



Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 133
Disponibilização: 19/07/2024
Publicação: 19/07/2024

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico - SEDEC

AVISO

AVISO DE INTENÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO
COM FULCRO NO §3º DO ART. 75 DA LEI N. 14.133/2021

A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico - SEDEC, com registro no CNPJ/MF sob o n. 23.059.866/0001-73, com sede à Avenida Farquar, nº. 2986, Palácio Rio Madeira, 1º Andar, Edifício Rio Pacaás Novos, Pedrinhas, Porto Velho/RO, CEP 76801-470, torna público que tem interesse na Contratação de empresa especializada para locação de restaurante e buffet para atender o jantar executivo do 28º Fórum de Governadores da Amazônia Legal que irá ocorrer no dia 08 de agosto de 2024 na cidade de Porto Velho - RO., conforme quadro abaixo:

item	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	1. ESPAÇO/RESERVA DO RESTAURANTE, localizado na região central e histórica da cidade de Porto Velho, próximo às margens do Rio Madeira, com vistas a propor aos convidados uma experiência agradável e próxima aos locais referência onde a criação da cidade e Estado se deu, primariamente, sendo estes locais a Estrada de ferro Madeira Mamoré, Praça das três caixas d'água, Mercado Central e Palácio Getúlio Vargas. O local deve ter capacidade para 40 pessoas sentadas confortavelmente com ambiente climatizado, cozinha e banheiro equiparados. O espaço deverá contar com: a. Mesas, com 6 a 8 lugares, feitas em madeira, em formato redondo ou quadrada, em ótimas condições de uso e apresentação; b. Cadeiras com assentos confortáveis; c. Centro de mesa, sendo arranjo floral da região amazônica em suporte de madeira rústica, metal ou vidro. d. Ambiente climatizado com refrigeração; e. Banheiros feminino e masculino sinalizados e devidamente limpos, entregues com disponibilização de papel higiênico, papel toalha e sabão líquido de qualidade para higiene e lavagem de mãos, reposição a qualquer momento dos itens; f. Decoração e iluminação adequada a um jantar executivo. g. Deve conter 1 (um) ponto para internet aberto ou com a disponibilização da senha; O ESPAÇO CONTRATADO PARA A OCASIÃO DEVERÁ SER RESERVADO DE FORMA EXCLUSIVA PARA AS AUTORIDADES NO DIA 08 DE AGOSTO À PARTIR DAS 18H. A reserva de forma exclusiva delimita, portanto, a entrada de pessoas não autorizadas no local (clientes não convidados para o evento) durante o período noturno.	01 UNIDADE
02	2. BUFFET para atender 40 convidados: Entradas Mesa de frios contendo variedades de queijos e embutidos, geleias, terrine, castanhas, frutas secas, frutas frescas, torradas e pães; Salgadinhos assados e fritos, com características regionais. Buffet contendo: Dois ou mais tipos de salada sendo, por exemplo, Salada tropical; Salada Caprese Arroz Branco; Filé ao Molho de Natas; Escondidinho de Carne de Sol; Tambaqui ao molho; Paella amazônica; Spaguetti ao alho e óleo; Legumes grelhados Sobremesa: Três tipos de sobremesa incluídas, sendo, por exemplo Cheesecake; Pudim; Banoffe de Banana Bebidas Águas minerais com e sem gás nacionais; Refrigerantes de primeira linha; Suco regional com sabor tipo cupuaçu; cajá ou graviola. Todas as peças e louças do serviço de jantar a serem utilizadas pelos convidados, tais como pratos rasos, fundos, ramequins e pratos para sobremesa deverão ser, obrigatoriamente, de porcelana branca. Os copos e taças, por sua vez, deverão ser obrigatoriamente de vidro ou cristal, e os talheres, para todas as etapas do jantar (entradas, prato principal e sobremesa) deverão ser de aço inoxidável. O uso de materiais de plástico (potes, colheres e pratos por exemplo) não será aceito sob nenhuma hipótese A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último; O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais; 2.1 EQUIPE DE SUPORTE: A equipe de trabalho do buffet deverá contar com, obrigatoriamente, 05 garçons; 01 recepcionista; 02 auxiliares de limpeza; 01 auxiliar de buffet; 02 auxiliares do bar para o serviço de bebidas incluídas. Todos os profissionais deverão estar uniformizados para serviço do jantar.	40 PESSOAS

Limite para apresentação da Proposta de Preços é de 03 (três) dias úteis a contar da data de publicação deste aviso.

Caso hajam interessados, estes deverão enviar *e-mail* para o endereço eletrônico: sedec.gov.compras@gmail.com ou entrar em contato através do telefone (69) 3212-9901, das 07:30h às 13:30h.

Porto velho, data e hora do sistema.

ORDENADOR DE DESPESA**Avenilson Gomes Da Trindade**

Secretário Adjunto de Estado do Desenvolvimento Econômico - SEDEC



Documento assinado eletronicamente por **Avenilson Gomes da Trindade, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 18/07/2024, às 13:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0050922635** e o código CRC **D20F1546**.

Referência: Caso responda este(a) Aviso, indicar expressamente o Processo nº 0041.002076/2024-79

SEI nº 0050922635