



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

COTAÇÃO DE PREÇOS

PERÍODO DA COTAÇÃO:	18/09/2018 a 05/10/2018.
MODALIDADE:	<input checked="" type="checkbox"/> Compra Direta (Dispensa de Licitação) <input type="checkbox"/> Pesquisa para futura licitação
CRITÉRIO DE COTAÇÃO:	Menor Preço por ITEM (X) LOTE ()

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO CEARÁ – SENAR-AR/CE, inscrito no CNPJ sob nº 04.284.688/0001-30, solicita cotação de preços para os materiais/serviços abaixo discriminados:

ITEM 01 - FORNECIMENTO DE LANCHE E CAFÉ DA MANHÃ

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Preço Unit.(R\$)	Preço Total (R\$)
01	<p>FORNECIMENTO DE LANCHE</p> <p>- Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Água mineral sem gás, café sem açúcar, suco de polpa de fruta sem açúcar (02 sabores), envelopes de açúcar e de adoçante, refrigerante (regular e light). <p>- Carboidratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bolo cortado em cubos (1 tipo), pão de queijo, 02 tipos de salgados de forno, 02 tipos de mini sanduíches. <p>- Petit Four:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 tipos (1 doce e 1 salgado). 	Unid.	Até 150 pessoas			
02	<p>FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ</p> <p>- Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Água mineral sem gás, cappuccino, café sem açúcar, suco de polpa de fruta sem açúcar (02 sabores), envelopes de açúcar e de adoçante e chá. <p>- Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas (servido individualmente). <p>- Carboidratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Croissant, 02 tipos de mini sanduíches, mini tapioca, pão de queijo, 01 tipo de bolo cortados em cubo, 1 tipo de salgado de forno e 1 tipo de mini salgado folhado. <p>- Petit Four:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 tipo (doce ou salgado) 	Unid.	Até 150 pessoas			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)						

OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS:

- A CONTRATADA deve montar serviço de Buffet com mesas, toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana, talheres, bandejas, guardanapos e equipe de apoio para servir, repor e limpar as mesas;
- A CONTRATADA deve manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bebidas e demais itens, acondicionando os produtos em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;
- A CONTRATADA deve manter pessoal qualificado e em número suficiente para a execução dos serviços contratados

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

ITEM 02 - FORNECIMENTO DE BRUNCH

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Preço Unit.(R\$)	Preço Total (R\$)
01	<p>- Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Refrigerante (normal e diet), suco de polpa de fruta sem açúcar (02 sabores), água mineral (com e sem gás), café sem açúcar, envelopes de açúcar e adoçante, chá. <p>- Salgados/Carnes/Massas:</p> <ul style="list-style-type: none"> 01 tipo de Torta salgada (frango, palmito, espinafre, bacalhau, quiche), 2 tipos de mini sanduíches, mini esfirras, mini torradas com patê, pastel de queijo assado com recheio de presunto, pão sírio, quiche lorraine, rocambole de frango, 01 tipo de carne vermelha (carne de sol desfiada, estrogonofe com batata palha, 01 tipo de escondidinho de batata com recheio), frango xadrez, 01 tipo de massa (lasanha a bolonhesa, mini penne, rondelli) <p>- Saladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada verde; Salada cozida. <p>- Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bolo cortado em cubo (02 sabores) Frutas cortadas em cubo ou salada 02 tipos de petit four 	Unid.	Até 250 pessoas			

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)

OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS:

- a) A CONTRATADA deve montar serviço de Buffet com mesas, toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana, talheres, bandejas, guardanapos e equipe de apoio para servir, repor e limpar as mesas;
- b) A CONTRATADA deve manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bebidas e demais itens, acondicionando os produtos em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;
- c) A CONTRATADA deve manter pessoal qualificado e em número suficiente para a execução dos serviços contratados.

ITEM 03 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO EXECUTIVO OU JANTAR

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Preço Unit.(R\$)	Preço Total (R\$)
01	<p>Fornecimento de almoço executivo com serviço de Buffet com cardápio contendo as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> 02 opções de proteína (carne, frango, suíno ou peixe); 02 opções de salada; 06 opções de guarnições (acompanhamento); 2 opções de sobremesa; Água, refrigerante e suco. <p>Obs.: A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio antes da confirmação da execução do serviço.</p>	Unid.	Até 600 pessoas			

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)

OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS

- a) A CONTRATADA deve montar serviço de Buffet com mesas redonda e cadeiras, toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana, talheres, bandejas, guardanapos e equipe de apoio para servir, repor e limpar as mesas;
- b) A CONTRATADA deve manter pessoal qualificado e em número suficiente para a execução dos serviços contratados.



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

ITEM 04 - FORNECIMENTO DE LANCHE E CAFÉ DA MANHÃ PARA O PECNORDESTE

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Preço Unit.(R\$)	Preço Total (R\$)
01	<p>FORNECIMENTO DE LANCHE</p> <p>- Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Água mineral sem gás, café sem açúcar, suco de polpa de fruta sem açúcar (02 sabores), envelopes de açúcar e de adoçante, refrigerante (regular e light). <p>- Carboidratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bolo cortado em cubos (1 tipo), pão de queijo, 02 tipos de salgados de forno, 02 tipos de mini sanduíches. <p>- Petit Four:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 tipos (1 doce e 1 salgado). 	Unid.	300			
02	<p>FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ</p> <p>- Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Água mineral sem gás, cappuccino, café sem açúcar, suco de polpa de fruta sem açúcar (02 sabores), envelopes de açúcar e de adoçante e chá. <p>- Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas (servido individualmente). <p>- Carboidratos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Croissant, 02 tipos de mini sanduíches, mini tapioca, pão de queijo, 01 tipo de bolo cortados em cubo, 1 tipo de salgado de forno e 1 tipo de mini salgado folhado. <p>- Petit Four:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 tipo (doce ou salgado) 	Unid.	480			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)						

OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS:

O SERVIÇO 01 E 02 DO ITEM 04 SERÃO EXECUTADOS APENAS DURANTE O EVENTO PECNORDESTE, NO CENTRO DE EVENTOS DO CEARÁ, na sala dos palestrantes, sala da coordenação, sala da imprensa e estande do SENAR/CE.

a) Quantidade de pessoas atendidas para o LOTE 04:

- Primeiro Dia - 280 pessoas
- Segundo Dia - 260 pessoas
- Terceiro Dia - 240 pessoas

OBS: As quantidades, tipo e os locais de serviço referente ao lanche (item 01) e café da manhã (item 02) serão especificados na autorização de fornecimento;

b) A CONTRATADA deve montar serviço de Buffet com mesas, toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana, talheres, bandejas, guardanapos e equipe de apoio para servir, repor e limpar as mesas;

c) Não pode ser usado gás dentro do CEC, somente fogão elétrico e réchaud;

d) A CONTRATADA deve manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bebidas e demais itens, acondicionando os produtos em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;

e) A CONTRATADA deverá manter um garçom exclusivo na sala dos palestrantes e mais dois que ficarão volantes controlando os outros locais onde terão serviço (sala da coordenação, estande SENAR, sala da imprensa);

f) A CONTRATADA deve manter pessoal qualificado e em número suficiente para a execução dos serviços contratados.



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

ITEM 05 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO PARA PALESTRANTES E CONVIDADOS NO PECNORDESTE

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Preço Unit.(R\$)	Preço Total (R\$)
01	<p>Fornecimento de almoço executivo com serviço de Buffet com cardápio contendo as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 opções de proteína (carne, frango, suíno ou peixe); • 02 opções de salada; • 06 opções de guarnições (acompanhamento); • 2 opções de sobremesa; • Água, refrigerante e suco. <p>Obs.: A CONTRATADA deverá variar o cardápio a cada dia (obedecendo as opções acima) e informar a CONTRATANTE com antecedência de até 5 dias antes do evento.</p>	Unid.	800 pessoas			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)						
OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS						
<p>O SERVIÇO DO ITEM 05 SERÁ EXECUTADO APENAS DURANTE O EVENTO DO PECNORDESTE, QUE SERÁ REALIZADO NO CENTRO DE EVENTOS DO CEARÁ.</p> <p>a) Quantidade de refeições estimadas para o LOTE: - PRIMEIRO DIA - 280 unidades - SEGUNDO DIA - 280 unidades - TERCEIRO DIA - 240 unidades</p> <p>b) A CONTRATADA deve montar serviço de Buffet com mesas redondas e cadeiras, toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana, talheres, bandejas, guardanapos e equipe de apoio para servir, repor e limpar as mesas;</p> <p>c) O espaço deverá atender no mínimo 100 (cem) pessoas ao mesmo tempo;</p> <p>d) A CONTRATADA poderá realizar, em paralelo, a venda ao público visitante, seguindo as seguintes condições: - Montar estrutura para atendimento do público, no mesmo local onde será servido o almoço dos palestrantes, localizado na Feira, que irá pagar pelo almoço, conforme serviço de self service oferecido. Além do almoço, o restaurante poderá servir lanches para atender aos visitantes. No caso do almoço dos palestrantes, será entregue voucher para controle. A quantidade de almoço que a contratada venderá por dia para o público será definida por ela e esta quantidade deverá ser acrescida da quantidade contratada por dia. Ela não pode vender para o público da quantidade informada neste contrato, pois a quantidade de voucher's distribuídos é a quantidade de almoço contrato, desta forma o controle do evento é rigoroso;</p> <p>e) As quantidades informadas são estimadas, podendo ser ajustadas com a CONTRATADA durante o decorrer da contratação;</p> <p>f) Não pode ser usado gás dentro do CEC, somente fogão elétrico e réchaud;</p> <p>g) Será cedido um apoio de copa com pia próximo ao local onde ficará o restaurante;</p> <p>h) A CONTRATANTE ficará responsável pela distribuição de <i>voucher</i> para controle do serviço, por parte da CONTRATADA;</p> <p>i) A CONTRATADA deve manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bebidas e demais itens, acondicionando os produtos em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;</p> <p>j) A CONTRATADA deve manter pessoal qualificado e em número suficiente para a execução dos serviços contratados.</p>						

CONTINUA...



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

DEMAIS OBSERVAÇÕES A SEREM SEGUIDAS

5.1. QUANTO AO MATERIAL

- a) A contratada deverá fornecer os seguintes materiais: copos e taças de vidro, louças (pratos, xícaras, jarras, demais louças necessárias ao serviço), talheres em aço inox, travessas (inox, vidro refratário, louça, prata), forno elétrico e/ou micro-ondas e guardanapos de papel tamanho 33x33 cm, resumindo, todo o material necessário para a boa execução do serviço. Não serão aceitas louças descartáveis, somente mediante autorização expressa e assinada do SENAR/AR/CE, que deverá ser consultado a cada evento. Nos guardanapos e demais materiais não poderão ter a logomarca ou nome da contratada;
- b) Os salgados e pratos quentes do cardápio têm que estar sempre dispostos em réchaud, com aquecimento;
- c) Os materiais da contratada deverão ser retirados logo após o evento, salvo se o evento tiver continuidade no dia seguinte;
- d) O fornecimento dos pranchões para o serviço será de responsabilidade da contratada;
- e) Caso seja necessário, a contratada deverá providenciar transformador de energia para ligar seus equipamentos;
- f) A mesa deverá dispor de toalhas e guardanapos bem passados, pratos, copos, talheres e demais apetrechos, todos limpos, colocados com espaçamento e alinhamento preciso entre cada lugar;
- g) Deverão sempre ser utilizados para a arrumação das mesas forro acolchoado, toalhas até o chão e sobretoalhas a meia-altura do chão. Na arrumação dos buffets, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;
- h) Os apetrechos em metal (tais como: talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, réchauds etc.) deverão ser sem ornamentos excessivos;
- i) As louças (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá e consommé, pires etc.) deverão ser em porcelana branca, sem quaisquer outros ornamentos.

5.2. QUANTO AO PESSOAL OPERACIONAL

- a) O fornecimento de todo o pessoal para a execução do serviço, objeto desta licitação, ficará sob a responsabilidade da contratada, que arcará com os encargos sociais, alimentação e transporte dos mesmos.
- b) O pessoal da contratada deverá estar adequadamente uniformizado, de acordo com a função exercida, com uniformes sem a logomarca do *Buffet*, não sendo permitido que menores de idade trabalhem durante os eventos do SENAR.
- c) A equipe de apoio deverá condizer com a quantidade do evento ou tipo de serviço

Obs.: É proibida a entrada e permanência de qualquer pessoa trajando chinelos e/ou bermudas dentro das dependências do LOCAL DO EVENTO REALIZADO PELO SENAR.



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

- d) Os Funcionários devem estar devidamente asseados com cabelo curto / preso, unhas aparadas, no caso de homens barbeados.
 - e) Os cozinheiros, confeitadores e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano (sendo de pano para uso junto ao fogão) e botas de plástico, para maior higiene no manuseio dos alimentos.
 - f) Os cozinheiros, confeitadores e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano (sendo de pano para uso junto ao fogão) e botas de plástico, para maior higiene no manuseio dos alimentos.
 - g) Os funcionários deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela Contratada.
-

5.3. QUANTO A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) Atender às solicitações do SENAR AR/CE, observando prazos e condições deste ajuste.
- b) Realizar os serviços em local, datas (inclusive feriados e finais de semana, quando necessário) e horários (inclusive à noite), especificados pelo SENAR - AR/CE.
- c) Os serviços serão solicitados com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da realização do evento e para cada evento será composto um cardápio considerando os itens e preços constantes no contrato, os quais deverão ser entregues com antecedência mínima de 01 (uma) hora antes da realização do evento. Em casos emergenciais poderão ser solicitados com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas.
- d) Licitante será responsável por transportar os alimentos em embalagens apropriadas, envolvidas em papel filme PVC transparente e bebidas em recipientes térmicos, conforme as exigências do setor requisitante quanto à temperatura. Em nenhuma hipótese os alimentos poderão ser acondicionados em embalagens recicladas.
- e) Disponibilizar, todo serviço de coordenadores, copeiros, garçons, garçonetes e *maître* todos devidamente uniformizados (calça, camisa, calçados fechados e crachá de identificação), para arrumar os produtos e alimentos sobre toalhas limpas e sem manchas, no local onde o mesmo será servido, o qual deverá acompanhar até o final da alimentação, para retirada de seus materiais, deixando o ambiente limpo e organizado.
- f) A licitante deverá informar os dados pessoais dos funcionários que prestarão os serviços junto ao SENAR AR/CE.
- g) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que toca à distribuição de cores, originalidade na decoração das travessas, sem exageros, também deve ser considerada. Especial atenção deve ser dada a que molhos de um prato não afetem negativamente suas guarnições. Os molhos podem ser servidos separadamente.
- h) Cada evento será composto de um cardápio, previamente decidido pela contratante em acordo com a contratada de acordo com os serviços constantes neste termo de referência, devendo os pedidos serem atendidos conforme descritos na planilha enviada, não podendo a Fornecedora substituir itens por conta própria sem antes consultar o SENAR AR/CE.



Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR AR/CE

- i) Comunicar imediatamente ao SENAR AR/CE qualquer problema que venha ocorrer quando da prestação dos serviços.
- j) Todos os gêneros alimentícios deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sem alteração de suas características e dentro do prazo de validade de consumo, podendo o SENAR AR/CE recusar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam o controle de qualidade.
- k) Responsabilizar-se pelo controle qualitativo e quantitativo de todos os itens que integram o escopo de fornecimento, preparando e servindo as bebidas e os gêneros alimentícios, devidamente acondicionados, de acordo com as normas de higiene e saúde pública, e em quantidades compatíveis com o número de participantes dos eventos. A contratada deverá reservar uma margem de 15% do quantitativo do pedido caso necessite repor algum alimento durante o andamento do evento.
- l) Responsabilizar-se pela guarda, vigilância, segurança e manutenção dos materiais e equipamentos utilizados, não cabendo ao SENAR AR/CE arcar com qualquer despesa relativa ao desaparecimento, roubo ou furto.
- m) Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome do SENAR AR/CE devem ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues em recipientes descartáveis ao final do evento para a contratante.
- n) A mesa deve estar impecavelmente disposta: toalhas e guardanapos bem passados, pratos, copos, talheres e demais apetrechos perfeitamente limpos.
- o) O transporte dos alimentos e ingredientes deverá ocorrer em veículo próprio com carroceria fechada, de acordo com as recomendações do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação - RDC 216, de 15 de setembro de 2004. O veículo deve apresentar perfeitas condições de higiene e manutenção para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos

CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO:	
Prazo de entrega:	Preparação com até 48 horas, após recebimento da Autorização de Fornecimento.
Local/Horário de entrega:	Avenida Eduardo Girão, nº 317 – 1º andar, Jardim América, Fortaleza/CE. CEP: 60.410-442. Das: 07h30min às 11h e 13h30min às 16h., ou de acordo com a demanda.
Forma de fornecimento:	De acordo com a demanda / Autorização de Fornecimento.
Prazo de pagamento:	15 dias, após recebimento da Nota Fiscal/Recibo.
Observação:	O pagamento somente será efetuado mediante comprovação da regularidade fiscal da empresa (Certidões válidas).

OBSERVAÇÃO: Enviar a proposta EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA contendo as seguintes informações: Razão social, CNPJ, endereço, telefone de contato, nome e cargo/função do signatário da proposta; Validade da proposta e data da proposta.

Fortaleza/CE, 18 / Setembro /2018 .

Daniel Moraes

Gestor de Núcleo de Compras e Patrimônio - NUCOMP