



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, I)

1.1. Este documento apresenta o estudo técnico preliminar, que constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar o termo de referência. Além disso, para sua consecução deve-se examinar os normativos que disciplinam os objetos que serão contratados, bem como, deve ser feita uma análise da contratação anterior, ou série histórica, se houver, para que se identifiquem as inconsistências ocorridas durante o processo de contratação e a execução do objeto, com a finalidade de prevenir que ocorram novamente.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, II)

2.1. A necessidade de fornecimento de Coffee Break e Buffet (almoço e jantar) existe, uma vez que é costume desta Assembleia a realização de eventos, treinamentos e reuniões em períodos extensivos, os quais é comum haver intervalos com a oferta de lanches, café e refeições (almoço e jantar), sendo um dos fatores de sucesso, vez que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição. Além disso, a pausa para o lanche é considerada uma forma eficaz de melhor absorção das informações ministradas, pois ajudam a potencializar a memória.

2.2. Além disso, é importante mencionar que a assembleia legislativa por meio de seu programa qualidade de vida no trabalho é responsável pela elaboração de vários eventos, a exemplo da Corrida do Servidor e Abril Verde, em que há o fornecimento de kits saudáveis e alimentação para os participantes.

3. ÁREA REQUISITANTE (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, III)

3.1. Coordenadoria de Relações Públicas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, IV)



- 4.1. A aquisição Coffee Break e Buffet (almoço e jantar) ocorrerá sob demanda, através de Ata de Registro de Preços, considerando a necessidade de cada produto nos diversos setores administrativos.
- 4.2. A validade da Ata da Registro de Preços decorrente do processo de contratação terá vigência de 1 (um) ano, admitida a prorrogação por igual período, conforme disposto no Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.3. O fornecimento será efetuado de forma parcelada, no prazo, quantidade, local e horário especificado pela contratante.
- 4.4. O fornecedor deve ter sua capacidade técnica reconhecida.
- 4.5. O fornecedor deverá ter ciência de que as entregas dos produtos podem ocorrer também no interior do Estado do Rio Grande do Norte.
- 4.6. A entrega do objeto poderá ocorrer em quaisquer dias da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, podendo também ocorrer aos sábados, domingos e feriados, conforme solicitação pela Divisão de Cerimonial e Qualidade de vida do trabalho/COGEP);
- 4.7. Cabe à Contratada custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, responsabilizando-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Contratante.
- 4.8. As refeições a serem fornecidas e/ou servidas devem ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, de acordo com os cardápios próprios.
- 4.9. A Contratada deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens em observância legislação pertinente.
- 4.10. A Contratada deverá possuir todo o material de apoio necessário a atender à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox, copos, taças, xícaras, pires, jarras, travessas e bandejas para servir, *réchauds*, *souplast*, molheiras, guardanapos de papel (30x30cm) e de pano (40x40cm), toalhas de mesa, cobre manchas e demais itens de cutelaria, além de pessoal de apoio (garçom e equipe de cozinha, quando necessário).

5. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO PARA ATENDIMENTO À DEMANDA E AVALIAÇÃO CIRCUNSTANCIADA DE CADA UMA DELAS (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, V)

- 5.1. Solução 01: Aquisição dos gêneros alimentícios e utensílios necessários, para o quadro funcional da Casa prepare as refeições e realize a organização;
- 5.2. Solução 02: Contratação de empresa especializada, por meio de Sistema de Registro de preços, para a prestação do serviço, conforme a efetiva necessidade da Administração;



5.3. A solução 01 é inviável, uma vez que Casa não dispõe em seu quadro funcional de servidores capacitados ao preparo de alimentação, nem possui estrutura física de cozinha adequada para este fim;

5.4. A solução 02 é viável e vantajosa para a Administração, haja vista que o particular contratado dispõe de todo o conhecimento técnico e experiência necessários para elaboração das refeições. Cumpre ressaltar que, diante da adoção do Sistema de Registro de Preços, possíveis equívocos relacionados aos quantitativo não representam risco de danos ao erário, uma vez que a solicitação se dará conforme a necessidade da Casa.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA, INCLUSIVE AS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, VI)

6.1. Registro de Preços para Contratação de Empresa Especializada em Fornecimento de Refeições - *Coffee Break* e *Buffet* (Almoço e Jantar) para Reunião/Recepção, visando atender às necessidades da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Norte, conforme as especificações e condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2. Os serviços deverão obedecer aos cardápios estabelecidos pela Contratante e primar pela qualidade dos produtos que atenderão aos membros, servidores, autoridades e convidados sempre respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela vigilância sanitária e demais órgãos.

6.3. Os serviços deverão ser prestados na data, horário e local definidos pela Contratante que comunicará a Contratada com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos, ressalvados os casos emergenciais, em que a comunicação ocorrerá com antecedência de 3 (três) dias corridos.

6.4. Os serviços serão acompanhados por garçons na proporção de 1 (um) para cada grupo de 20 (vinte) pessoas. Esse quantitativo poderá ser alterado a qualquer momento mediante autorização/solicitação da Contratante, para que não haja prejuízos na qualidade dos serviços prestados.

6.5. A contratada deverá possuir veículo utilitário próprio para transporte dos produtos a serem servidos no evento.

6.6. Caso os produtos não estejam de acordo com o solicitado e a entrega for rejeitada pelo fiscal de contrato, a substituição destes deverá ser feita no prazo improrrogável de até 01 (uma) hora antes do evento.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, VII)



Lotes	Itens	Relação dos Serviços (A descrição detalhada dos itens encontra-se no ANEXO I deste estudo)	Unidade de Medida	Quantidade Máxima Estimada
Lote 1	1	COFFEE BREAK - TIPO 1. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	1500
	2	COFFEE BREAK - TIPO 2. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	1000
	3	COFFEE BREAK - TIPO 3. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	2000
	4	KIT SAUDÁVEL	Por pessoa	1000
Lote 2	5	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	400
	6	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	400
	7	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	200
	8	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	200



	9	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II).</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	300
	10	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria. <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II).</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	300

Essas quantidades são estimadas em função do consumo anterior e do provável aumento da utilização. Destaque-se que, diante da adoção de sistema de registro de preço, possíveis equívocos não oferecem risco de tornar a contratação antieconômica, haja vista que os itens serão solicitados conforme efetiva necessidade da Administração.

8. PROJEÇÃO APROXIMADA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, VIII)

8.1. A projeção do valor da contratação foi realizada conforme disposto no Ato da Mesa Nº 2531. Assim, os valores foram extraídos de preços públicos e de sítios eletrônicos especializados.

8.2.

	Relação dos Serviços (A descrição detalhada dos itens encontra-se no ANEXO I desse processo)	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)	Fonte
1	COFFEE BREAK - TIPO 1. Inclui serviços: garçom e cutelaria.	1500	62,50	93.750,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022



2	COFFEE BREAK - TIPO 2. Inclui serviços: garçom e cutelaria.	1000	62,00	62.000,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022
3	COFFEE BREAK - TIPO 3. Inclui serviços: garçom e cutelaria.	2000	72,00	144.000,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022
4	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>cutelaria comum.</u>	400	92,00	36.800,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022
5	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>cutelaria comum.</u>	400	79,00	31.600,00	Contrato 152/2019 Processo 2.866/2019
6	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>cutelaria comum.</u>	200	99,51	19.902,00	Alfinin Serviços de Alimentação para eventos e recepção - BUFE LTDA
7	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>cutelaria comum.</u>	200	111,00	22.200,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022
8	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria <u>(com cutelaria especial conforme anexo II.)</u>	300	143,01	42.903,00	Alfinin Serviços de Alimentação para eventos e recepção - BUFE LTDA + Bamboo&Co
9	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria. <u>(com cutelaria especial conforme anexo II.)</u>	300	154,50	46.350,00	Ata 83/2022 Pregão 34/2022 + Bamboo&Co



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

10	KIT SAUDÁVEL	1000	38	38.000,00	Orçamento PJ Refeições
ESTIMATIVA DE CUSTO				537.505,00	

Fornecedor: PJ Refeições Coletivas Ltda EPP					
CNPJ/CPF: 01.611.866/0001-00 Inscrição Estadual: 200774123					
Endereço: Rua Dr João Francisco de Oliveira, 32, CS B - Dix - Sept Rosado					
CEP: 59.052-140 Cidade: Natal Estado: RN					
E-mail: licitacoes@pjrefeicoes.com.br					
Telefone: (84) 2226-1972 Fax:					
Banco: Banco do Brasil Agência: 2870-3 C/C: 25.873-3					
Validade da Proposta: 60 (sessenta) Dias					
Resp. para Assinatura de Contratos e Ata: Paulo Sérgio da Trindade, casado, empresário, RG.: 887.729-SSP/RN CPF.: 567.279.844-68 Endereço: Rua madre Tereza de Calcutá, 2000 Casa 102, Nova Parnamirim, Parnamirim /RN, CEP: 59.151-180					

PROPOSTA DE PREÇO

Segue proposta comercial eventual fornecimento de refeições preparadas, sob a forma de kit lanches, para atender ao evento a ser realizado, na cidade de Natal - RN, em conformidade com as especificações, unidades e quantidades, constantes no cardápio abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
01	KITS COMPOSTO: ➤ SUCO EM GARAFINHAS 300ML (UVA OU ABACAXI COM HORTELÃ) ➤ SALADA DE FRUTAS 200ML (LARANJA, MORANGO, KIWI, MANGA, UVA) ➤ SANDUICHE NATURAL (PEITO DE PERU OU CREME DE FRANGO) ➤ BOLO DE BANANA COM AVEIA OU AMEIXA ➤ BARRA DE CEREAL (CHOCOLATE COM OLEAGINOSAS OU BANANA COM CHOCOLATE) Embalagem que acondicione todos os itens do kit + guardanapo embalado individualmente e colher para a salada, também embalada, podendo ser junto ao guardanapo.	UND	80	38,00	3.040,00

• Declaramos que os valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
PRAZO DE ENTREGA: Imediato (a partir da Ordem de Serviço)

NATAL-RN, 05 de março 2024.

PJ REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ nº 01.611.866/0001-00
Paulo Sérgio da Trindade
Diretor Geral
CPF: 567.279.844-68

Rua Dr. João Francisco de Oliveira, nº 32 cs-b,
Dix Sept Rosado, Natal-RN, 59052-140
www.pjrefeicoes.com.br - Tel: (84) 2226-1972



9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, IX)

9.1. O objeto da contratação será parcelado em lotes, conforme detalhado neste estudo, em busca da ampliação da competição de mercado. Já os itens inseridos em cada lote não serão parcelados pela padronização e harmonização dos cardápios e serviços de: **Coffe Break; Almoço e Jantar.**

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, X)

10.1. É importante a contratação de empresa para fornecimentos de estruturas para realização de eventos, a exemplo: tendas, cadeiras, mesas etc.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, XI)

11.1. A presente contratação está prevista no PCA (Plano de Contratações Anual) enviado por esta Divisão de Cerimonial à Coordenadoria de Compras e Patrimônio no ano de 2023.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, XII)

12.1. Quando a Assembleia do Rio Grande do Norte realiza eventos, treinamentos e reuniões em períodos extensivos, os quais é comum haver intervalos com a oferta de lanches, café e refeições (almoço e jantar), sendo um dos fatores de sucesso, vez que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição. Além disso, a pausa para o lanche é considerada uma forma eficaz de melhor absorção.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO E À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, XIII)

13.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias a serem adotadas pela Administração, pois trata-se de aquisição por demanda.



14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (NEGATIVOS OU POSITIVOS) E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL (DISPENSÁVEL COM JUSTIFICATIVA) (ANEXO IV, ART. 4º, XIV)

14.1. A empresa deverá possuir a licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dia com as respectivas licenças.

14.2. Os resíduos decorrentes da fabricação dos produtos cotados deverão ter destinação ambiental adequada. Caberá ao contratado proceder à separação seletiva dos resíduos produzidos, recolhimento e armazenamento em recipientes adequados até sua retirada, de acordo com o disposto na legislação municipal.

14.3. A Contratada deverá orientar seus empregados sobre:

14.3.1. uso e consumo consciente e racional da energia elétrica e água; minimização da geração de resíduos;

14.3.2. separação seletiva dos resíduos sólidos gerados;

14.4. Os serviços prestados pela empresa contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental.

14.5. Os utensílios devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14.6. Espera-se, ainda, que o fornecedor desenvolva o serviço atentando para as práticas de sustentabilidade, evitando o uso demasiado de descartáveis, optando, sempre que possível, pelo uso de louças.

14.7. A Contratada deverá colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA - (OBRIGATÓRIO) (ANEXO IV, ART. 4º, XIV)

15.1. Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, e considerando que o fornecimento do material é essencial à continuidade da prestação dos serviços do Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte, a equipe de planejamento considera viável a realização de contratação da Solução 02.

16. JUSTIFICATIVA PARA DISPENSA DA DIVULGAÇÃO DA IRP



16.1. A Intenção de Registro de Preços-IRP caracteriza-se como procedimento público prévio destinado a possibilitar a participação de outros órgãos ou entidades na formação de um registro de preço, conforme disposto no art. 2º, VII, do Ato da Mesa nº 2532/2023.

16.2. Entretanto, o art. 14, do referido Ato, prevê que a IRP poderá ser dispensada, desde que de forma justificada; devendo a justificativa, para tanto, constar dos autos do processo administrativo.

16.3. No caso dos autos, a partir da análise do objeto da contratação pretendida, a divulgação da IRP pode resultar na participação de considerável quantidade de órgãos interessados, o que geraria uma grande demanda administrativa para esta Casa.

16.4. Isso porque, cada entidade que manifestar interesse deverá minimamente encaminhar seu próprio ETP, o seu Termo de Referência, contendo as especificações do objeto, as quantidades e local de entrega, e que deverá estar aprovado pela autoridade competente, a sua análise de risco, e sua própria pesquisa de mercado.

16.5. Ou seja, a instrumentalização processual de uma IRP impõe a ALRN a disponibilização de corpo técnico suficiente para analisar a viabilidade dos documentos preliminares enviados pela entidade aderente; inclusive se as especificações técnicas são semelhantes àquela programadas pela ALRN, e posteriormente gerenciar as Atas de Registro de Preços, dada a qualidade de órgão gerenciador.

16.6. Ademais, há necessidade de realização e conclusão célere do procedimento licitatório, o que seria impossível caso houvesse a divulgação da IRP, diante da possibilidade de ingresso de outros órgãos da administração pública, o que não é viável.

16.7. É preciso ressaltar que a Assembleia Legislativa do RN tem uma estrutura administrativa diminuta, centralizada e atribuições limitadas, sendo, portanto, pensada e planejada para atender suas próprias demandas. Em virtude disso, é certo que a ALRN tem um corpo técnico capaz, mas não em quantidade apropriada para suportar de forma responsável os encargos oriundos do processamento de uma IRP.

16.8. Pelas razões postas, em obediência ao comando inserido no art. 14, do Ato da Mesa nº 2532/2023, serve a presente para justificar a dispensa da divulgação da IRP.

ANEXO I - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

ITEM	DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1	COFFEE BREAK - TIPO 1.	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM. Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose.	Por pessoa	1500 (dois mil)



		1) - Salada de frutas com a opção de calda de leite condensado, servido à parte; 2) - 2 (dois) tipos de sanduíches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco, croissant recheado, pão de queijo com frango); 3) - 2 (dois) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 2 (dois) tipos de salgados. (opções a escolher: miniquice de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, croissant, romeu e julieta e calabresa); 5) - Biscoitos: nata, goiaba, integral salgado e queijo; 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne. 8) - Bebidas: 02 (dois) tipos de suco de polpas frutas; 02 (dois) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-gola, Guaraná, fanta-laranja, fanta-uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
--	--	--	--	--



2	COFFEE BREAK - TIPO 2	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM. Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose. 1) - 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação: lavadas, descascadas e fatiadas; 2) - 3 (três) tipos de sanduiches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco, croissant recheado, pão de queijo com frango); 3) - 3 (três) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 3 (três) tipos de salgados. (opções a escolher: miniquiche de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, croissant, romeu e julieta e calabresa); 5) - 2 (dois) tipos de minipães variados. (opções a escolher: francês, integral, croissant, torrada); 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne.	Por pessoa	1000



		8) - Bebidas: 02 (dois) tipos de suco de polpas frutas; 03 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta-laranja, fanta-uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
3	COFFEE BREAK - TIPO 3	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM. Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose. 1) - 3 (três) tipos de frutas frescas da estação: lavadas, descascadas e fatiadas; 2) - 4 (quatro) tipos de sanduiches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco, croissant recheado, pão de queijo com frango); 3) - 4 (quatro) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 4 (quatro) tipos de salgados. (opções a escolher: mini-quiche de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, croissant, romeu e julieta e calabresa);	Por pessoa	2000



		5) - 02 (dois) tipos de minipães variados: francês, integral, croissant, torrada; 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne. 8) - Tábua de queijos e frios variados, mínimo de 03 (três) tipos de queijos e 03 (três) tipos de frios; 9) - Petit fours variados; 10) - Finger foods (mini salada caprese, escondidinho de camarão, carne de sol à potiguar, dadinhos de tapioca com mel de engenho); 11) - Bebidas: 03 (três) tipos de suco de polpas frutas; 03 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta laranja, fanta uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
4	KIT SAUDÁVEL	1) 2 (dois) tipos de suco em garrafinhas 300ML (opção a escolher: uva, abacaxi com hortelã, acerola, cajá); 2) Salada de frutas 200ml (que incluam ainda: laranja, morango, kiwi, manga, uva);	Por pessoa	1000



		3) Saquinhos com mínimo de 20g de granola; 4) Saquinhos com mínimo de 20g de leite condensado ou mel; 5) 2 (dois) tipos de Sanduíche natural (opções a escolher: peito de peru, pão preto com ricota ou creme de frango); 6) 2 (dois) tipos de bolos (opções a escolher: banana com aveia, ameixa, laranja) 7) 2 (dois) tipos de barra de cereal (opções a escolher: chocolate com oleaginosas, banana com chocolate, frutas vermelhas); 8) O kit deve vir em embalagem que acondicione todos os itens do kit + guardanapo embalado individualmente e colher para a salada, também embalada, podendo ser junto ao guardanapo.		
5	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM</u>. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte	Por pessoa	400



		(iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, rosé), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte); 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz de leite, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz branco, feijão verde, feijão preto, feijão enfarofado, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa d'água, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco), macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, dadinhos de tapioca e queijo com molho agri-doce; 3) - Carne (escolher 2 opções): carneiro torrado, carne de sol na	
--	--	--	--



		nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, escondidinho de carne, paçoca; 4) - Ave (escolher 1 opção): galinha caipira torrada (completa), peito de frango empanado, galinha a cabidela, strogonoff de frango; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): moqueca de peixe, peixe inteiro assado, bobó de camarão, camarão à grega; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola. 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação); 8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
6	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM</u>. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:	Por pessoa	400



		1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada verde com frutas e queijos, salada de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, ceaser, italiano, rosé), mini canapé de frango, mini quiche de palmito e queijo, mini escondidinho de carne de sol, ovo pochê, tapioca recheada com carne de sol desfiada e queijo coalho, dadinhos de tapioca e queijo com molho agridoce, tomates recheados com ricota e assados; 2) - Acompanhamentos (3 opções): legumes grelhados, cuscuz temperado, macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, arroz de leite, arroz branco, arroz à grega, arroz integral com brócolis, feijão verde, batatas souté, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, farofa d'água, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, branco); 3) - Proteínas (2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, paçoca, galinha caipira torrada, peito de frango empanado, galinha a cabidela, stroganoff de frango, filé de peixe branco grelhado, peixe inteiro assado, moqueca de peixe; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola, frutas frescas (da estação);		
--	--	---	--	--



		5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
7	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM</u>. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosê</i>), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão	Por pessoa	200



		verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), <i>caponata</i> de berinjela; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>), quiche de palmito e queijo, quiche <i>caprese</i>; 3) - Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho; 4) - Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe		
--	--	---	--	--



		branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão); 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação); 8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
8	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM</u>. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por:	Por pessoa	200



		1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosé</i>), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche <i>caprese</i>, mini canapé de frango, <i>carpaccio</i> de carne, <i>bruschetta</i> italiana, tartar de salmão; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>); 3) - Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao	
--	--	--	--



		molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação); 5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
9	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II).</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação	Por pessoa	300



		crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosé</i>), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), <i>caponata</i> de berinjela; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>), quiche de palmito e queijo, quiche <i>caprese</i>;		
--	--	--	--	--



		3) - Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho; 4) - Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão); 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação); 8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água		
--	--	---	--	--



		mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
10	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria. <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II)</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosê</i>), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche <i>caprese</i>, mini canapé de frango, <i>carpaccio</i> de	Por pessoa	300



		carne, <i>bruschetta</i> italiana, tartar de salmão; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>); 3) - Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, strogonoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão,		
--	--	--	--	--



		torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação); 5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
--	--	---	--	--

ANEXO II – CUTELARIA ESPECÍFICA

1		Prato raso marmorizado	Unid.
2		Souplat de vidro	Unid.
3		Taça para água 550 ml	Unid.
4		Taça para vinho 450 ml	Unid.
5		Faca de mesa dourada	Unid.



6		Garfo de mesa dourado	Unid.
7		Taça para Champagne 210 ml	Unid.
8		Guardanapo de 180 fios medindo 38cm 38 cm em algodão.	Unid.
9		Porta guardanapo	Unid.
10		Cadeira Tiffany cristal Dimensões: A92 P40 L41cm Material: Policarbonato Suporta 180 Kg / Empilha 7 Unidades Almofadas: Espuma revestida em Oxford com velcro para prender.	Unid.
11		Toalhas de mesa em tecido oxford branca medindo 1,5m x 1,5m	Unid.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **THALES EFIGENIO DA SILVA CARVALHO**, em 02/08/2024, às 10:12.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **SUZAN BEZERRA DANTAS MONTENEGRO**, em 02/08/2024, às 10:13.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **ALISSON ALVES RIBEIRO**, em 02/08/2024, às 10:15.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **RAPHAELE DAS DORES SILVA BRITES**, em 02/08/2024, às 10:25.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **BARBARA RASHMA CAVALCANTI DE FRANCA**, em 02/08/2024, às 12:58.



A autenticidade do documento pode ser conferida em <https://legispad.al.rn.leg.br/publico/autenticacao-documento>, informando o identificador do documento **86730** e o código de acesso **ACE59173**