeitar, durante a vigência do contrato/instrumento equivalente, os preços neles estipulados;
- 14.17. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos financeiros estabelecidos nesta cláusula, não transfere à Administração da CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 15.1. O contrato ou instrumento equivalente terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado caso haja interesse entre as partes de acordo com as regras do Regulamento de Licitações e Contratos do Senar/AR-GO, por um período não superior a 60 meses, compreendendo vigência e prorrogação;
- 15.2. Durante o período de vigência, o valor contratado é irreeajustável, salvo quando houver prorrogação do mesmo, nesse caso, o reajuste será negociado entre as partes, não podendo ultrapassar o índice entre IGP-M, acumulado nos últimos 12 (doze) meses de vigência;
- 15.3. Caso a Contratada queira rescindir o contrato, ela se obrigará a prestar os serviços contratados aos beneficiários no prazo de até 60 (sessenta) dias.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional Goiás
 PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023
 Data de abertura: 14/11/2023, às 09h0000

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses

Razão Social:

CNPJ:

Telefones:

Endereço:

E-mail:

LOTE 01						
ITEM 01 _ SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS		PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)	
DESCRIÇÃO		50 a 200	201 a 500	Acima de 501		
1	KIT LANCHE BOX	R\$	R\$	R\$	R\$	
2	COFFEE BREAK – TIPO 1 (CAFÉ DA MANHÃ – SIMPLES)	R\$	R\$	R\$	R\$	
3	COFFEE BREAK – TIPO 2 (BRUNCH)	R\$	R\$	R\$	R\$	
4	COFFEE BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)	R\$	R\$	R\$	R\$	
5	LANCHE TEMÁTICO – JUNINO (SEM BEBIDAS)	R\$	R\$	R\$	R\$	
6	ALMOÇO/ JANTAR – TIPO 1 (CARDÁPIO TRADICIONAL - PARA ESCOLHA)	R\$	R\$	R\$	R\$	
7	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 2 (COMIDA CASEIRA)	R\$	R\$	R\$	R\$	
8	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 3 (COMIDA GOIANA)	R\$	R\$	R\$	R\$	
9	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 4 (EXECUTIVO COM PEIXE)	R\$	R\$	R\$	R\$	
10	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 5 (CHURRASCO – SEM PICANHA)	R\$	R\$	R\$	R\$	
11	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 6 (CHURRASCO – COM PICANHA)	R\$	R\$	R\$	R\$	
12	ALMOÇO / JANTAR – TIPO 7 (KIDS)	R\$	R\$	R\$	R\$	
13	COQUETEL EXECUTIVO - TIPO 1 (TEMÁTICO - COMIDA DE BOTECO).	R\$	R\$	R\$	R\$	
14	COQUETEL EXECUTIVO – TIPO 2 (CARDÁPIO COM PEIXE)	R\$	R\$	R\$	R\$	
15	PACOTE I [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1)]	R\$	R\$	R\$	R\$	
16	PACOTE II -COFFEE BREAK – TIPO 1 + ALMOÇO/JANTAR – TIPO 1 + COMIDA DE BOTECO	R\$	R\$	R\$	R\$	
17	PACOTE III COFFEE BREAK – TIPO 1 + ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2	R\$	R\$	R\$	R\$	
18	PACOTE IV [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 2) + COMIDA DE BOTECO]	R\$	R\$	R\$	R\$	
19	PACOTE V [(COFFEE BREAK – TIPO 1) + (ALMOÇO/JANTAR – TIPO 3)]	R\$	R\$	R\$	R\$	

ITEM 02	PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
	01 a 15	16 a 30	31 a 50	
MENU DEGUSTAÇÃO	R\$	R\$	R\$	R\$
ITEM 03	PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
	01 a 15	16 a 30	31 a 50	
SERVIÇO DE COUVERT	R\$	R\$	R\$	R\$
ITEM 04				PREÇO TOTAL (100 TAPIOCAS)
ESTAÇÃO DE TAPIOCAS				R\$
ITEM 05				PREÇO TOTAL (100 CREPES)
ESTAÇÃO DE CREPES				R\$
ITEM 06_ LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO				PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
DESCRIÇÃO	50 doses (08 horas)	100 doses (08 horas)		
LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO	R\$	R\$		R\$
ITEM 07_ LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS				PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
DESCRIÇÃO	250 doses (08 horas)	500 doses (08 horas)		
LOCAÇÃO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA - MULTIBEVIDAS	R\$	R\$		R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

Senhor Pregoeiro,

A empresa acima caracterizada vem apresentar a sua proposta para fornecimento dos bens acima descrito nas condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial e seus Anexos.

Dados Bancários da Empresa Licitante:

Nome Banco: _____ Banco nº. _____

Agência: _____ Conta Corrente: _____

Condições de Pagamento: até 10 dias úteis após a entrega e emissão da Nota Fiscal.

Validade da Proposta:

Local e data.

Assinatura com nome completo do responsável autorizado legalmente.

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante (timbrado) ou com carimbo do CNPJ.

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional Goiás
PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023

Data de abertura: 14/11/2023, às 09h0000

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Telefones:

Endereço:

Declaramos ao Senar/AR-GO, sob as penas da lei, a inexistência de fato impeditivo à habilitação da licitante neste procedimento licitatório, bem como, declaramos plena concordância com todos os termos do Edital de Pregão Presencial e do Regulamento de Licitações e Contratos do Senar.

Local e data.

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante (timbrado) ou com carimbo do CNPJ.

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional Goiás
PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023

Data de abertura: 14/11/2023, às 09h0000

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Telefones:

Endereço:

DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

Declaramos ao Senar/AR-GO, sob as penalidades da Lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a usufruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do artigo 3º, da referida Lei Complementar.

Local e data.

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante (timbrado) ou com carimbo do CNPJ.

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGADOR DE MENOR

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional Goiás
PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023
Data de abertura: 14/11/2023, às 09h0000

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Telefones:

Endereço:

Declaramos ao Senar/AR-GO, sob as penalidades da Lei, que a empresa acima descrita não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988.

Local e data.

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante (timbrado) ou com carimbo do CNPJ.

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional Goiás

PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 486/2023

Data de abertura: 14/11/2023, às 09h0000

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet sob demanda por 12 meses

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Telefones:

Endereço:

DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

Declaro que:

() Não possuo parente exercendo atividade de coordenação ou que seja responsável pelo objeto desta contratação.

() Posso parente exercendo atividade funcional no Senar/AR-GO, conforme abaixo especificado:

Nome: _____

Grau de Parentesco: _____

Cargo/Função: _____

Lotação: _____

Local e data.

Assinatura do representante da empresa

Local e data.

Assinatura do responsável pela pessoa jurídica.

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante (timbrado) ou com carimbo do CNPJ.