

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº LIC2023.XXX

Pelo presente instrumento, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL-Senar/AR-GO**, instituição de direito privado, de ensino não formal, de treinamento e formação profissional e promoção social do trabalhador rural, criada pela Lei nº 8.315, de 23 de dezembro de 1991, inscrita no CNPJ sob nº 04.279.967/0001-05, com sede à Rua 87, nº 708, Edifício FAEG, 1º andar, Setor Sul, CEP 74.093-300, Goiânia-GO, aqui denominada **CONTRATANTE**, representada Presidente do Conselho Administrativo, JOSÉ MÁRIO SCHREINER, brasileiro, agropecuarista, RG nº xxxxxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, e pelo Superintendente, DIRCEU BORGES, brasileiro, zootecnista, RG nº xxx.xxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, e do outro lado a empresa (...), pessoa jurídica de direito privado, CNPJ nº (...), com sede à Rua (...), aqui denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por (...), tendo em vista o disposto no processo administrativo nº 486/2023, Pregão Presencial nº 024/2023, resolvem celebrar, com sujeição ao Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº LIC2023.XXX**, mediante as cláusulas adiante.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste instrumento a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de Buffet, **sob demanda**, para atender as necessidades do SENAR/AR-GO, conforme condições, exigências e estimativas estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência (anexo I do Edital Licitatório).

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, PRODUTO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

2.1. Os serviços e produtos a serem fornecidos são:

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\$	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 BOTEÇO).	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 BOTEÇO	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 BOTEÇO]	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\$	
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\$	
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

- 2.2. Por se tratar de prestação de serviço sob demanda, a presente contratação terá valor global máximo anual de **até R\$ 2.129.640,00 (dois milhões cento e vinte e nove mil seiscientos e quarenta reais)**. O presente valor é meramente estimado, não estando o SENAR/AR-GO obrigado a realizá-la em sua totalidade, não cabendo à empresa fornecedora o direito de pleitear qualquer tipo de reparação;
- 2.3. 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;
- 2.4. A CONTRATADA será demandada conforme requisições específicas definidas quando houver necessidade: ocasião ou evento;
- 2.3. Os eventos poderão ser realizados em Goiânia e Região Metropolitana de Goiânia, sendo

responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas decorrentes de alimentação, hospedagem e transporte dos profissionais que atuarem na execução deste contrato;

2.4. A **CONTRATADA** deverá instalar-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;

2.5. Os eventos, ações e treinamentos poderão acontecer simultaneamente em locais distintos, devendo a **CONTRATADA** garantir o cumprimento da programação nos diferentes locais;

2.6. Nos preços contratados estão inclusos a locação, instalação, desinstalação, técnicos responsáveis pela operação e manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais, etc;

2.7. O período de montagem/desmontagem da estrutura necessária para a prestação dos serviços de buffet não será computado qualquer custo adicional;

2.8. A **CONTRATADA** deverá se atentar para as Normas da RDC n. 216/2004, do Ministério da Saúde, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Básicas para Serviços de Alimentação, a qual se aplica aos serviços de buffet para eventos de grande porte;

2.10. A **CONTRATADA** deverá possuir Alvará de Licença Sanitária durante toda a vigência deste contrato.

2.13. Os horários poderão ser alterados em decorrência de imprevisibilidades;

2.14. A **CONTRATADA** deverá se planejar sempre para o excedente de 10% de produção no número de convidados, sendo pago assim o excedente confirmado no fechamento do evento.

2.15. A alimentação deverá ser fornecida por 02 horas e 30 minutos para coffee break, coquetel e almoço/jantar, e o serviço, disponibilidade e suporte da empresa deverá ocorrer durante todo o período de duração do evento designado;

2.16. As reposições deverão ser realizadas quando restarem 1/4 do recipiente;

2.17. Sempre que possível a troca será feita por novo recipiente, evitando a reposição diretamente no aparador;

2.18. A **CONTRATADA** deverá ter profissionais nos aparadores responsáveis pela reposição dos alimentos e bebidas.

CLÁUSULA TERCEIRA – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. Os itens descritos na tabela do item 2.1. deste contrato deverão seguir as seguintes especificações, prazos e condições:

3.1.2. ITEM 1 – BUFFET:

3.1.2.1. 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: Achromatado 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.

3.1.2.2. 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, pêssigo, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro
- Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero) – normal e zero
- Achocolatado (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.

3.1.2.3. COFFEE-BREAK – TIPO 2 (TIPO BRUNCH):

BEBIDAS:

- 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 - Achocolatado (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.
- Iogurtes em copinho (2 sabores): natural, morango, vitamina de frutas ou coco.
- Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

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 ao leite (em forminha ou copinho)

EMBUTIDOS (EM FORMATO DE TÁBUA DE FRIOS):

- Lombrinho defumado, presunto, blanquet de peito de peru, mussarela, parma, queijo prato

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

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.

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
- 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)

FRUTAS

- Frutas picadas no pote - especial (mamão, melão, kiwi, uvas, morangos), preparadas no dia.

3.1.2.4. COFFEE-BREAK – TIPO 3 (REGIONAL):

BEBIDAS:

- 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.
- Achocolatado (quente) com e sem açúcar
- Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero)
- Iogurtes em copinho (2 sabores entre as opções): natural, morango, vitamina de frutas ou coco;
- Complementos: sachês de açúcar e adoçante.

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.

SALGADOS:

- Mini empadão goiano, pastéis (queijo e de carne fritos na hora), pamonha frita na hora.

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)

3.1.2.5. LANCHE – TEMÁTICO JUNINO:

BEBIDAS (não inclui)

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.
- contrafilé bovino
- maminha da alcatra bovino

- frango com bacon
- coração de frango
- um tipo de queijo: coalho ou provolone
- 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

3.1.2.6. 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

- 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:
- Lagarto no Molho (Cerveja Preta, Creme de Cebola, Molho de Tomate em Pedacos)
- Lagarto recheado com azeitona e bacon e calabresa, servido com molho madeira.
- Fraldinha Recheada (Cenoura, Bacon, Cebola, Calabresa)
- Contra-filé ao molho de vinho tinto com amêndoas tostadas
- Alcatra ao Molho de Queijo Cremoso
- Escalope de Contra-filé ao molho de Mostarda e Mel
- Lagarto ao Molho de Madeira
- Lagarto ao Molho de Cerveja Preta
- Alcatra ao Molho de Ferrugem
- Contra Filé com Redução de Vinho Tinto
- Contra Filé ao Molho de Mostarda
- Contra Filé ao Molho de Madeira
- Bifinhos de Alcatra com Mussarela e Bacon Crispy
- Maminha ao molho Bechamél Cremoso
- Medalhão de contra-filé caprese (tomate seco, mozzarella de búfala e azeitonas pretas)

AVES:

- Filezinho ao molho de alcaparras e tomates secos;

- Coxa e sobrecoxa assada no molho de mostarda e mel;
- Filé de frango com molho de milho verde;
- Filé de frango grelhado com molho pesto;
- Sobrecoxa de frango desossada recheada com peito de peru defumado e queijo prato, assado com molho de redução de laranja com damasco
- Sobrecoxa desossada recheada de presunto e queijo
- Frango ao molho quatro queijos
- Filé de Frango ao creme de champignon
- Filé de Frango ao molho rústico de tomate
- Iscas de Frango ao molho de cerveja
- Frango recheado com bacon e calabresa
- Frango ao molho cremoso de alho poró e mostarda

SUÍNAS:

- 1. Pernil com Abacaxi Grelhado
- 2. Pernil com Calda de Frutas
- Pernil assado na cama de farofa de banana da terra, bacon e cebola crocante
- Costelinha no Molho Agridoce
- Lombo Recheado com Queijo, Hortelã e Abacaxi
- Lombo com Molho de Frutas da Estação
- Medalhão no Barbecue com Queijo
- Costelinha Suína Dourada ao Alho
- Lombo Suíno com cortado finamente com recheio de Mussarela e Bacon;
- Lombo Suína ao molho de Maracujá
- 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 (logurte, 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;

3.1.2.7. 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:

- 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)

3.1.2.8. 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:

- 01 tipo de Salada
- 02 Tipos de arroz: 1 opção branco e 2º 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

3.1.2.9. 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:

- 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:

- Filé mignon
- Sugestões de preparo:
- Opção 1: ao gorgonzola
- Opção 2: mostarda dijon
- Opção 3: vinho tinto aromatizado com alecrim
- 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)

MASSA:

- Opção 1 - rondelle 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

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 gateau de chocolate servido com sorvete de creme;
- Opção 8- Doces finos variados (mínimo 4 tipos)

3.1.2.10. ALMOÇO/JANTAR – TIPO 5(CHURRASCO – SEM 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 pêsego;
- Café coado com e sem açúcar
- Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

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
- Condições:
- mínimo 400gramas de assados por pessoa, de modo que 30% do volume de carnes servido deve ser bovino.

ACOMPANHAMENTOS EM BUFFET:

- Arroz branco
- Feijão tropeiro

- Mandioca temperada
- Pão de alho
- Vinagrete especial
- Farofa de bacon e cebola

SOBREMESAS:

- Dois sabores de Sorvete, acompanhado com duas opções de caldas (chocolate e frutas vermelhas)

3.1.2.11. 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 pêssago;
- 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]

3.1.2.12. 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;

3.1.2.13. COQUETEL EXECUTIVO - TIPO 1 (TEMÁTICO - COMIDA DE BOTECO):

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 tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi, acerola ou laranja;
- Café coado com e sem açúcar
- Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

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 blanquet 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.

COMPLEMENTOS:

- 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

ENTRADINHAS QUENTES EM BUFFET:

- 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;

JANTINHA (2 opções à escolha do SENAR-GO – servidas em buffet, quentes):

- 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

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)

3.1.2.14. COQUETEL EXECUTIVO – TIPO 2:

• **CONDIÇÕES:**

- O coquetel executivo poderá ser solicitado conforme uma das opções abaixo:
- 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.

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 manjeriçãõ;

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 abobora cabutiã 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);

3.1.3. ITEM 2 – 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 empratados ou em buffet, quando será validada a escolha do cardápio montado previamente para o evento

3.1.4. ITEM 03 - SERVIÇO DE COUVERT:

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

- Quibe cru ou assado
- Queijos (gorgonzola, prato, mozzarella em cubos temperados, grana padano)
- Tomates secos
- 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...)

3.1.5. 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 rechear 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)

3.1.6. 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:

- Mussarela
- Presunto e mussarela (com e sem orégano)

- Pizza
- 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.

3.1.7. ITEM 06 - LOCAÇÃO DE MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA PARA CAFÉ EXPRESSO:

- Equipamento: máquina superautomática de café Espresso (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:
- Opção 50 doses/ diária – 8 horas
- 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.

3.1.8. ITEM 07 - 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:
Opção1: 250 doses/ diária – 8 horas
- 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.

CLÁUSULA QUARTA – DO MOBILIÁRIO E DOS MATERIAIS

- 4.1. 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;
- 4.2. 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);
- 4.3. A empresa CONTRATADA deverá fornecer toalhas de mesa em tecido, em bom estado e guardanapos conforme modelos acordados com o Senar-GO, seguindo a identidade visual de cada evento;
- 4.4. A empresa CONTRATADA deverá fornecer 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;
- 4.5. Para os eventos de cunho executivo, ou recepções de autoridades, poderão ser solicitadas a CONTRATADA taças de cristal, pratos diferenciados e guardanapos de tecidos sem custo adicional;
- 4.6. A empresa CONTRATADA deverá fornecer 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);
- 4.7. A empresa CONTRATADA deverá realizar a montagem das mesas e cadeiras antecipadamente, conforme mapa acordado, cumprindo o cronograma solicitado pela Coordenação de Eventos do Senar/AR-GO. O salão (mesas e cadeiras) e ilhas de buffet, deverão estar prontos, limpos e montados com 02 (duas) horas de antecedência do evento para fotografia.

CLÁUSULA QUINTA – DA EQUIPE

- 5.1. A CONTRATADA deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) durante toda vigência deste contrato,
- 5.2. A CONTRATADA deverá possuir cadastro de equipe de garçons própria (mínimo de 50 profissionais que já façam parte do quadro);
- 5.3. A CONTRATADA deverá possuir chef ou responsável técnico pela cozinha, bem como motorista, gerente de compras e maitres treinados;
- 5.4. 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, devendo sua equipe estar toda uniformizada no dia do evento;
- 5.5. A CONTRATADA deverá ter 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, e 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;
- 5.6. O serviço de reposição a ser realizado pela CONTRATADA durante o evento, dos alimentos e bebidas, deve observar as seguintes especificidades:
 - 5.6.1. Sucos, refrigerantes e águas deverão ser servidos gelados;
 - 5.6.2. Café, achocolatado chá e outras bebidas devem ser servidos quentes, sempre em garrafas etiquetadas;
 - 5.6.3. Ter a disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral,
 - 5.6.4. 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).

- 5.7. 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;
- 5.8. A CONTRATADA deverá apresentar previamente ao Senar/AR-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);
- 5.9. Estão inclusos no presente contrato, como responsabilidade da CONTRATADA, a locação, instalação, desinstalação, técnicos e responsáveis pela operação, manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais etc;
- 5.10. Fornecedores de Serviços Técnicos Profissionais da CONTRATADA deverão participar de visitas técnicas e/ou reuniões, quando solicitadas pela CONTRATANTE (Coordenação de Eventos do Senar), com objetivo de alinhar a programação e cronograma do evento.

CLAUSULA SEXTA - DOS ALIMENTOS

- 6.1. A 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;
- 6.2. 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;
- 6.3. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
- 6.4. 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;
- 6.5. 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;
- 6.6. É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos;
- 6.7. 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;
- 6.8. Todas as sobremesas deverão ser servidas prioritariamente em taças de vidro ou inox;
- 6.9. Caso seja oferecido sorvete, esse deverá ser apresentado no aparador em recipiente específico, jamais direto do vasilhame do fabricante;
- 6.10. O transporte dos alimentos (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da CONTRATADA;
- 6.11. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 7.1. 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;
- 7.2. Todos os produtos, materiais, alimentos e serviços poderão ser fiscalizados por um representante

do SENAR GOIÁS para verificar essa possível irregularidade;

7.3. 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.

CLÁUSULA OITAVA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. São obrigações da CONTRATADA:

- 8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste contrato, no Termo de Referência, Edital e seus anexos;
 - 8.1.2. 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);
 - 8.1.3. Comunicar à CONTRATANTE, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 8.1.4. Apresentar toda a documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, necessários quando da emissão da Nota Fiscal para pagamento;
 - 8.1.5. 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;
 - 8.1.6. Nos preços propostos deverá estar incluída todas as despesas necessárias à execução do objeto, como transporte, entrega, locomoção encargos fiscais etc;
 - 8.1.7. Cumprir rigorosamente os horários fixados, requisitando com antecedência necessária as informações inerentes ao cumprimento do objeto;
 - 8.1.8. 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;
 - 8.1.9. Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto deste Contrato, sem prévio assentimento escrito da CONTRATANTE;
 - 8.1.10. Comunicar de imediato e por escrito à CONTRATANTE, qualquer irregularidade que surgir, durante a vigência deste Contrato, para o ajuste que for necessário;
 - 8.1.11. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do presente Contrato;
 - 8.1.12. 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;
 - 8.1.13. 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;
 - 8.1.14. 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;
 - 8.1.15. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
 - 8.1.16. Respeitar, durante a vigência do contrato/instrumento equivalente, os preços neles estipulados;
- 8.2. 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.

8.3. São Obrigações do Senar/AR-GO:

- 8.3.1. 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;
- 8.3.2. 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;
- 8.3.3. Pagar à CONTRATADA o valor da prestação do serviço, nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.3.4. Fiscalizar a execução do contrato, bem como as obrigações assumidas pela operadora, assim como, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 8.3.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal ou Fatura fornecida pela CONTRATADA;
- 8.3.6. 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.

CLÁUSULA NONA– DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a entrega do Objeto e da Nota Fiscal referente à prestação de serviço realizada, devidamente atestada pelo Senar/AR-GO e área de eventos do Senar/AR-GO.
- 9.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida pela empresa a ser contratada, com respectivo CNPJ constante no preâmbulo do contrato ou instrumento equivalente a ser celebrado, discriminando os bens e/ou serviços prestados, bem como o seu valor total e as retenções de lei.
- 9.3. À Nota Fiscal deverão ser anexadas as certidões de regularidade fiscal do FGTS e Fazendas Públicas: Federal, Estadual e Municipal.
- 9.4. 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.
- 9.5. O Senar/AR-GO, deduzirá todos os impostos legais devidos.

CLÁUSULA DEZ – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta contratação independem de empenho, com provisão certa à conta dos recursos consignados no PAT, conforme a Natureza Orçamentária Financeira: Alimentos para Lanches e Refeições;
- 10.2. As despesas serão alocadas em Centros de Custos diversos:
 - 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.

CLÁUSULA ONZE - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. 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.

11.2. Durante o período de vigência, o valor contratado é irrevogável, 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.

11.3. Caso a CONTRATADA queira rescindir o contrato, ela se obrigará a prestar os serviços contratados aos beneficiários no prazo de até 60 (sessenta) dias.

CLÁUSULA DOZE - DA RESCISÃO

12.1. O SENAR/AR-GO reserva-se o direito de rescindir o contrato/termo equivalente, de pleno direito, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, antes da execução dos serviços/entrega dos bens requisitados, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

12.1.1. **Por ato unilateral** e escrito da CONTRATANTE quando existentes atos praticados pela CONTRATADA ou havidos em desfavor da CONTRATANTE, especialmente quando ocorrer:

- a) Cumprimento irregular ou não cumprimento de obrigações ou prazos;
- b) Lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou na execução, no prazo estipulado;
- c) Atraso injustificado e/ou a paralisação da prestação de serviço, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;
- d) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- e) Comportamento inidôneo ou cometimento de fraude fiscal;
- f) Subcontratação total do objeto;
- g) Decretação de falência, recuperação judicial e/ou a instauração de insolvência civil dos sócios;
- h) Dissolução da sociedade;
- i) Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a prestação dos serviços;
- j) 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;
- k) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

12.1.2. **Amigavelmente**, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

12.1.3. **Judicialmente**, nos termos da legislação.

12.2. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas em lei e neste contrato.

12.3. Caso a contratada manifeste interesse em rescindir o contrato, fica obrigada a prestar os serviços contratados no prazo de até 60 (sessenta) dias.

CLÁUSULA TREZE - DAS PENALIDADES

13.1. O atraso e o não cumprimento de quaisquer das cláusulas e demais condições constantes no contrato sujeitará a CONTRATADA às penalidades:

I - Advertência;

II - 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 contrato, até o limite de 30 (trinta) dias;

III - Multa compensatória: de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial ou total;

IV - Suspensão: temporária do direito de licitar e de contratar com a CONTRATANTE, por período de até 02 (dois) anos.

13.2. 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.

13.3. As penalidades são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra, podendo ser aplicadas cumulativamente.

CLÁUSULA QUATORZE – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

14.1. A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato que se fizerem necessários, até o limite facultado pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Senar/AR-GO (25% - vinte e cinco por cento).

CLÁUSULA QUINZE – DO DEVER DE MANTER SIGILO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

15.1. A CONTRATADA compromete-se a preservar a confiança que lhe é depositada em razão deste contrato, guardando, durante sua vigência e mesmo após sua expiração, total sigilo de todas as informações que obtiver em razão da sua execução, que serão consideradas “informações confidenciais”, e somente poderão ser reveladas a terceiros, mesmo que sejam empregados do Senar/AR-GO, se houver prévia e expressa autorização, exceto quando se tratar de solicitações de autoridades públicas, devidamente respaldadas por lei ou decisão judicial;

15.2. O Senar/AR-GO se compromete a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, conforme determina a Lei Geral de Dados Pessoais (Lei n. 13.709/18);

15.3 A CONTRATADA se declara ciente que o Senar/AR-GO terá acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados por ela prestados exclusivamente para fins específicos da prestação de serviços objeto desta contratação e ainda, declara estar ciente dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da referida Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, bem como obriga-se a adotar as medidas razoáveis para garantir a aplicação deste diploma legal;

15.4. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, a contratada se obriga a respeitar a privacidade do Senar/AR-GO, comprometendo-se a proteger e manter em sigilo todos os dados fornecidos, obtidos, acessados e tratados em função deste contrato. O Senar/AR-GO não autoriza a CONTRATADA a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de Dados Pessoais, estabelecido por esta avença, sob pena de serem aplicadas as medidas legais cabíveis.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

16.1. Todas as alterações que se fizerem necessárias na presente contratação serão registradas por meio

da lavratura de termo aditivo;

16.2. É vedada a subcontratação total do objeto deste contrato e ainda a subcontratação ainda que parcial dos itens os itens 1(buffet) e 2(menu degustação) do objeto (Clausula Segunda);

16.3. As omissões deste contrato e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com a proposta apresentada pela CONTRATADA e as disposições do presente Contrato, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Contrato sobre as da proposta.

16.4. Respeitadas as cláusulas contratuais, cabe ressaltar que os casos omissos serão resolvidos entre as partes, em comum acordo, conforme o Regulamento de Licitações e de Contratos do Senar ou, ainda, pelos preceitos do direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições do direito privado;

16.5. As partes elegem o foro da comarca de Goiânia, para dirimir as questões decorrentes da execução deste contrato, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E para que surta seus jurídicos e legais efeitos, estando as partes justas e pactuadas, subscrevem o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Goiânia-GO, XX de xxxxxxxx de 2023.

JOSÉ MÁRIO SCHREINER
Presidente do Conselho Administrativo
SENAR/AR-GO

DIRCEU BORGES
Superintendente do SENAR/AR-GO

CONTRATADA
CNPJ nº XXXXXXXX

Testemunhas

Nome: _____ CPF nº: _____

Nome: _____ CPF nº: _____