



*Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas em Alagoas*

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a Empresa DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP, inscrita no CNPJ nº 34.928.320/0001-28, com sede no Loteamento Lagoa do Sul, S/N, Quadra C, Lote 18-Massagueira, Marechal Deodoro/AL, prestou serviços ao SEBRAE/AL como empresa especializada na prestação de serviços de buffet para eventos em Maceió e entorno, de acordo com a demanda, conforme tabela abaixo:

SERVIÇO EXECUTADO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
KIT LANCHES	40	R\$ 9,85	R\$ 394,00
BRUNCH	20	R\$ 23,00	R\$ 460,00
CAFÉ DA MANHÃ REGIONALIZADO	35	R\$ 21,00	R\$ 735,00
CAFÉ EMPRESARIAL	75	R\$ 28,05	R\$ 2.103,75
CAFÉ DA MANHÃ EMPRESARIAL	20	R\$ 28,05	R\$ 561,00
COFFE BREAK REGIONALIZADO	80	R\$ 11,00	R\$ 880,00
ALMOÇO REGIONALIZADO	80	R\$ 26,50	R\$ 2.120,00
CAFÉ DA MANHÃ REGIONALIZADO	30	R\$ 21,00	R\$ 630,00
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	30	R\$ 12,37	R\$ 371,11
ALMOÇO REGIONALIZADO	40	R\$ 26,50	R\$ 1.060,00
ALMOÇO REGIONALIZADO	30	R\$ 35,51	R\$ 1.065,30
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	90	R\$ 12,37	R\$ 1.113,30
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	18	R\$ 12,37	R\$ 222,66
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	60	R\$ 12,37	R\$ 742,20
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	30	R\$ 12,37	R\$ 371,10
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 2	75	R\$ 11,00	R\$ 825,00
CAFÉ DA MANHÃ SOCIAL	20	R\$ 24,00	R\$ 480,00



*Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas em Alagoas*

COFFE BREACK CORPORATIVO 2	10	R\$ 11,00	R\$ 110,00
COFFE BREACK CORPORATIVO 1	15	R\$ 12,37	R\$ 185,55
BRUNCH	40	R\$ 23,00	R\$ 920,00
CAFÉ DA MANHÃ REGIONALIZADO	20	R\$ 21,00	R\$ 420,00
COFFE TIPO CORPORATIVO - TIPO 01	25	R\$ 19,00	R\$ 475,00
KIT LANCHE	24	R\$ 9,85	R\$ 236,40
ALMOÇO INDIVIDUALIZADO	12	R\$ 13,01	R\$ 156,12
LANCHE EXPRESSO ALGODÃO DOCE	50	R\$ 4,07	R\$ 203,50
LANCHE EXPRESSO MINI PIZZA	50	R\$ 4,07	R\$ 203,50
COFFE BREACK REGIONALIZADO	50	R\$ 11,00	R\$ 550,00
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	30	R\$ 12,37	R\$ 371,10
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	30	R\$ 12,37	R\$ 371,10
BRUNCH	20	R\$ 23,00	R\$ 460,00
PETITI FOUR	10	R\$ 6,01	R\$ 60,10
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 2	23	R\$ 11,00	R\$ 253,00
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 2	23	R\$ 11,00	R\$ 253,00
COFFE BREACK REGIONALIZADO	88	R\$ 12,50	R\$ 1.100,00
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	30	R\$ 12,37	R\$ 371,10
KIT LANCHE	70	R\$ 9,85	R\$ 689,50
COFFEE BREAK CORPORATIVO 2	60	R\$ 11,00	R\$ 660,00
CAFÉ DA MANHÃ REGIONALIZADO	35	R\$ 21,00	R\$ 735,00
COFFE BREACK CORPORATIVO TIPO II	30	R\$ 11,00	R\$ 330,00
ALMOÇO CORPORATIVO TIPO 2	15	R\$ 30,15	R\$ 452,25
COFFEE BREAK CORPORATIVO TIPO 1	100	R\$ 12,37	R\$ 1.237,00
ALMOÇO CORPORATIVO TIPO 2	50	R\$ 30,15	1.507,50



*Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas em Alagoas*

JANTAR CORPORATIVO TIPO 1	13	R\$ 30,40	R\$ 395,20
------------------------------	----	-----------	------------

Salientamos ainda, que a contratada prestou os serviços, objeto deste ajuste, de forma satisfatória.

Maceió/AL, 12 de novembro de 2021


Anderson de Barros Correia Moura
Gerente da Unidade de Administração e Suprimentos

O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE ALAGOAS - SEBRAE/AL, pessoa jurídica de direito privado, constituído sob a forma de associação civil sem fins lucrativos, serviço social autônomo, inscrito no CNPJ/MF nº 12.517.413/0001-27, sediado na rua Dr. Marinho de Gusmão, nº 46, Centro, Maceió/AL, representado neste ato por seu Diretor Superintendente, MARCOS ANTONIO DA ROCHA VIEIRA, inscrito no CAU-BR nº A0992-0 e no CPF/MF nº 034.472.944-34, e por seu Diretor Administrativo-Financeiro JOSÉ ROBERVAL CABRAL DA SILVA GOMES, portador do RG nº 408146-SSP/AL e inscrito no CPF/MF nº 381.834.804-92, doravante designado **SEBRAE/AL**, e a empresa **DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 34.928.320/0001-28, com sede no Loteamento Lagoa do Sul, S/N, Quadra C, Lote 18- Massagueira, Marechal Deodoro-AL, neste ato representada por seu Sócio Administrador, Ricardo Ferreira dos Santos, portador do RG nº 1676016 -SEDS-AL e inscrito no CPF/MF sob o nº 029.967.734-62, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente CONTRATO, de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Contratar empresa especializada na prestação dos serviços de buffet para eventos em Maceió e entorno (52 municípios alagoanos), de acordo com a demanda, conforme especificações descritas neste ajuste, na proposta de preços da CONTRATADA, no detalhamento dos serviços de alimentos e bebidas e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO FUNDAMENTO LEGAL

Esta adjudicação decorre do Processo nº 03/2021, Pregão nº 01/2021, na forma presencial, devidamente homologada em 11/02/2021, que integram o presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Sem prejuízo das obrigações inerentes a perfeita execução do objeto descrito na Cláusula Quarta e demais disposições deste ajuste, a CONTRATADA deverá prestar os serviços de acordo com as seguintes diretrizes:

1. Fornecer alimentos e bebidas, montados e aptos ao consumo, conforme seja requisitado dentre as opções descritas nos anexos deste ajuste. Não serão admitidas alterações de cardápio sem prévio aviso e consentimento pelo SEBRAE/AL.
2. Garantir, durante o transporte, a integridade e qualidade do produto, impedindo assim, deterioração e contaminação. Será proibido transportar alimentos juntamente com outros materiais tais como artigos de decoração, flores, ou qualquer outro objeto que não seja de natureza alimentar. O veículo utilizado para o transporte deverá ser fechado e apresentar perfeito estado de conservação e higiene.
3. Transportar alimentos refrigerados em caixas térmicas vedadas e com mecanismos que garantam a estabilidade da temperatura (ex.: rechauds, balcões de gelo, caixas térmicas, freezers ou refrigeradores).
4. Providenciar imediatamente, após o término do evento, a retirada de todos os seus materiais e deixar o local da forma como lhe foi entregue. Entende-se por imediatamente o momento que o evento encerrar.
5. Manter os colaboradores responsáveis pela manipulação dos alimentos devidamente fardados e utilizando equipamentos de proteção (máscara, face shield, luvas, touca, avental, sapatos fechados, etc.).
6. Seguir as normas de boas práticas de fabricação e manipulação, bem como os protocolos sanitários de prevenção contra a Covid – 19. É fundamental levar em consideração as decisões da autoridade pública local que regulamentam o funcionamento dos serviços de alimentos e bebidas em cada estado, região e município. Caso existam divergências entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação do governo estadual. Caso haja omissões ou imprecisões nas regras editadas para o território onde será realizado o evento, opte por seguir a regra mais rigorosa. Deverão ser considerados os protocolos estaduais, as portarias da secretaria estadual de saúde, os atos (decreto, portarias, etc) das autoridades municipais e as regras previstas por instituições oficiais, naquilo que não contrariem os protocolos estaduais (ANVISA, ABNT, OMS, entre outros).



7. Expor alimentos, com manutenção térmica, por um período máximo de 04 (quatro) horas, não sendo permitido o reaproveitamento das sobras sujas, ou seja, alimentos previamente expostos no balcão de distribuição.
8. Manter as sobras limpas sob controle térmico para posterior distribuição.
9. Os sucos, refrigerantes, águas, coquetéis, iogurte, água de coco e achocolatados devem ser servidos gelados. Café, chocolate, chá, leite e outros quentes. Com sua devida substituição sempre que necessário.
10. Manter o serviço de reposição periódica dos alimentos e bebidas;
11. Apresentar decoração das mesas, pranchões e ilhas de acordo com o cardápio a ser montado.
12. Manter os utensílios utilizados no serviço de buffet em bom estado de conservação. Os pratos deverão ser em porcelana branca, sem rachaduras ou manchas; os copos e saladeiras deverão ser de vidro; talheres, baixelas e bandejas, deverão ser em aço inox, sem manchas ou com excesso de arranhões. Todo o material deverá estar higienizado e embalado com papel filme. Utilizar preferencialmente materiais descartáveis.
13. O item "Coquetel" deverá ser volante.
14. Os serviços demandados poderão ser a francesa, inglesa ou americana, conforme solicitado pelo SEBRAE/AL, devendo a CONTRATADA ter pleno conhecimento das características de cada serviço. No serviço a americana, toda a comida exposta deverá ser servida por um garçom.
15. Recolher pratos, copos e talheres sujos durante todo o evento, a fim de manter o ambiente limpo.
16. Incluir no custo e no fornecimento dos itens os seguintes utensílios e despesas: deslocamento, montagem e desmontagem do buffet, serviço de garçom, bem como toda a infraestrutura necessária à execução do serviço, tais como *sousplat*, toalhas, cobre manchas, pranchas (mesas retangulares) e mesa redonda para a exposição dos alimentos e bebidas, utensílios, caixas térmicas, embalagens, guardanapos de tecido e papel, abridores, açucareiros, aparelho de jantar completo, artigos descartáveis, assadeira, avental, baixela, bandeja, bule, centro de mesa, coados de café, cooler para bebidas, copos, canecas, taças, escorredor de louça, espremedor manual, forma de bombons, bomboniere, formas, fruteiras, galheteiro, garrafa térmica, jarra, jogo de café, jogo de chá, jogo de sobremesa, talheres, leiteira, luva térmica, manteigueira, moedor de pimenta, molheira, paliteiro, porta-copos, porta-guardanapo, porta pão, pote, ralador, *réchauds*, saladeira, saleiro, tábua de frios, faqueiro, tigela, travessa, forno elétrico, fritadeira e outras utilidades domésticas necessárias à perfeita execução do serviço.
17. Apresentar pelo menos 02 (dois) cardápios, para apreciação e escolha do SEBRAE/AL sempre que for solicitado.
318. Disponibilizar, quando solicitado, degustação dos alimentos a serem servidos nos eventos, sem custos, podendo o SEBRAE/AL aprová-los ou não.
19. Disponibilizar placa indicativa do alimento e bebida servidos.
20. Apresentar quantidade de ilhas compatível com a totalidade de participantes e perfil do evento, sendo as ilhas divididas para cada tipo de alimento com ida e volta, ou seja, o mesmo alimento em recipiente de um lado e de outro da ilha. Essa quantidade de ilhas será determinada pelo buffet com a aprovação do SEBRAE/AL.
21. Fornecer outros molhos e formas de preparação, mediante autorização prévia do SEBRAE/AL, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço.
22. Os cardápios poderão ser adaptados ao perfil do evento, mediante autorização prévia do SEBRAE/AL e de acordo da CONTRATADA.
23. Poderá ocorrer mais de um evento simultaneamente em municípios diversos, a CONTRATADA deverá atender a todos sem prejuízo da qualidade e agilidade no atendimento.
24. Com relação a duração dos serviços:

- a) Serviços de Sala, Lanche Expresso, Bar Temático – deverá ficar servido durante todo o evento;

Handwritten signature



b) Coffee Break e Welcome drink – Não poderá ser inferior a 30 (trinta) minutos;

c) Café da manhã, Brunch, almoço, coquetel e jantar – Não poderá ser inferior a 01 (uma) hora e superior a 05 (cinco) horas.

25. Calcular os quantitativos levando em conta os seguintes parâmetros:

a) Alimentos – 08 salgados por pessoa em casos de servir juntamente com outros alimentos; 12 salgados ou canapés por pessoa se houver apenas 01 prato quente em seguida; 18 salgadinhos por pessoa se houver apenas coquetel; 200 gramas de massa por pessoa; 120 gramas de frutas e vegetais por pessoa; 200 gramas de carnes ou peixes por pessoa em um almoço ou jantar; 50 gramas de arroz por pessoa; 1 forma de 22cm de diâmetro de torta salgada ou doce para cada 10 pessoas; 06 docinhos por pessoa; 60 gramas de bolo por pessoa quando houver outros tipos de sobremesa; 100 gramas de bolo por pessoa, quando o bolo for a sobremesa; 400g de carne por pessoa;

b) Bebidas: 600ml de suco ou refrigerante por pessoa para coffee break, jantares, almoço e coquetel; 500ml de água mineral por pessoa; 1 garrafa de 750ml de coquetel de frutas para cada 15 convidados; 250ml de café por pessoa; 300ml de água de coco por pessoa; 250ml de leite por pessoa; 200ml de achocolatado por pessoa; 170g de iogurte por pessoa;

c) Garçons: 01 garçom para cada 20 convidado. No caso de coquetéis deverá ser considerado 01 garçom a cada 15 convidados. Nos serviços a francesa ou inglesa, considerar 01 garçom a cada 10 convidados.

26. O buffet deverá estar no local do evento com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência do horário previsto para o início do serviço.

27. O buffet deverá estar pronto e os alimentos e bebidas servidos em até 20 (vinte) minutos antes do horário previsto para início do serviço.

28. A solicitação, por e-mail, dos itens constantes na planilha anexa deste contrato será realizada com, no mínimo, 02 (dois) dias úteis de antecedência da data de início do evento.

29. O SEBRAE/AL poderá cancelar eventos programados e/ou modificar seu formato no prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da data de início do evento. Com exceção, dos itens que compõem o "Serviço de Sala" que poderão ser cancelados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data de início do evento.

30. O prazo para alteração do número previsto de participantes será de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data de início do evento.

31. As visitas técnicas aos locais de realização dos eventos, bem como as reuniões de briefing serão agendadas, por e-mail, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

32. Deverão ser desconsiderados como período de fornecimento o tempo utilizado para montagem e desmontagem.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Na execução dos serviços a CONTRATADA deverá considerar as regiões abaixo, como também para formação dos preços de seus produtos/serviços:

MACEIÓ E ENTORNO

Região 1

Maceió

Região 2 (até 50km de Maceió)

Compreende os municípios de: Atalaia, Barra de Santo Antônio, Barra de São Miguel, Coqueiro Seco, Marechal Deodoro, Messias, Paripueira, Pilar, Rio Largo, Santa Luzia do Norte e Satuba.

Região 3 (acima de 50km a 100km de Maceió)

Compreende os municípios de: Anadia, Boca da Mata, Branquinha, Cajueiro, Campo Alegre, Capela, Coruripe,

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deividy Cleão L.C. Barros
Assinado
Data: 17.11.19

[Handwritten signature]



Flexeiras, Jequiá da Praia, Joaquim Gomes, Mar Vermelho, Maribondo, Matriz de Camaragibe, Murici, Passo de Camaragibe, Pindoba, Porto Calvo, Roteiro, São Luis do Quitunde, São Miguel dos Campos, São Miguel dos Milagres, União dos Palmares e Viçosa.

Região 4 (acima de 100km a 150km de Maceió)

Compreende os municípios de: Campestre, Chã Preta, Colônia Leopoldina, Feliz Deserto, Ibateguara, Jacuípe, Japaratinga, Jundiá, Junqueiro, Maragogi, Novo Lino, Paulo Jacinto, Penedo, Piaçabuçu, Porto de Pedras, Santana do Mundaú, São José da Laje e Teotônio Vilela.

CLÁUSULA QUARTA - DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Sem prejuízo das obrigações inerentes à perfeita execução do serviço descrito na Cláusula Primeira e demais disposições deste ajuste, fica a CONTRATADA obrigada a atender as seguintes obrigações dentro dos seguintes parâmetros:

I – Qualidade:

- a) Responsabilizar-se por todos os recursos e materiais necessários à execução dos serviços objeto deste instrumento;
- b) Possibilitar ao SEBRAE/AL a fiscalização da execução do objeto a ser contratado, acatando as decisões e observações feitas pelo gestor do contrato;
- c) Participar de reuniões de briefing e reuniões de alinhamento/relacionamento convocadas pelo SEBRAE/AL;
- d) Efetuar, quando solicitado pelo SEBRAE/AL, visitas prévias aos locais de realização do evento;
- e) Observar o que dispõe o Código de Ética do SEBRAE que está disponível no Portal do SEBRAE – www.sebrae.com.br/ouvidoria.

II – Prazo:

- a) Responder, por e-mail, em até no máximo 24h (vinte e quatro) horas as solicitações de orçamentos demandadas pelo SEBRAE/AL. Nos casos em que seja necessária visita técnica ao local do evento, a mesma terá 48 (quarenta e oito) horas após a visita para enviar o orçamento;
- b) Disponibilizar, em até 02 (dois) dias após o início da vigência desta avença, e-mail e telefone, para que o SEBRAE/AL possa contatar a CONTRATADA durante o horário comercial, bem como designar profissional responsável pelo atendimento à instituição;
- c) Apresentar via sistema PPE a documentação pertinente ao pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços.

III – Suporte:

- a) Não assumir quaisquer despesas em nome e por conta do SEBRAE/AL, sem prévia e expressa autorização;
- b) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem prévia e expressa anuência do SEBRAE/AL;
- c) Responder pelas perdas e danos causados por seus sócios, empregados ou prepostos, ainda que involuntariamente, às instalações dos prédios, mobiliários, máquinas, equipamentos e demais bens do SEBRAE/AL ou de propriedade de terceiros, durante a execução dos serviços;
- d) Responsabilizar-se pela exata prestação do serviço, obrigando-se a solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto deste contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista tenha que ser apresentada, para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o SEBRAE/AL, desde que de responsabilidade da CONTRATADA;

Deivdy Cláudio L.C. Barros
Advogado
OAB/AL 77.459



- e) Manter sigilo sobre quaisquer informações relacionadas às atividades profissionais da outra parte, das quais tenha tomado conhecimento durante a execução do contrato, comprometendo-se a não revelá-las a terceiros;
- f) Atender e executar os serviços com integral observância às condições da solicitação do evento e às disposições da vigilância sanitária, protocolos de prevenção contra covid-19 e determinações legais;
- g) Substituir até o dia posterior à solicitação formal do SEBRAE/AL, qualquer membro da equipe de trabalho que não atenda aos requisitos mínimos desejados, ou ainda que não esteja desempenhando adequada e satisfatoriamente o trabalho;
- h) Recrutar e contratar, em seu nome, profissionais necessários à execução dos serviços contratados, sem qualquer solidariedade do SEBRAE/AL, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os relativos aos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal.

VI – Sustentabilidade:

- a) Manter, durante toda vigência do ajuste em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação;
- b) Atender ao fluxo e regramento interno do SEBRAE/AL quanto à coleta seletiva nos descartes.

CLÁUSULA QUINTA - DA OBRIGAÇÃO DO SEBRAE/AL

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Caberá ao SEBRAE/AL:

- a) Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução contratual;
- b) Comunicar formalmente a CONTRATADA em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do conhecimento de qualquer anormalidade no fornecimento/prestação de serviços em desacordo com as exigências estabelecidas neste contrato;
- c) Avaliar a qualidade dos serviços, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com o constante neste instrumento;
- d) Realizar uma reunião em até 15 (quinze) dias após o início da vigência deste contrato, visando alinhar as cláusulas contratuais, como também apresentar as ações do Projeto de Desenvolvimento de Fornecedores-PDF.

CLÁUSULA SEXTA - DA GESTÃO DO CONTRATO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O acompanhamento e a gestão deste contrato cabem a Unidade de Administração e Suprimentos do SEBRAE/AL, por meio do gerente Anderson de Barros Correia Moura e da gestora do contrato Kizze Luanna Gomes da Silva, aos quais competirão comunicar qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – O gestor terá poderes para agir, intervir e decidir perante a CONTRATADA, inclusive rejeitando o fornecimento/serviços que estiverem em desacordo com este contrato e com a melhor técnica consagrada pelo uso, obrigando-se, desde já a CONTRATADA, a assegurar e facilitar o acesso da fiscalização à execução desta avença, bem como a todos os elementos que forem necessários ao desempenho de sua missão.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A gestão do SEBRAE/AL terá direito de verificar a qualidade de quaisquer serviços executados durante a vigência contratual, podendo exigir a sua substituição quando não atender aos termos do que foi proposto e contratado, sem que assista à CONTRATADA qualquer indenização pelos custos daí decorrentes.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS VALORES E DA FORMA DE PAGAMENTO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor estimado para o custeio do objeto contratado, pelo período de 12 (doze) meses, é de R\$ 550.000,00 (quinhentos e cinquenta mil reais).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – O valor estimado para execução contratual constitui mera previsão para o período de 12 (doze) meses, dimensionada com a demanda atualmente existente, não estando o SEBRAE/AL obrigado a

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas
Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br



executá-los totalmente ou, podendo ainda, complementar ou crescer, observando para isto o valor global da verba orçamentária disponível e as regras estabelecidas nesta avença e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O pagamento pela execução dos serviços será com base nos valores unitários dos itens de cada região constante na proposta de preços da CONTRATADA em anexo.

SUBCLÁUSULA QUARTA - O pagamento será efetuado à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados, após a conclusão do evento, obedecendo os valores unitários constantes em sua proposta de preço, em anexo, mediante a inclusão no Sistema PPE (Processo de Pagamento Eletrônico), dos documentos abaixo indicados:

- a) Nota fiscal/fatura relativa aos serviços;
- b) Certificado de Regularidade com o FGTS (CRF-FGTS);
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa de Débitos dos Tributos Municipais;
- e) Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchida e assinada (SEBRAE/AL/contratada), indicando o faturamento projetado após incidência das ocorrências.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A documentação deverá ser apresentada conforme cronograma a seguir:

- a) O pagamento ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis, após a aprovação da documentação no sistema;
- b) Caso a CONTRATADA não entregue os documentos descritos até o dia 23 (vinte e três) de cada mês, só poderá incluí-lo no sistema no dia 01 do mês subsequente e com a data de emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura referente à este mês
- c) A documentação deverá ser entregue dentro do mês de realização do evento ou, em casos de eventos realizados após o dia 23, deverá ser apresentada a nota fiscal no mês subsequente.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A análise da documentação ocorrerá via sistema eletrônico. Qualquer documento apresentado para realização do pagamento, que não seja aprovado pelo SEBRAE/AL, será devolvido à CONTRATADA para as correções acompanhadas dos motivos de sua rejeição. Os prazos para pagamento estabelecidos acima, serão contados a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de reajuste de seu valor ou qualquer ônus para o SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - O pagamento será efetuado em favor da CONTRATADA no banco CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, agência nº 2393 e conta corrente nº 780-1, conforme a forma de pagamento estabelecida nesta cláusula.

SUBCLÁUSULA OITAVA - O SEBRAE/AL, por ocasião do pagamento, fará as retenções e recolhimentos fiscais em conformidade com a legislação tributária vigente, e ainda poderá descontar os valores atinentes às penalidades eventualmente aplicadas.

SUBCLÁUSULA NONA - A CONTRATADA deverá primar pelo fornecimento preciso das quantidades e variedades demandadas, bem como pelo prazo de início da prestação do serviço (disponibilização no local do evento), de montagem e apresentação dos alimentos. O desatendimento destes atributos ensejará redução remuneratória na forma prevista no Acordo de Nível de Serviços anexado. Considerando-se ainda tal situação descumprimento contratual passível de penalização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas oriundas da execução deste contrato onerarão verbas próprias do SEBRAE/AL, consignadas em seu orçamento da seguinte forma:

Unidade: Rateado;

Projeto: De acordo com a unidade demandante;

Ação: De acordo com a unidade demandante.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas
Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivdy Clecio L.C. Barros
Advogado
OAB/AL 17.459

epena



CLÁUSULA NONA - VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, **contados a partir do dia 03 de março de 2021**, podendo a critério do SEBRAE/AL e respeitada a existência de dotação orçamentária, ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, através de termos aditivos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Com fundamento no artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal/88, o reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser:

- a) **Reajuste**, poderá ser concedido através do IPCA/IBGE acumulado nos últimos 12 (doze) meses ou outro índice que venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de 12 meses, a contar da data limite para apresentação da proposta, nos termos da Lei nº 9.069/95, alterada pela Lei nº 10.192/01.
- b) **Revisão ou recomposição de preços**, na hipótese da ocorrência:
 - b.1) fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado;
 - b.2) caso de força maior;
 - b.3) caso fortuito; e
 - b.4) fato do príncipe.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Para efeito de reajustamento, o índice inicial será o do mês da apresentação da proposta.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Caberá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo dos cálculos, demonstrado de forma analítica, o aumento de custos.

SUBCLÁUSULA QUARTA - O presente contrato poderá ser revisado para atualizar seu preço desde que eventual variação tenha relevante impacto na relação entre encargos e retribuição a ponto de tornar retardador ou impeditivo a relação financeira.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Não são considerados fatos relevantes para fundamentar pedido de revisão de preços situações relacionadas a pleitos e modificações de bases comerciais dos fornecedores e prestadores de serviço que atendem a CONTRATADA e foram por ela eleitos e contratados, assim como outros motivos que pudessem ser evitados por outras práticas comerciais ou precauções da CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Caso ocorra a prorrogação do prazo de vigência do contrato e a CONTRATADA não solicite o reequilíbrio dos preços deste contrato, o seu direito preclui, não sendo possível pleitear posteriormente tal reequilíbrio.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto deste contrato, assim como o descumprimento dos prazos e condições estipulados implicarão nas penalidades graduadas na ordem abaixo mencionadas:

- a) **Advertência**;
- b) **Multas**;
- c) **Suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE**, por prazo não superior a 02 (dois) anos; e
- d) **Rescisão Contratual**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas deste contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As multas aplicáveis obedecerão a seguinte gradação:

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br



a) multa compensatória no importe de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, pelo atraso, inexecução ou execução irregular dos serviços, calculado sobre o valor dos serviços demandados, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

b) multa compensatória no percentual de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia, pelo atraso, inexecução ou execução irregular dos serviços, calculado, desde o primeiro dia do descumprimento, sobre o valor dos serviços demandados, em caráter excepcional e a critério do SEBRAE/AL, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

c) multa moratória no importe de 2% (dois por cento) por descumprimento de qualquer cláusula deste ajuste, calculados sobre o valor contratado, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nas letras "a" e "b" desta Subcláusula;

d) multa moratória no percentual de 5% (cinco por cento) pela recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido ou rescisão da avença, calculados sobre o valor deste contrato, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nas letras "a" e "b" desta Subcláusula.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos serviços, se dia de expediente normal do SEBRAE/AL, ou do primeiro dia útil seguinte.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Para aplicação das penalidades aqui previstas, a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE são sanções administrativas que temporariamente obstem a participação em licitações e a contratação.

SUBCLÁUSULA SEXTA - As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO E DA DENÚNCIA

A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará ao SEBRAE/AL o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de expediente escrito, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo do disposto na Cláusula Décima Primeira - Das Penalidades, e apuração de perdas e danos, previstas na forma da Lei Civil.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Ficará este contrato rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- Não cumprimento e cumprimento irregular de cláusulas contratuais, a juízo do SEBRAE/AL, na execução deste contrato;
- Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na execução dos serviços, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que serão aplicadas cumulativamente as multas descritas na cláusula décima primeira;
- A subcontratação, total ou parcial do objeto deste contrato, salvo nos casos estipulados nesta avença;
- O desatendimento das orientações regulares das pessoas designadas para acompanharem e fiscalizarem a execução desta avença, assim como a de seus superiores;
- O cometimento reiterado de faltas na vigência deste contrato;
- Decretação de Falência/dissolução;
- Alteração social e a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução deste contrato;
- Paralisação dos serviços sem justa causa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Em qualquer das hipóteses acima referidas, a CONTRATADA deverá reparar, integralmente, os prejuízos causados ao SEBRAE, independente da aplicação das penalidades previstas neste

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br



instrumento, que poderão ser aplicadas no todo ou em parte, a critério exclusivo do SEBRAE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Este ajuste poderá ser denunciado por qualquer das partes, mediante simples comunicação por escrito, com 30 (trinta) dias de antecedência, sem necessidade do contraditório e da defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PESSOAL, RESPONSABILIDADE E ÔNUS FISCAIS

A CONTRATADA obriga-se a realizar suas atividades profissionais, com pessoal próprio, utilizando profissionais especializados e em número suficiente, cabendo-lhe toda responsabilidade pelas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e danos decorrentes de suas atividades comprometendo-se a reembolsar por toda e qualquer despesa que possa vir a ser imputada ao SEBRAE/AL oriunda da presente avença.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS (ANS)

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O Acordo de Nível de Serviço (ANS) é um documento, anexo a esta avença, que define os níveis esperados de qualidade da prestação de serviço e respectivas adequação de pagamento. Esses níveis de serviço são critérios de aferição dos resultados de atuação da CONTRATADA, ou seja, ele serve de estímulo para a parte prestadora do serviço melhorar a sua atuação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A reincidência em 03 (três) eventos consecutivos de nota média inferior a 85 caracterizará infração contratual por extrapolação de número de ocorrências em desatendimentos de modo a fazer incidir multa, além da rescisão.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA somente emitirá a respectiva fatura para cobrança dos serviços realizados após a medição dos Acordos de Nível de Serviços e respectiva indicação de adequação remuneratória por ocorrências em cada fornecimento a ser faturado. Isto é, cada solicitação e fornecimento ensejará verificação dos atributos de Acordo de Nível de Serviços e indicação de percentual exato para ser aplicado sobre a tabela de preços contratada.

SUBCLÁUSULA QUARTA - O desatendimento dos critérios estabelecidos ensejará redução remuneratória conforme proporção prevista em anexo no Acordo de Nível de Serviços, não cabendo a CONTRATADA contestação visto que não se trata de penalidade e sim de aferição de resultados.

SUBCLÁUSULA QUINTA - O SEBRAE/AL terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis após a realização do evento para enviar o ANS calculado ao fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A CONTRATADA deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor deste contrato, no prazo de 30 (trinta) dias, após o início da vigência, mediante caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro-garantia.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A garantia prestada pela CONTRATADA poderá responder pelas multas que venham a ser aplicadas, em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades, e somente será levantada após o término deste ajuste, desde que integralmente cumpridas as obrigações.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Havendo revisão do valor contratado ou alteração que implique no aumento quantitativo do objeto desta avença, o valor da garantia deverá ser complementado em igual proporção.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caso a vigência deste contrato seja prorrogada, a garantia na modalidade de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ser renovada no prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do respectivo termo aditivo.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Em caso de fiança bancária ou seguro-garantia, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios dos arts. 827 e 835 do Novo Código Civil Brasileiro, e conter cláusula de atualização.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A licitante não poderá restringir o uso da garantia prestada, nem condicionar a sua utilização em caso de inadimplemento contratual.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor deste contrato, a

Deividy Dêcio L. C. Barros
Advogado
OAB/AL 17.459



CONTRATADA se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que foi notificada pelo SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A garantia será liberada ou restituída no prazo de 30 (trinta) dias, após o encerramento desta avença, desde que não tenha ocorrido penalidades e a empresa esteja isenta de qualquer obrigação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CONFORMIDADE

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste contrato de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao Sistema SEBRAE previstos no art. 2º do Regulamento de Licitações e Contratos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do Sistema SEBRAE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

SUBCLÁUSULA QUARTA - As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PROTEÇÃO DOS DADOS

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Proteção dos Dados Pessoais. A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se, sempre que aplicável, a atuar no presente contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre proteção de dados relativos a uma pessoa física ("Títular") identificada ou identificável ("Dados Pessoais") e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados"), além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados do SEBRAE/AL, o que inclui os dados dos clientes desta.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Diretrizes de tratamento. A CONTRATADA seguirá as instruções recebidas do SEBRAE/AL em relação ao tratamento dos dados pessoais, além de observar e cumprir as normas legais vigentes aplicáveis, devendo a CONTRATADA garantir sua licitude e idoneidade, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente possa causar, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA deverá corrigir, completar, excluir e/ou bloquear os dados pessoais, caso seja solicitado pelo SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Solicitações de Titulares. A CONTRATADA deverá notificar o SEBRAE/AL sobre as reclamações e solicitações dos titulares de dados pessoais (por exemplo, sobre a correção, exclusão, complementação e bloqueio de dados).

SUBCLÁUSULA QUINTA - Confidencialidade dos Dados Pessoais. A CONTRATADA, incluindo todos os seus colaboradores, compromete-se a tratar todos os dados pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público sem qualquer contribuição da CONTRATADA, ainda que este contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Governança e segurança. A CONTRATADA compromete-se a adotar medidas, ferramentas e tecnologias necessárias para garantir a segurança dos dados e cumprir com suas obrigações, sempre considerando o estado da técnica disponível.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - A CONTRATADA deverá cumprir com os requisitos das medidas de segurança técnicas e organizacionais para garantir a confidencialidade, pseudonimização e a criptografia dos dados pessoais, inclusive no seu armazenamento e transmissão.

Deivny Clécio L. Lima
Advogado
OAB/AL 27.459



SUBCLÁUSULA OITAVA - A CONTRATADA compromete-se a utilizar tecnologias visando à proteção das informações em todas as comunicações, especialmente nos compartilhamentos de dados pessoais pela CONTRATADA ao SEBRAE/AL, a exemplo de padrão SSL (Secure Sockets Layer) / TLS (Transport Layer Security) e criptografia simétrica do tipo AES (RIJNDAEL) ou TWOFISH ou assimétrica do tipo RSA1 em nível equivalente ou mais forte do que o nível de criptografia de 256 bits.

SUBCLÁUSULA NONA - A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizacionais necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de dados pessoais sejam estruturados de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - Registro de atividades. A CONTRATADA deverá realizar o registro de todas as atividades realizadas em seus sistemas/ambientes ("Registros") no mínimo enquanto vigor este contrato, incluindo qualquer atividade relativa à Dados Pessoais tratados sob determinação do SEBRAE/AL, de modo a permitir a identificação de quem as realizou. Tais registros deverão conter, no mínimo:

- (i) Ação;
- (ii) Identificação de usuários do sistema;
- (iii) Dados de IP no momento da ação;
- (iv) Data/hora da ação, com referência UTC (Universal Time Coordinated), sendo que os relógios de seus sistemas estão sincronizados com a hora legal brasileira e de acordo com o protocolo NTP (ntp.br) de sincronização dos relógios; e
- (v) Session ID da conexão utilizada.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Subcontratação de operadores. A CONTRATADA somente poderá subcontratar qualquer parte dos serviços que envolvam o tratamento de dados pessoais para um ou mais terceiros ("Suboperadores") mediante consentimento prévio e por escrito do SEBRAE/AL. Neste caso, a CONTRATADA deverá celebrar um contrato escrito com o suboperador para:

- (i) obrigar o suboperador às mesmas obrigações impostas por este contrato em relação à CONTRATADA, no que for aplicável aos serviços subcontratados;
- (ii) descrever os serviços subcontratados; e
- (iii) descrever as medidas técnicas e organizacionais que o suboperador deverá implementar.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Conformidade da Contratada. A CONTRATADA deverá monitorar, por meios adequados, sua própria conformidade e a de seus funcionários e suboperadores com as respectivas obrigações de proteção de dados pessoais em relação aos serviços e deverá fornecer ao SEBRAE/AL relatórios sobre esses controles sempre que solicitado por ela.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Os relatórios acima citados deverão incluir, pelo menos:

- (i) o status dos sistemas de processamento de dados pessoais;
- (ii) as medidas de segurança;
- (iii) o tempo de inatividade registrado das medidas técnicas de segurança;
- (iv) a (não) conformidade estabelecida com as medidas organizacionais;
- (v) quaisquer eventuais violações de dados e/ou incidentes de segurança;
- (vi) as ameaças percebidas à segurança e aos dados pessoais; e
- (vii) as melhorias exigidas e/ou recomendadas.

Deivid Clécio L. C. Barros
Advogado
OAB/AL 17.459



SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Monitoramento de conformidade. O SEBRAE/AL terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com as obrigações de proteção de dados pessoais, sem que isso implique em qualquer diminuição de responsabilidade que a CONTRATADA possui perante a Lei e este contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Notificação. A CONTRATADA deverá notificar o SEBRAE/AL em até 24h (vinte e quatro) horas:

- (i) de qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais;
- (ii) de qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao tratamento dos dados pessoais;
- (iii) de qualquer violação de segurança na CONTRATADA ou nos seus suboperadores;
- (iv) de quaisquer exposições ou ameaças em relação à conformidade com a proteção de dados pessoais; ou
- (v) em período menor, se necessário, de qualquer ordem de Tribunal, autoridade pública ou regulador competente.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - Colaboração. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar o SEBRAE/AL:

a) com a suas obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo informações relevantes disponíveis e qualquer outra assistência para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança; e

b) no cumprimento das obrigações decorrentes dos Direitos dos Titulares dos Dados Pessoais, principalmente por meio de medidas técnicas e organizacionais adequadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Propriedade dos Dados. O presente contrato não transfere a propriedade ou controle dos dados do SEBRAE/AL ou dos clientes deste, inclusive dados pessoais, para a CONTRATADA ("Dados"). Os dados gerados, obtidos ou coletados a partir da prestação dos serviços, ora contratados, são e continuarão de propriedade do SEBRAE/AL, inclusive sobre qualquer novo elemento de dados, produto ou subproduto que seja criado a partir do tratamento de dados estabelecido por este contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Tratamento de dados no exterior. Todo e qualquer tratamento de dados fora do Brasil, depende de autorização prévia e por escrito pelo SEBRAE/AL à CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA - Sempre que dados ou registros forem solicitados pelo SEBRAE/AL à CONTRATADA, esta deverá disponibilizá-los em até 48 (quarenta e oito) horas, podendo ser em menor prazo nos casos em que a demanda judicial, a norma aplicável ou o pedido de autoridade competente assim o exija. Caso a CONTRATADA receba diretamente alguma ordem judicial para fornecimento de quaisquer dados, deverá comunicar o SEBRAE/AL antes de fornecê-los, se possível.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA - Atuação restrita. O SEBRAE/AL não autoriza a CONTRATADA a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, produtos ou subprodutos que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de dados estabelecido por este contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - Adequação legislativa. Caso exista modificação dos textos legais acima indicados ou de qualquer outro de forma que exija modificações na estrutura da prestação de serviços o SEBRAE/AL ou na execução das atividades ligadas a este contrato, a CONTRATADA deverá adequar-se às condições vigentes. Se houver alguma disposição que impeça a continuidade do contrato conforme as disposições acordadas, a CONTRATADA concorda em notificar formalmente este fato ao SEBRAE/AL, que terá o direito de resolver o presente contrato sem qualquer penalidade, suspendendo-se imediatamente a transferência dos dados e apurando-se os valores devidos até a data da rescisão.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - Se qualquer legislação nacional ou internacional aplicável ao tratamento de dados pessoais no âmbito do contrato vier a exigir adequação de processos e/ou instrumentos contratuais por forma ou meio determinado, as partes desde já acordam em celebrar termo aditivo escrito neste sentido.



SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - Devolução dos Dados. A CONTRATADA se compromete a devolver todos os dados que vier a ter acesso, em até 30 (trinta) dias, nos casos em que:

- (i) o SEBRAE/AL solicitar;
- (ii) o contrato for rescindido; ou
- (iii) com o término do presente contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - Em adição, a CONTRATADA não deve guardar, armazenar ou reter os dados por tempo superior ao prazo legal ou necessário para a execução do presente contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - Caso os dados da CONTRATADA estejam contidos em um banco de dados, além de restituir este banco de dados de inteira propriedade do SEBRAE/AL em qualquer hipótese de extinção deste instrumento, a CONTRATADA deverá remeter em adição o dicionário de dados que permita entender a organização do banco de dados, em até 10 (dez) dias ou em eventual prazo acordado entre as partes.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - Regresso. Fica assegurado ao SEBRAE/AL, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação a proteção dos dados.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - Auditoria. A CONTRATADA reconhece e aceita que o SEBRAE/AL tem o direito de realizar auditoria, por si ou por terceiro indicado pelo SEBRAE/AL, de forma presencial ou remota com a finalidade de verificar a conformidade da CONTRATADA quanto à legislação de proteção de dados aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

Fica eleito, para os procedimentos judiciais referentes a este contrato, o Foro da Comarca de Maceió, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

E por estarem assim, justos e contratados assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor para os regulares efeitos de direito.

Maceió, 01 de março de 2021.

MARCOS ANTONIO DA ROCHA VIEIRA
Diretor Superintendente
SEBRAE/AL

JOSÉ ROBERVAL CABRAL DA SILVA GOMES
Diretor Administrativo-Financeiro
SEBRAE/AL

CONTRATADO

Manuela Christiany Pessoa dos Santos

TESTEMUNHAS:

1. Elizângela Luiz de Mendonça
CPF/MF nº 031.731.844-67 cassiano.

2. Paula Lima e Silva
CPF/MF nº 740.245.584-04

ANEXO I – DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS (A&B)

1. SERVIÇOS DE SALA

São opções básicas de A&B servidas em sala por um garçom, em porções individuais, ou dispostas em uma prancha tipo self service.

Quantidades mínimas/pessoa: 04 petit fours por pessoa; 20 gramas de mix de frutas secas por pessoa.

1.1 SERVIÇO DE SALA – PETIT FOUR

- 02 tipos de petit four salgados;
- 02 tipos de petit four doces.

Opções de petit fours: Palitinho de queijo, broinha de gegerlim, salgadinho de queijo, salgadinho de cebola, biscoito fino amanteigado com goiabada, biscoito fino integral com uva passas e castanha, suspiro, cocada, comidas regionais (broas, mini pé-de-moleque, mini brasileira, mini bolinho de macaxeira, mini bolo de milho, mini bolo de massa puba) mini bolo de chocolate.

1.2 SERVIÇO DE SALA – PÃO DE QUEIJO

- Cesta de pão de queijo contendo 100 unidades. Poderá ser de polvilho ou fécula de batata. No caso da escolha por polvilho, deverá ser servido quente com a devida manutenção da sua temperatura.

Opções de pão de queijo: Pão de queijo de polvilho ou Pão de queijo de fécula de batata.

Opções de cesta: Palha, vime, inox ou vidro.

1.3 SERVIÇO DE SALA – GULOSEIMAS

- 01 pacote de guloseimas servido em bomboniere de vidro.

Opções de guloseimas: confeito, pirulito, chiclete, pipoca doce, pipoca salgada, caramelos, chocolate, trufas, bala de goma, bala de gelatina, marshmallow, pé de moleque, paçoca, doce de leite.

1.4 SERVIÇO DE SALA – MIX DE FRUTAS SECAS

- 02 tipos de castanha;
- 02 tipos de frutas secas.

Mix de frutas secas: Castanha do Pará inteira, castanha de cajú inteira, avelã crua, amêndoa crua, amendoim cozido sem pele, nozes crua, damasco desidratado picado, uva passa escura sem caroço, tâmara sem caroço desidratada e picada.

1.5 SERVIÇO DE SALA – ÁGUA E CAFÉ

- Água com gás;
- Água sem gás
- Café.

1.6 SOBREMESAS AVULSAS (servida em embalagem de acetato customizada)

- 01 tipo de sobremesa individualizada.

Sobremesas: salada de frutas, doce de caju, doce de leite, doce de mamão, pudim de leite condensado, torta de chocolate, torta de maracujá, torta alemã, pavê sonho de valsa, pavê de ameixa, pavê de morango, surpresa de suspiro, torta de ameixa, torta diet, torta de morango, torta de limão, cocada de forno, rocambole de goiabada, bombons variados, cupcake de chocolate, cupcake de baunilha, brownie,

1.7 KIT LANCHE (servido em embalagem de acetato customizada)

Delviny Cleon L. C. Barros
Assinatura
OAB/AL 7.459



- 01 opção de doce;
- 01 opção de salgado;
- 01 bebida;
- 01 canudo;
- 02 guardanapos.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Doces: biscoito doce (25g), suspiro, cocada, brigadeiro, casadinho, chocolate, mini muffin de chocolate, cupcake de chocolate, cupcake de baunilha, Tarteletes de leite condensado, doce de banana caseiro.

Salgados: biscoito salgado (25g), cachorro-quente, sanduiche misto, mini hamburguinho, salada de frutas, mix de frutas secas, empadas de queijo, empadas de frango, pão de queijo, Folhado misto, sanduiche natural.

Bebidas: suco de fruta de caixinha (250ml), refrigerante em lata coca-cola ou guaraná antártica, água mineral com gás (300ml), água mineral sem gás (300ml), água de coco (300ml).

Canudo: confeccionado em plástico atóxico, embalado individualmente, com aproximadamente, 20cm de comprimento e 0,5cm de diâmetro.

Guardanapo: Confeccionado em papel de alta absorção em folha dupla. Tamanho fechado aproximado: 33cm x 33cm.

1.8 LANCHE EXPRESSO

- 01 tipo de lanche expresso, servido em carrocinha ou estrutura semelhante, que deverá ser montado no local do evento.

Mini pizza: porções individualizadas, massa com 10,5 cm de diâmetro, nos sabores: mussarela, frango, calabresa e presunto, acompanhado de sachets de catchup, maionese e mostarda. Inclui 02 unidades de guardanapo.

Pipoca: porções individualizadas, servidas em embalagem de papel. Inclui 02 unidades de guardanapo.

Mini Cachorro Quente: porções individualizadas, contendo pão de hot dog (25gr), molho de tomate, salsicha picadinha, batata palha, acompanhando de saches de catchup, maionese e mostarda. Inclui 02 unidades de guardanapo.

Crepe no Palito: porções individualizadas nos sabores: mussarela, frango c/ catupiry, presunto e misto. Inclui 02 unidades de guardanapo.

Algodão doce no palito: porções individualizadas, servidas no palito. Inclui 02 unidades de guardanapo.

Guardanapo: Confeccionado em papel de alta absorção em folha dupla. Tamanho fechado aproximado: 33cm x 33cm.

1.9 BAR TEMÁTICO

Serviço de bar personalizado com estrutura, utensílios, materiais, insumos equipamentos e bartenders para atender ao público especificado pelo Sebrae. Podem ser servidos até 05 tipos de bebidas diferentes. Os tipos/receitas das bebidas deverão ter aprovação prévia do Sebrae/AL e serem adequadas ao tipo do evento.

Opções de bebidas: Sucos, cafés, coquetéis, águas com sabor.

Opções de copos: vidro, descartáveis, de isopor, acrílico transparente, acrílico colorido com canudos decorados.

1.10 BOLO

Opções de cobertura: chantilly, chantininho, glacê, calda de chocolate, brigadeiro, açúcar confeiteiro.

Opções de massa: massa branca, chocolate, mista ou ameixa.

Opções de recheio: baba de moça, prestigio, brigadeiro, ameixa, doce de leite, goiabada.

2. COFFEE BREAK

Normalmente é uma pausa breve entre palestras, reuniões, aulas, etc, onde as pessoas, além de fazerem um lanche, aproveitam para se integrarem. Sendo assim, como o próprio termo exprime uma paradinha para café, não há necessidade de uma enorme confecção de comidas.

2.1 COFFEE BREAK REGIONALIZADO

- 02 tipos de sucos de frutas (sem açúcar), refrigerante diet e normal, água mineral e café;
- 03 tipos de salgados (podendo ser salgadinhos, tortas ou rocamboles);
- 02 tipos de doces;
- 01 tipo de bolo.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Empadas de queijo, empadas de frango, de camarão ou de palmito.

Pastelzinho de forno de queijo, misto, de frango ou de calabresa. Folhado misto, de ameixa c/ bacon, de queijo, de bacalhau. Torta de frango, torta de palmito, torta de legumes, quiche de queijo. Rocambole misto, rocambole de frango.

Doces: Tarteletes de leite condensado, brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva. Folhado de goiabada, folhado de banana. Bolo de laranja, bolo de laranja com chocolate, bolo de macaxeira, bolo de rolo, bolo de chocolate, bolo inglês, bolo diet, bolo de milho, mini pé-de-moleque, mini brasileira.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

2.2 COFFEE BREAK CORPORATIVO 1

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral e café;
- 02 tipos de salgados;
- 02 tipos de doces;
- 01 tipo de bolo;
- 02 tipos de mini sanduiches.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Empadas de frango, de camarão, de palmito. Pastelzinho de forno de queijo, misto, de frango, de bacalhau ou de camarão. Folhado misto, canudinho de camarão, trouxinha de bacalhau, folhado de frango, folhado de carne seca. Quiche de brócolis, torta de frango, torta de legumes c/ palmito, torta de camarão, quiche de queijo. Rocambole misto, rocambole de frango, rocambole de bacalhau, rocambole de atum. Mini sanduiche mistinho, mini hamburquinho, pãezinhos de queijo, pãezinhos com salada russa, mini cachorro quente.

Doces: Tarteletes de leite condensado, brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva. Folhado de goiabada, folhado de banana, folhado de chocolate. Bolo de limão, bolo de laranja, bolo de milho, bolo de rolo, bolo de chocolate, bolo inglês, rocambole de banana, rocambole de goiaba, bolo diet.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

2.3 COFFEE BREAK CORPORATIVO 2

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café;
- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de bolo/ torta;

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas
Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br



- 01 tipo de torta/rocambolo salgados;
- 02 tipos de mini sanduiches.

Observações: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte. A porção de salada de frutas por pessoa deve ser de 200g.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Torta de frango c/ milho verde, torta de bacalhau, torta de legumes e palmito, rocambole de camarão, quiche de queijo, quiche de tomate seco, rocambole misto, rocambole de frango. Mini sanduiche natural c/ pão integral, mini sanduiche misto, mini croissant recheado, mini pizza mista, Carolina salgada de queijo, mini croissant napolitano.

Doces: Torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta mista, torta prestigio. Rocambolo de banana, rocambole de abacaxi, rocambole de goiaba, rocambole de chocolate. Bolo de maisena, bolo de rolo, bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate, bolo diet.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

2.4 COFFEE BREAK EMPRESARIAL

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, leite e chá (02 tipos);
- 03 tipos de frutas da estação (melancia, abacaxi, morangos, uvas, manga, laranja, melão, mamão);
- 01 tipo de torta salgada;
- 02 tipos de mini sanduiches;
- 01 tipo de tábua de frios c/ mínimo 5 itens acompanhando cesta de pães e/ou torradas;
- 02 tipos de doces (podendo ser doces em compotas acompanhado por creme de leite, tortas, docinhos ou rocamboles).

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Torta de frango, torta de palmito, rocambole de camarão, rocambole misto, rocambole de frango, rocambole de bacalhau, quiche de queijo, quiche de tomate seco, quiche de brócolis. Mini sanduiche de patê de azeitona, mini natural c/ pão integral, mini sanduiche misto no pão sírio, mini cachorro quente, mini hamburquinho, pãezinhos de queijo recheado.

Frios e complementos: Presunto, salaminho italiano, salaminho hamburguês, presunto de peru light, blanquet, presunto de Parma, queijo prato, queijo de coalho, queijo de minas, queijo do reino, queijo gorgonzola, ricota, queijo light, azeitonas pretas, azeitona verde recheada, tomate secos, torradas, palitinhos salgados, pãezinhos.

Doces: Doce de goiaba caseiro, doce de leite caseiro, doce de mamão caseiro, doce de banana caseiro. Brigadeiros, surpresa de uva, docinho de baba de moça, crocante. Mini bolo de rolo, bolo de laranja, bolo inglês, bolo de cenoura c/ calda de chocolate, rocambole de banana, rocambole de abacaxi, rocambole crocante.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

2.5 COFFEE BREAK SOCIAL

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, leite e chá (02 tipos);
- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de iogurtes;

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas
Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Delvdy P. S. Barros
Advogada
17.659

- 02 tipos de mini sanduiches;
- 01 tipo de crepe salgado;
- 02 tipos de tortas/rocambolos doces.

Observações: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte. A porção de salada de frutas por pessoa deve ser de 200g.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Mini crepes de queijo, crepe misto, crepe de frango, crepe de camarão. Mini sanduiche natural, mini brioche de salada russa, mini bruschetta, pãezinhos de queijo, sanduiche de atum c/ pão integral, sanduiche misto, mini cachorro quente, tábua de frios, disquinho de tapioca com carne de sol.

Doces: Torta de chocolate, torta de ameixa, torta de morango, torta de limão, rocambole de banana, rocambole de abacaxi, rocambole misto, torta de ricota c/ canela e passas, torta sem glúten e sem lactose.

Logurtes: natural, morango, ameixa, aveia, chocolate, light.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

3. WELCOME DRINK

Apenas um aperitivo para recepcionar os convidados de um evento principal.

3.1 Welcome drink Regionalizado

- Água mineral, café e chá (02 sabores);
- 01 tipo de bombom.

3.2 Welcome drink Corporativo 1

- 01 tipo de suco, água mineral, refrigerante normal e diet, café;
- 02 tipos de petit fours.

3.3 Welcome drink Corporativo 2

- 01 tipo de suco, água mineral com e sem gás, refrigerante normal e diet, café e leite;
- 01 tipo de petit fours;
- 01 tipo de bombom.

3.4 Welcome drink Empresarial

- 02 tipos de águas com sabor (água levemente gaseificada com aroma de fruta), café e chá (02 sabores);
- 01 tipo de mini sanduiche;
- 01 tipo de bombom.

3.5 Welcome drink Social

- Café, leite, chá (02 sabores), água mineral c/ e sem gás, 01 tipo de suco, refrigerante normal e diet;
- 03 sabores de canapés;
- 01 tipo de bombom.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivid C. S. Barros
Carimado
Branco





Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

Bombons: Bombom sonho de valsa, de cereja, crocante, de castanha, prestígio, de nozes, de amendoim, de passas, de ameixa.

Petit fours: Palitinhos de queijo, broinhas de gegerlim, salgadinhos de queijo, salgadinhos de cebola, pastelzinho de presunto, samambaia de bacon, comidas regionais (broas, mini pé-de-moleque, mini brasileira, mini bolinho de macaxeira, mini bolo de milho, mini bolo de massa puba, mini cocada, suspiro), biscoito casadinho de goiabada, biscoito casadinho massa branca e chocolate, sequilhos, biscoito com canela, Carolina com recheio de chocolate, biscoito sem glúten e sem lactose.

Mini sanduíches: Mini sanduíches de frango, de queijo e presunto, com patê de cenoura, mini hamburquinho, mini natural, pãezinhos de queijo.

Canapés: Canapés de kani, de camarão, de frango, de patê de azeitonas, de cream cheese, patê de presunto, patê de tomate seco, de salmão, de bacalhau, de berinjela.

4. CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã é realizado antes de reuniões, palestras etc, de duração mais longa. Uma maneira de começar o dia bem sem abrir mão dos negócios.

4.1 CAFÉ DA MANHÃ REGIONALIZADO

- 03 tipos de frutas da estação (melancia, abacaxi, morangos, uvas, manga, laranja, melão, mamão);
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral;
- 03 tipos de pães;
- 01 tipo de requeijão, 01 tipo de queijo, 01 tipo de embutido, manteiga;
- 01 tipo de raiz / cuscuz;
- 01 tipo de acompanhamento;
- 02 tipos de bolos.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Queijo / embutidos: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, ricota. Presunto, mortadela, presunto de peru, patê de presunto.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja, pé-de-moleque, brasileira.

Carboidratos/raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, mungunzá, arroz doce.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, charque em cubinhos, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos simples.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

4.2 CAFÉ DA MANHÃ CORPORATIVO 1

- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral;

Deivid Alencar L. Barros
Advogado
OAB/AL 14.439



- 02 tipos de chás;
- 03 tipos de pães;
- 02 tipos de raiz;
- 02 acompanhamentos;
- 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- 02 tipos de bolos;
- 01 tipo de queijo e 01 tipo de embutido.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Queijo / embutidos: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, ricota. Presunto, mortadela, presunto de peru, presunto light, salaminho, patê de presunto.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja.

Carboidratos/ raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, cuscuz de massa c/ coco.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, carne de sol fatiada, charque em cubinhos, charque desfiada, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, calabresa acebolada.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

4.3 CAFÉ DA MANHÃ CORPORATIVO 2

- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá (02 sabores) e água mineral;
- 01 tipo de iogurte, 01 tipo de granola;
- 03 tipos de pães;
- 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- Tábua de frios c/ mínimo 5 itens;
- 02 tipos de bolos, 01 tipo de biscoito doce;
- 02 tipos de raiz;
- 02 tipos de acompanhamentos.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deividy Maria L. Barros
Carregado
Data: 17/03/9

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja.

logurte/granola: logurte natural, morango, aveia, ameixa, light. Granola normal, integral, sucrilhos.

Carboidratos/ raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, cuscuz de massa c/ coco, tapioca de coco, tapioca de coco com queijo.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, carne de sol fatiada, charque em cubinhos, charque desfiada, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, calabresa acebolada.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

4.4 CAFÉ DA MANHÃ EMPRESARIAL

- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 01 tipo de granola, 01 tipo de iogurte;
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá (02 sabores), achocolatado e água mineral;
- 03 tipos de pães;
- Tábua de frios contendo, no mínimo, 05 itens diferentes;
- 01 prato quente;
- 01 acompanhamento/carboidrato;
- 02 tipos de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- 02 tipos de bolos, 01 tipo de biscoito doce fino.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada, croissant misto, croissant de chocolate, croissant de goiaba.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, rocambole de banana, rocambole de chocolate, rocambole crocante, bolo de rolo, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate.

logurte/granola: logurte natural, morango, aveia, ameixa, light, Granola normal, integral, sucrilhos.

Prato quente: Escondidinho de carne seca, escondidinho de calabresa moída, arrumadinho de carne de sol, munguzá, cuscuz paulista, cuscuz mineiro, arroz doce.

Acompanhamento/carboidrato: Molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, mini cuscuz de milho, mini cuscuz de arroz, mini tapioca de coco, mini tapioca de coco com queijo, mini tapioca de queijo com carne do sol, banana cozida, cartola.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020-565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivid
Det. L. C. Barros
Autenticado
11.159

4.5 CAFÉ DA MANHÃ SOCIAL

- Salada de frutas (no mínimo 6 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 01 tipo de granola, 01 tipo de iogurte;
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá (02 sabores), achocolatado e água mineral;
- 04 tipos de pães;
- 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, mel, manteiga;
- 02 tipos de bolos/tortas;
- Tábua de frios contendo, no mínimo, 05 itens diferentes;
- 01 prato quente;
- 02 tipos de crepes salgados, 02 tipos de crepes doces ou waffles com geleia.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada, croissant misto, croissant de chocolate, croissant de goiaba.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de chocolate, bolo de rolo, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate. Rocambole de goiaba, rocambole de banana, torta de maçã, torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta diet, torta sem glúten e sem lactose.

Iogurte/granola: Iogurte natural, morango, aveia, ameixa, light. Granola normal, integral, sucrilhos.

Prato quente: Escondidinho de carne seca, Escondidinho de calabresa moída, arrumadinho de carne de sol, munguzá, cuscuz paulista, cuscuz mineiro, arroz doce, cartola.

Crepes: crepe de queijo, misto, de frango, de camarão, de ricota c/ ervas, vegetariano, de chocolate, de doce de leite, de goiaba, de banana, mini tapiocas tradicional, de queijo, de carne de sol.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

5. BRUNCH

É uma refeição de origem britânica que combina o café da manhã com o almoço.

- 02 tipos de crepes;
- Tábua de frios com 05 itens;
- 04 tipos de pães;
- 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, 01 tipo de patê, 01 tipo de granola;
- 04 tipos e frutas variadas da estação (laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 03 tipos de bolo/torta doce ou salgada;
- 02 tipos de pratos quentes;

Deividy Duarte R. Barros
Analista Administrativo
04/09/2017 11:59



- Bebidas: 02 tipos de sucos, refrigerante normal e diet, café, 02 tipos de chá, iogurte.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada, croissant misto, croissant de chocolate, croissant de goiaba.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de chocolate, bolo de rolo, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate. Rocambole de goiaba, rocambole de banana, torta de maçã, torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta diet, torta sem glúten e sem lactose, Torta de frango, torta de palmito, rocambole de camarão, rocambole misto, rocambole de frango, rocambole de bacalhau, quiche de queijo, quiche de tomate seco.

Crepes: crepe de queijo, misto, de frango, de camarão, de ricota c/ ervas, vegetariano, de chocolate, de doce de leite, de goiaba, de banana, mini tapiocas tradicional, de queijo, de carne de sol.

Prato quente: Escondidinho de carne seca, escondidinho de calabresa moída, arrumadinho de carne de sol, munguzá, cuscuz paulista, cuscuz mineiro, arroz doce, cartola, salada de folhas verdes com molho de ervas finas, penne ao molho de quatro queijos, penne ao molho sugo, salpicão, salada russa.

6. ALMOÇO

O almoço é um momento de descontração, interação, e de uma boa conversa. Após muito trabalho é importante que a refeição seja prazerosa.

6.1 ALMOÇO INDIVIDUALIZADO

- 01 tipo de salada;
- 01 tipo de carne;
- 02 tipos de acompanhamento;
- 01 tipo de guarnição;
- 01 tipo de bebida.

Opções de alimentos que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho).

Carnes: bife caseiro, cubinhos de carne guisada, galinha guisada, frango assado, filé de frango acebolado, coxa e sobrecoxa de frango ao forno, filé de merlusa.

Acompanhamentos: arroz branco, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa simples, macarrão ao molho sugo.

Guarnições: purê de batata, purê de macaxeira, batata cozida.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, água mineral.

6.2 ALMOÇO REGIONALIZADO

- 01 tipo de salada;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 01 tipo de guarnição;

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivid Zedig L. B. Santos
SEBRAE
Maceió/AL
0800 11 1559









- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho).

Carnes: bife caseiro, bife à role, lombo paulista fatiado, carne de sol fatiada, cubinhos de carne guisada, galinha guisada, frango assado, filé de frango acebolado, coxa e sobrecoxa de frango ao forno, frango empanado, filé de merlusa empanado.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz c/ repolho, arroz alho e óleo, arroz c/ passas, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa simples, farofa c/ bacon, macarrão ao molho sugo, macarrão ao molho bolonhesa.

Guarnições: purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata soute, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de banana, doce de goiaba, doce de caju, doce de leite, pudim de leite condensado, pudim de laranja, torta de abacaxi, torta de banana.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral. **Sucos:** abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

6.3 ALMOÇO CORPORATIVO 1

- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 01 tipo de guarnição;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho), salada de couve c/ tomates, cebolas e pimentões, salada russa.

Carnes: bife caseiro, bife à role, lombo paulista fatiado, carne de sol fatiada, cubinhos de carne guisada, galinha guisada, frango assado, filé de frango acebolado, coxa e sobrecoxa de frango ao forno, frango empanado, filé de merlusa empanado, isca de peixe empanada.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz c/ repolho, arroz alho e óleo, arroz c/ passas, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa de banana, farofa simples, macarrão ao molho sugo, macarrão ao molho bolonhesa, macarrão ao molho parisiense.

Guarnições: purê de batata, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata soute, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa, bolinho de queijo, banana empanada, penne ao molho branco.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, pudim de laranja, torta de abacaxi, torta de banana, torta de chocolate, torta de limão, rocambole de goiaba, tarteletes de leite condensado, doce diet.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral. **Sucos:** abacaxi, acerola,

Deividy Cleide L. D. Barros
Almoço Corporativo
08/04/2017 14:59

efume

g



mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

6.4 ALMOÇO CORPORATIVO 2

- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 03 tipos de guarnições;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho), salada de couve c/ tomates, cebolas e pimentões, salada russa, salpicão de frango, maionese de bacalhau, salada de massa c/ atum, salada de massa c/ camarão, salada c/ repolho e abacaxi, salada de folhas e frutas.

Carnes: bife a role, lombo paulista fatiado, cupim ao molho de abacaxi, contra filé ao molho escuro, bife à parmegiana, strogonoff de carne, filé de frango acebolado, coxa e sobrecoxa de frango ao forno, bife de frango empanado, frango xadrez, strogonoff de frango, peixe em posta frito, filé de peixe empanado, picanha suína ao molho de mostarda, lombo suíno ao molho de abacaxi.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz à Grega, arroz alho e óleo, arroz c/ passas, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa de banana, farofa simples, farofa c/ bacon.

Guarnições: purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata soubé, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa, bolinho de queijo, banana empanada, batata doce frita, abacaxi flambados, frutas em compotas, banana frita, cebolas douradas.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de caju, doce de leite, pudim de leite condensado, pudim de laranja, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de maracujá, torta alemã, pavê sonho de valsa, bombons variados.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

6.5 ALMOÇO EMPRESARIAL

- 03 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 03 tipos de guarnições;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho), salada de couve c/ tomates, cebolas e pimentões, salada russa, salpicão de frango, maionese de bacalhau, salada de massa c/ atum, salada de massa c/ camarão, salada c/ repolho e abacaxi, salada de folhas e frutas.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivid, Alvaro L. G. Barros
Adm. Geral
08/08/2017 17:59

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



Carnes: cupim ao molho de abacaxi, contra filé ao molho escuro, bife à parmegiana, strogonoff de carne, filé ao molho madeira, filé ao molho de queijos, filé de frango grelhado, supremo de frango, frango xadrez, strogonoff de frango, peru à Califórnia, filé de salmão grelhado, filé de dourado à belle moniere, picanha suína ao molho de mostarda, lombo suíno ao molho de abacaxi, pernil de carneiro ao molho de canela, bacalhau gratinado.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz à Grega, arroz alho e óleo, arroz c/ passas, arroz à piamontese, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa de banana, farofa simples, farofa c/ bacon.

Guarnições: purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, batata cozida, batata soutée, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa, bolinho de queijo, banana empanada, batata doce frita, abacaxi flambados, frutas em compotas, banana frita, cebolas douradas.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de caju, doce de banana, pudim de leite condensado, pudim de laranja, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de maracujá, torta alemã, mini pavês de chocolate, de morango, docinhos glacados vários sabores (crocante, cereja, baba de moça, sonho de valsa, uva, castanha, amendoim).

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

6.6 ALMOÇO SOCIAL

- 02 tipos de entradas;
- 03 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 04 tipos de guarnições;
- 03 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Entradas: mini crepes de kani e cream cheese, barquetes de camarão, quiches de alho poro, casquinha de siri, mini escondidinho de carne de sol, consomê de frutos do mar, coquetel de camarão.

Saladas: salada de folhas verdes, salada de folhas e frutas, salada de pepinos, salada de acelga c/ frutas, salpicão de frango, maionese de camarão, maionese de legumes, legumes no vapor c/ salsa, salada de berinjela e abobrinha, salada de folhas c/ mussarela de búfala e tomate seco, salada italiana, salada caprese, salada de massa c/ brócolis, queijo e tomate seco, salada de grão de bico, salada de lentilhas, salada de quinoa, salada de soja.

Carnes: Filé ao molho chatobrian, filé a francesa, filé ao molho madeira, filé ao molho 4 queijos, filé à parmegiana, filé grelhado, picanha bovina ao forno, contra filé ao molho de vinho, frango inteiro assado, filé de frango recheado c/ ricota, frango a chinesa, frango ao molho de queijos, frango ao vinho, frango c/ champagne e nozes, pernil de porco assado c/ ervas finas, bisteca de porco agri-doce, lombo suíno recheado, camarão ao creme, caruru, bobó de camarão, filé de peixe à dorê, filé de peixe ao molho de camarão, salmão ao molho de maracujá, salmão ao molho de mostarda, pernil de carneiro ao forno, carneiro com molho de canela, carneiro ao molho de menta, bacalhau com natas, bacalhau a moda da casa.

Guarnições: arroz branco, arroz à grega, arroz piamontese, arroz com nozes, arroz alho e óleo, arroz com abacaxi e bacon, purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata souté, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa, banana empanada, batata doce frita, abacaxi flambados, frutas em compotas, banana frita, cebolas douradas.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de caju, doce de leite, doce de jaca, doce de

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deivid L. Barros
Algo
GAB/AL-7737

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

mamão, pudim de leite condensado, pudim de laranja, pudim de rapadura, torta de chocolate, torta de maracujá, torta alemã, pavê sonho de valsa, pavê de ameixa, pavê de morango, surpresa de suspiro, torta de ameixa, torta diet, torta de morango, torta de limão, cocada de forno, rocambole de banana, morangos c/ chantilly.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

Observação: Os peixes para as opções 6.3, 6.4 e 6.5 poderão ser: dourado, robalo, cavala, pescada amarela, tilápia, salmão ou surubim.

7. JANTAR

O jantar normalmente é o fechamento ou abertura de um congresso, ciclo de palestras, cursos, etc e por isso tem sempre um tom mais solene.

7.1 JANTAR REGIONALIZADO

- Tábua de frios com 05 opções;
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral;
- 02 tipos de chás;
- 03 tipos de pães;
- 02 tipos de raiz;
- 02 acompanhamentos;
- 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- 02 tipos de bolos.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja.

Carboidratos/ raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, cuscuz de massa c/ coco, banana cozida, cartola.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, carne de sol fatiada, charque em cubinhos, charque desfiada, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, calabresa acebolada.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

7.2 JANTAR CORPORATIVO 1

- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 carne branca;
- 04 tipos de acompanhamentos;

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deividson L. Barros
Advogado
OAB/AL 19.143



- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de folhas verdes e tomate, salada de folhas verdes, tomate e lascas de parmesão, salada verde c/ tomate seco e tiras de queijo prato, maionese de legumes, legumes cozidos ao alho e óleo, salada de abacaxi c/ presunto, milho e maionese, salada de atum e batatas.

Carnes: escondidinho de carne de sol, charque gratinada, carne de sol acebolada, bife à parmegiana, cubinhos de carne ao molho madeira c/ Champion, bife empanado, lombo recheado, frango xadrez, frango c/ cebolas e passas, frango a jardineira, frango a passarinha, frango guisado, stroganoff de frango, filé de peixe empanado, iscas de peixe, filé de peixe ao forno.

Acompanhamentos: arroz alho e óleo, arroz c/ brócolis, arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz c/ ervilha e milho, feijão tropeiro, purê de batata, purê de macaxeira, batata cozida c/salsa, batata assada, batata souté, macarrão alho e óleo, macarrão c/ molho sugo, macarrão ao molho bolonhesa, penne ao molho de queijos.

Sobremesas: frutas da estação(03 tipos), salada de frutas, doce de goiaba, doce de mamão,doce de banana, doce de caju, doce de leite, pudim de leite condensado, pudim de claras, pudim de laranja, torta de banana, torta de maracujá, torta de limão, torta crocante, torta de chocolate, tarteletes de maçã, de uva, de ameixa, de morango, rocambole de banana, rocambole de chocolate, musse de maracujá, musse de chocolate, torta diet.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

7.3 JANTAR CORPORATIVO 2

- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 carne branca;
- 04 tipos de acompanhamentos;
- 03 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de folhas verdes c/ tomates e queijo, salada de rúcula c/ manga e queijo, salada de couve c/ tomates, cebola e pimentão, maionese de batata c/ milho, salpicão de frango, salada de legumes cozidos, salada de batata c/ bacalhau, salada de repolho c/ frutas.

Carnes: Contra filé fatiado acebolado, stroganoff de carne, lombo recheado fatiado, bife a parmegiana, iscas de carne a chinesa, supremo de frango, frango c/ cebolas e passas, frango a jardineira, frango a passarinha, stroganoff de frango, filé de peixe empanado, iscas de peixe, filé de peixe ao forno, bacalhau gratinado, lombo suíno ao forno.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz alho e óleo, arroz c/ brócolis, arroz c/ cenoura e repolho, arroz c/ passas, batata soubé, purê de batatas, batata recheada c/ queijo, lasanha mista, macarrão alho e óleo.

Sobremesas: musse de maracujá, musse de chocolate, torta de limão, torta de chocolate, torta diet, pavê de ameixa, pavê de chocolate, pavê crocante, rocambole de banana, tarteletes de morango, tarteletes de uva, tartelete de maçã, pudim de leite moça, doce em compotas(goiaba, caju, banana, mamão, laranja).

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, caia, maracujá, manga, laranja, siriquela, graviola.

7.4 JANTAR EMPRESARIAL

- 01 tipo de entrada;
- 01 tipo de salada;
- 02 tipos de carnes;
- 03 tipos de guarnições/acompanhamentos;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Entradas: tábua de frios (mínimo 6 itens), canapés variados, 02 tipos patês (acompanhado de torradas) podendo ser de presunto, de azeitonas, de cebola, natural.

Saladas: salada de folhas verdes c/ tomate seco e lascas de queijo, salada de rúcula c/ manga e queijo, salada verde c/ frutas, salada de repolho c/ frutas e kani, salpicão de frango, maionese de legumes e camarão.

Carnes: filé ao molho madeira, cupim ao molho de abacaxi, contra filé ao molho escuro, strogonoff de filé, filé ao molho de queijos, filé de frango grelhado, supremo de frango, strogonoff de frango, peru à Califórnia, filé de salmão grelhado, filé de dourado à belle munier, picanha suína ao molho de mostarda, lombo suíno ao molho de abacaxi, pernil de carneiro ao molho de canela, bacalhau gratinado.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz alho e óleo, arroz c/ brócolis, arroz c/ cenoura e repolho, arroz c/ passas, arroz a grega, batata soute, purê de batatas, batata recheada c/ queijo, batata gratinada.

Sobremesas: torta de morango, torta de limão, torta de maracujá, torta de chocolate, torta de ameixa, pavê sonho de valsa, pavê de morango, pavê de ameixa, pavê de uvas, tarteletes de frutas, tartelete de leite moça, docinhos crocante, baba de moça, brigadeiro, mini quindim, torta diet, salada de frutas.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

7.5 JANTAR SOCIAL

- 01 tipo de entrada;
- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes (sendo 01 branca);
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Entradas: mini crepes de camarão, casquinha de siri gratinada, camarão crocante ao gegerlim, coquetel de camarão, polvo ao vinagrete, mini gratinado de bacalhau, enroladinho de salmão defumado c/ cream cheese, tábua de frios (mínimo 7 itens).

Saladas: salada de rúcula c/ lascas de queijo e tiras de manga, salada de rúcula c/ tomate seco e mussarela de búfala, mix de folhas verdes c/ morango e lascas de queijo parmesão, salada de uvas c/ camarão, damasco e passas, salada de abacaxi c/ frango defumado e repolho fatiado fino, salada de penne c/ brócolis, azeitonas e bacon em cubos, salada de farfalle c/ pedacinhos de salmão e queijo brie, salada de bacalhau c/ grão de bico, salada de berinjela e abobrinha.

Carnes: filé mignon ao molho de mostarda c/ aspargos, filé grelhado com tomates seco, filé ao funghi, filé ao molho quatro queijos, filé ao molho escuro c/ gorgonzola, torredor de filé com bacon e molho roti, filé de frango grelhado ao molho de uvas, filé de frango ao molho catupiry, filé de frango c/ champagne e nozes, filé de frango recheado c/ espinafre e ricota ao molho branco, filé de frango grelhado com ervas finas, fricassê de frango, bacalhau em lascas c/ batatas e azeitonas pretas, bacalhau gratinado, bacalhau com natas, bacalhau ensopado, bacalhau tradicional, peru fatiado c/ frutas em compotas, pernil de porco assado, lombo suíno recheado c/ bacon e ameixa ao molho de laranja, picanha suína ao molho de maracujá, cordeiro ao molho de canela, cordeiro ao molho de menta, salmão ao molho de laranja, salmão ao molho de mostarda, salmão grelhado a belle moniere, robalo ao molho de limão, robalo c/ legumes, robalo ao molho de espinafre.

Acompanhamentos: arroz de brócolis, arroz de espinafre, arroz de nozes, arroz de cenoura, arroz a grega, arroz piamontese, arroz branco, arroz c/ açafrão e passas, batata gratinada, batata souté, batata noizete, purê de batata, farofa de bacon e passas, farofa de banana, legumes na manteiga c/ salsa, penne ao alho e óleo, penne ao molho de camarão, penne ao molho quatro queijos.

Sobremesas: sorvete c/ calda quente de chocolate, salada de frutas c/ sorvete, petit gateau, bombas de creme c/ caramelo, crepe de morango, panquecas de chocolate, banana flambada, pavê sonho de valsa, pavê de morango, pavê de uvas, musse de maracujá, musse de chocolate, torta de nozes, torta alemã, torta crocante, torta de ameixa, torta de passas ao vinho, torta diet, docinhos caramelados, docinhos glacados, bombom de morango, fondue de frutas.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

8. COQUETEL

8.1 COQUETEL REGIONALIZADO

- 04 tipos de salgados folhados;
- 04 tipos de salgados;
- 02 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 diet, água mineral.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Salgados folhados: queijo, queijo c/ orégano, presunto, misto, frango, frango c/ queijo, bacon c/ ameixa, calabresa, bacalhau, camarão, canudinho de carne, de frango, de camarão.

Salgados de forno: pastelzinho de queijo, de frango, misto, de camarão, empadas de queijo, empadas de carne, de frango, de camarão, de palmito, de bacalhau, enroladinho de salsicha.

Salgados fritos: bolinha de queijo, risoles misto, risoles de queijo, risoles de frango, bolinho de bacalhau.

Docinhos: brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva, tartelete de leite condensado, tartelete de limão, de maracujá.

8.2 COQUETEL CORPORATIVO 1

- 04 tipos de salgados folhados;
- 03 tipos de salgados;
- 01 tipo de mini sanduiches;
- 03 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, água mineral.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Rua Dr. Marinho de Gusmão, 46 - Centro - CEP 57.020.565 - Maceió/Alagoas

Tel. (82) 4009.1600 - www.al.sebrae.com.br

Deividy Rêdy L. Barros
Advogado





Salgados folhados: queijo, queijo c/ orégano, presunto, misto, frango, frango c/ queijo, bacon c/ ameixa, calabresa, bacalhau, camarão, canudinho de carne, de frango, de camarão.

Salgados de forno: pastelzinho de queijo, de frango, misto, de camarão, empadas de queijo, empadas de carne, de frango, de camarão, de palmito, de bacalhau, enroladinho de salsicha, salgadinho de cebola, salgadinho de azeitonas.

Salgados fritos: bolinha de queijo, risoles misto, risoles de queijo, risoles de frango, bolinho de bacalhau, boliviano, camarão empanado, risoles de camarão.

Mini sanduiches: de queijo, mistinho, mini hamburguinho, pãozinho de queijo, croissant de calabresa, croissant misto, croissant napolitano, brioche, mini cachorro quente, mini pizza mussarela, mini bruschetta, mini sanduiche natural.

Docinhos: brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva, tartelete de leite condensado, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça.

8.3 COQUETEL CORPORATIVO 2

- 02 tipos de salgados folhados;
- 02 tipos de salgados;
- 03 tipos de canapés;
- 01 tipo de empratado;
- 03 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, 01 tipo de suco, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Salgados folhados: queijo, queijo c/ orégano, presunto, misto, frango, frango c/ queijo, bacon c/ ameixa, calabresa, bacalhau, camarão, canudinho de carne, de frango, de camarão.

Salgados de forno: pastelzinho de queijo, de frango, misto, de camarão, empadas de queijo, empadas de carne, de frango, de camarão, de palmito, de bacalhau, enroladinho de salsicha, salgadinho de cebola, salgadinho de azeitonas.

Canapés: de azeitona, de tomate seco, de queijo, de presunto, de berinjela, de camarão, de kani, de bacalhau, de siri, de gorgonzola, de cream cheese c/ damasco.

Empratado: mini escondidinho de carne de sol, mini escondidinho de charque, mini salpicão de frango defumado, mini salada de folhas e frutas, penne c/ molho sugo, penne c/ molho 4 queijos.

Docinhos: brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva, tartelete de leite condensado, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça.

8.4 COQUETEL EMPRESARIAL

- 04 tipos de canapés;
- 03 tipos de salgados diferenciados;
- 01 tipo de empratado;
- 03 tipos de docinhos;

Deividy Cleide L. C. Barros
Advogada
OAB/AL 17.459



- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, 01 tipo de suco, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Canapés: de azeitona, de tomate seco, de queijo, de presunto, de berinjela, de camarão, de kani, de bacalhau, de siri, de gorgonzola, de cream cheese c/ damasco, de salmão, carne seca.

Salgados diferenciados: quiches de brócolis, quiches de tomate seco, quiches de alho poro, quiches de queijo, barquetes de camarão, barquetes de cream cheese e damasco, barquetes de frango c/ nozes, camarão empanado, camarão c/ queijo prato ralado, espetinhos de kani e melão ao molho de mostarda, mini bruschetta de shitake, mini pizza de aliche, mini pizza de calabresa moída.

Empratado : mini escondidinho de carne de sol, mini salpicão de frango defumado, mini salada de camarão, salada de folhas c/ tomate seco e mussarela de búfala, penne c/ molho 4 queijos, penne c/ iscas de filé, casquinha de siri, risoto de camarão, risoto de mariscos, risoto de carne seca e abóbora, bobó de camarão, caruru, fricassé de frango, rondelli misto, canelone de lagosta.

Docinhos: brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva, tartelete de leite condensado, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça, crocante, docinho de nozes, de ameixa, de passas ao vinho, de pistache.

8.5 COQUETEL SOCIAL

- 05 tipos de canapés;
- 05 tipos de salgados diferenciados;
- 02 tipos de empratados;
- 03 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, 01 tipo de suco, água de coco, água mineral com e sem gás.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Canapés : de azeitona, de tomate seco, de queijo, de presunto, de berinjela, de camarão, de kani, de bacalhau, de siri, de gorgonzola, de cream cheese c/ damasco, de salmão, carne seca, de salmão defumado, de palmito e aliche, queijo brie c/ frutas vermelhas.

Salgados diferenciados: quiches de alho poro, barquetes de camarão, barquetes de cream cheese e damasco, barquetes de frango c/ nozes, camarão c/ queijo prato ralado, espetinhos de kani e melão ao molho de mostarda, mini bruschetta de shitake, mini pizza de aliche, mini pizza de calabresa moída, mini crepe de kani e cream cheese, mine crepe de salmão, mine crepe de caramão, mine crepe de queijo brie e damasco, espetinhos de filé c/ provolone, espetinhos de filé c/ tomate seco, espetinho de camarão c/ azeitona preta.

Empratado: mini escondidinho de carne de sol, mini escondidinho de charque, mini salpicão de frango defumado, mini salada de camarão, salada de folhas c/ tomate seco e mussarela de búfala, penne c/ molho 4 queijos, penne c/ iscas de filé, casquinha de siri, risoto de camarão, risoto de mariscos, risoto de carne seca e abóbora, bobó de camarão, caruru, fricassé de frango, rondelli misto, canelone de lagosta.

Docinhos: tartelete de morango, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça, crocante, docinho de nozes, de ameixa, de passas ao vinho, de pistache, mini pavê de morango, mini pavê de sonho de valsa, mini musse de maracujá, mini musse de chocolate, mini salada de frutas c/ chantilly.

Deividy
Advogado
OAB/AL 17.459



DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP
Loteamento Lagoa do Sul, S/N - Quadra C, Lote 18 - Massagueira
Marechal Deodoro - Alagoas
CNPJ 34.928.320/0001-28
Telefone: 82 - 98237-0946

PARA: SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS EM ALAGOAS -

SEBRAE/AL PREGÃO Nº 01/2021

DATA: 08 DE FEVEREIRO DE 2021 ÀS 09:00H






OBJETO: COTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET

Lote Único - Alimentos e Bebidas									
	Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário REGIÃO 1	Valor Unitário REGIÃO 2	Valor Unitário REGIÃO 3	Valor Unitário REGIÃO 4	Peso	Valor Total (Soma dos valores unitários x Peso)
1	Serviços de Sala - Água	Garrafa de água mineral com ou sem gás (250) ml	por unidade	R\$2,00	R\$2,20	R\$2,50	R\$2,65	1	R\$9,35
2	Serviços de Sala - Café	Garrafa de café (mínimo de 2 litros)	por unidade	R\$7,05	R\$10,50	R\$12,00	R\$16,00	3	R\$136,65
3	Serviços de Sala - Petit four	Serviço de sala com 02 tipos de petit four salgados e 02 tipos de petit four doces.	por pessoa	R\$6,01	R\$7,65	R\$10,40	R\$13,66	3	R\$113,16
4	Serviço de Sala - Cesta de Pão de Queijo	Cesta com 100 unidades de pão de queijo.	cento	R\$40,00	R\$43,00	R\$50,00	R\$54,00	3	R\$561,00
5	Serviço de Sala - Guloseimas	Guloseimas em formato, cores e sabores diversos, servidas em bomboniere de vidro.	Por KG	R\$10,18	R\$12,07	R\$14,60	R\$17,37	1	R\$54,22
6	Serviços de Sala - Mix de frutas secas	Serviço de sala com 02 tipos de castanha e 02 tipos de frutas secas.	por pessoa	R\$5,81	R\$6,04	R\$6,25	R\$6,42	1	R\$24,52
7	Sobremesas Avulsas	01 tipo de sobremesa individualizada, servida em embalagem de acetato decorada.	por unidade	R\$4,00	R\$5,00	R\$7,50	R\$9,00	1	R\$25,50
8	Kit Lanche	Kit Lanche contendo 01 opção doce, 01 opção salgada, 01 bebida, canudo e guardanapo, em embalagem de acetato decorada.	por KIT	R\$9,85	R\$11,79	R\$14,31	R\$17,84	3	R\$161,37
9	Lanche Expresso	Fornecimento de 01 tipo de alimentação específica, servida em carrocinhas ou estrutura semelhante, que deverá ser montada no local do evento. Porções individualizadas de pizza, crepe, pipoca, algodão doce ou cachorro quente. Inclui todos os insumos necessários para confecção e distribuição dos alimentos. Inclui ainda o serviço do operador que confeccionará e servirá os alimentos. O serviço deverá ficar disponível durante todo o evento.	por unidade	R\$4,07	R\$5,73	R\$8,14	R\$11,39	3	R\$87,99
10	Bar temático	Serviço de bar com estrutura, utensílios, materiais, insumos, equipamentos e garçom para atender ao público especificado pelo Sebrae. Podem ser servidos até 05 tipos de bebidas diferentes. Os tipos/receitas das bebidas deverão ter aprovação prévia do Sebrae/AL e serem adequadas ao tipo do evento.	por pessoa	R\$14,30	R\$14,53	R\$14,90	R\$15,58	1	R\$59,31
11	Bolo	Bolo a ser servido inteiro, em base alta de vidro, com massa, recheio e coberturas variadas a depender do perfil do evento. Acompanhada pratos, talheres e guardanapos.	por fatia	R\$4,00	R\$5,00	R\$6,50	R\$8,00	1	R\$23,50

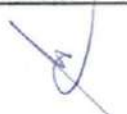
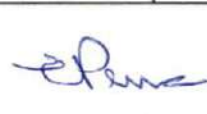


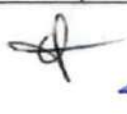
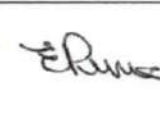
12	Coffee Break Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Coffee break servido com 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, 03 tipos de salgados (podendo ser salgadinhos, tortas ou rocamboles), 02 tipos de doces e 01 tipo de bolo.	por pessoa	R\$11,00	R\$12,50	R\$14,00	R\$16,00	3	R\$160,50
13	Coffee Break Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Coffee break servido com 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, 02 tipos de salgados, 02 tipos de doces, 01 tipo de bolo e 02 tipos de mini sanduiches.	por pessoa	R\$12,37	R\$14,03	R\$16,64	R\$19,00	3	R\$186,12
14	Coffee Break Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Coffee break servido com 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas), 02 tipos de bolo/ torta, 01 tipo de torta/rocambolo salgados e 02 tipos de mini sanduiches.	por pessoa	R\$11,00	R\$13,00	R\$14,90	R\$18,00	1	R\$56,90
15	Coffee Break Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Coffee break servido com 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, leite e 02 tipos de chá, 03 tipos de frutas da estação, 01 tipo de torta salgada, 02 tipos de mini sanduiches, 01 tipo de tábua de frios c/ mínimo 5 itens acompanhando cesta de pães e/ou torradas e 02 tipos de doces (podendo ser doces em compotas acompanhado por creme de leite, tortas, docinhos ou rocamboles).	por pessoa	R\$19,45	R\$21,17	R\$23,55	R\$26,78	1	R\$90,95
16	Coffee Break Social - Descrição detalhada no Anexo II	Coffee break servido com 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, leite e 02 tipos de chá, salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas), 02 tipos de iogurtes, 02 tipos de mini sanduiches, 01 tipo de crepe salgado e 02 tipos de tortas/rocambolos doces.	por pessoa	R\$17,76	R\$19,53	R\$22,02	R\$25,28	1	R\$84,59
17	Welcome Drink Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Welcome drink serviço com água mineral, café, 02 tipos de chá e 01 tipo de bombom.	por pessoa	R\$4,94	R\$6,63	R\$8,99	R\$12,22	1	R\$32,78
18	Welcome Drink Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Welcome drink servido com 01 tipo de suco, água mineral, refrigerante normal e diet, café e 02 tipos de petit fours.	por pessoa	R\$8,91	R\$10,45	R\$12,88	R\$16,15	3	R\$145,17
19	Welcome Drink Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Welcome drink serviço com 01 tipo de suco, água mineral com e sem gás, refrigerante normal e diet, café, leite, 01 tipo de petit fours e 01 tipo de bombom.	por pessoa	R\$8,86	R\$10,49	R\$12,98	R\$16,27	1	R\$48,60
20	Welcome Drink Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Welcome drink servido com 02 tipos de águas com sabor (água levemente gaseificada com aroma de fruta), café, 02 tipos de chá, 01 tipo de mini sanduiche e 01 tipo de bombom.	por pessoa	R\$7,16	R\$8,91	R\$11,33	R\$14,56	1	R\$41,96
21	Welcome Drink Social - Descrição detalhada no Anexo II	Welcome Drink serviço com café, leite, 02 tipos de chá, água mineral c/ e sem gás, 01 tipo de suco, refrigerante normal e diet, 03 sabores de canapés e 01 tipo de bombom.	por pessoa	R\$11,34	R\$12,97	R\$15,41	R\$18,72	1	R\$58,44
22	Café da Manhã Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Café da manhã servido com 03 tipos de frutas da estação, 02 tipos de sucos de fruta, café, leite, água mineral, 03 tipos de pães, 01 tipo de requeijão, 01 tipo de queijo, 01 tipo de embutido, manteiga, 01 tipo de raiz / cuscuz, 01 tipo de acompanhamento e 02 tipos de bolos.	por pessoa	R\$21,00	R\$23,00	R\$25,00	R\$28,00	3	R\$291,00

[Handwritten signatures and marks at the bottom of the page]

23	Cafê da Manhã Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Cafê da manhã servido com salada de frutas (mínimo 5 tipos de frutas), 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral, 02 tipos de chás, 03 tipos de pães, 02 tipos de raiz, 02 acompanhamentos, 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão, 02 tipos de bolos, 01 tipo de queijo e 01 tipo de embutido.	por pessoa	R\$22,50	R\$26,00	R\$28,50	R\$32,00	3	R\$327,00
24	Cafê da Manhã Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Cafê da manhã servido com salada de frutas (mínimo 5 tipos de frutas), 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá, água mineral, 01 tipo de iogurte, 01 tipo de granola, 03 tipos de pães, 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão, tábua de frios c/ mínimo 5 itens, 02 tipos de bolos, 01 tipo de biscoito doce, 02 tipos de raiz e 02 tipos de acompanhamentos.	por pessoa	R\$27,49	R\$29,47	R\$31,99	R\$35,36	1	R\$124,31
25	Cafê da Manhã Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Cafê da manhã servido com salada de frutas (mínimo 5 tipos de frutas), 01 tipo de granola, 01 tipo de iogurte, 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá, achocolatado e água mineral, 03 tipos de pães, tábua de frios contendo no mínimo 5 itens diferentes, 01 prato quente, 01 acompanhamento, 02 tipos de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão, 02 tipos de bolos e 01 tipo de biscoito doce.	por pessoa	R\$28,05	R\$30,07	R\$32,56	R\$35,90	1	R\$126,58
26	Cafê da Manhã Social - Descrição detalhada no Anexo II	Cafê da manhã servido com salada de frutas (mínimo 6 tipos de frutas), 01 tipo de granola, 01 tipo de iogurte, 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá, achocolatado, água mineral, 04 tipos de pães, 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, mel, manteiga, 02 tipos de bolos/tortas, tábua de frios com no mínimo 05 itens diferentes, 01 tipo de prato quente, 02 tipos de crepes salgados e 02 tipos de crepes doces.	por pessoa	R\$24,00	R\$26,50	R\$30,00	R\$32,00	1	R\$112,50
27	Brunch	Brunch servido com 02 tipos de crepes, tábua de frios com 05 itens, 04 tipos de pães, 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, 01 tipo de patê, 01 tipo de granola, 04 tipos e frutas variadas da estação (laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão), 03 tipos de bolo/torta doce ou salgada, 02 tipos de pratos quentes, 02 tipos de sucos, refrigerante normal e diet, café, 02 tipos de chá, iogurte.	por pessoa	R\$23,00	R\$25,00	R\$27,00	R\$31,00	3	R\$318,00
28	Almoço Individualizado	Almoço servido em embalagem descartável fechada e individualizada (de alumínio ou isopor), com 01 tipo de salada; 01 tipo de carne; 02 tipos de acompanhamento; 01 tipo de guarnição; 01 tipo de bebida.	por pessoa	R\$13,01	R\$15,26	R\$16,91	R\$20,19	3	R\$196,11
29	Almoço Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 01 tipo de salada; 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$26,50	R\$28,68	R\$31,60	R\$35,51	3	R\$366,87
30	Almoço Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$28,88	R\$31,96	R\$34,79	R\$38,54	3	R\$402,51

31	Almoço Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 03 tipos de guarnições, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$30,15	R\$33,41	R\$36,53	R\$40,49	1	R\$140,58
32	Almoço Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 03 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 03 tipos de guarnições, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$34,06	R\$36,61	R\$39,44	R\$43,69	1	R\$153,80
33	Almoço Social - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 02 tipos de entradas, 03 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 04 tipos de guarnições, 03 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$39,10	R\$41,23	R\$44,63	R\$48,48	1	R\$173,44
34	Jantar Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com tábua de frios com 05 opções, 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral, 02 tipos de chás, 03 tipos de pães, 02 tipos de raiz, 02 acompanhamentos, 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão, 02 tipos de bolos.	por pessoa	R\$34,00	R\$36,00	R\$39,00	R\$43,00	3	R\$456,00
35	Jantar Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 carne branca), 04 tipos de acompanhamentos, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$30,40	R\$33,00	R\$35,00	R\$40,00	3	R\$415,20
36	Jantar Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 carne branca), 04 tipos de acompanhamentos, 03 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$31,64	R\$33,72	R\$36,84	R\$40,80	1	R\$143,00
37	Jantar Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com 01 tipo de entrada, 01 tipo de salada, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de guarnições/acompanhamentos, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$30,00	R\$33,00	R\$35,00	R\$37,20	1	R\$135,20
38	Jantar Social - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com 01 tipo de entrada, 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes e água mineral.	por pessoa	R\$32,00	R\$35,00	R\$37,00	R\$40,00	1	R\$144,00
39	Coquetel Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 04 tipos de salgados folhados, 04 tipos de salgados de forno, 02 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet) e água mineral.	por pessoa	R\$21,00	R\$23,50	R\$28,00	R\$30,00	3	R\$307,50
40	Coquetel Corporativo - Tipo 1 - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 04 tipos de salgados folhados, 03 tipos de salgados de forno, 01 tipo de mini sanduíches, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet) e água mineral.	por pessoa	R\$22,00	R\$24,00	R\$28,00	R\$31,03	1	R\$105,03
41	Coquetel Corporativo - Tipo 2 - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 02 tipos de salgados folhados, 02 tipos de salgados de forno, 03 tipos de canapés, 01 tipo de empratado, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet), 01 tipo de suco e água mineral.	por pessoa	R\$27,00	R\$29,00	R\$31,10	R\$35,04	1	R\$122,14

42	Coquetel Empresarial - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 04 tipos de canapés, 03 tipos de salgados diferenciados, 01 tipo de empratado, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet), 01 tipo de suco e água mineral.	por pessoa	R\$29,00	R\$32,05	R\$35,00	R\$39,00	1	R\$135,05
43	Coquetel Social - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 05 tipos de canapés, 05 tipos de salgados diferenciados, 02 tipos de empratados, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet), 01 tipo de suco, água de coco, água mineral com e sem gás.	por pessoa	R\$31,00	R\$34,00	R\$35,80	R\$40,80	1	R\$141,60
Valor TOTAL									7.000,00

(SETE MIL REAIS)

OBSERVAÇÕES:

- a) Declaramos que nos preços estão incluídas todas as despesas relativas ao objeto deste edital, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tais como: transportes, fardamento, mão-de-obra especializada, pagamento das contraprestações aos seus colaboradores, hospedagem, alimentação, seguros, salários/honorários, adicionais, encargos trabalhistas, fiscais, contribuições previdenciárias e quaisquer outras despesas ou incidências tributárias decorrentes da execução do objeto deste ato convocatório. No caso dos serviços de A&B, deverão, ainda, estar incluídas as despesas com montagem e desmontagem do buffet, serviço de garçom, bem como toda a infraestrutura necessária à execução dos serviços, tais como: louças, talheres, copos de vidro, guardanapos, toalhas e pranchas para a mesa do buffet, utensílios, caixas térmicas, etc.;
- b) Declaramos que nos obrigamos a fornecer todos os itens de acordo com as especificações descritas, ficando estabelecido que na omissão será considerado esta obrigação;
- c) Declaramos que reconhecemos as condições de pagamento de acordo com a cláusula sétima do anexo VIII - minuta do contrato, ficando estabelecido que na omissão será considerado que reconhece;
- d) O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data marcada para o seu recebimento;
- e) Declaramos que aceitamos e atenderemos todas as especificações do objeto e condições constantes neste edital, sendo que na omissão será considerado aceito;
- g) Banco Caixa Econômica Federal 0104, Agência: 2393, Conta Corrente: 780-1, Operação: 003.

DATA: 08 DE FEVEREIRO DE 2021

NOME DO REPRESENTANTE: EMANUELLA CHRISTIANY PESSOA DOS SANTOS	
RG: 1356392989 SSP/BA	CPF: 048.698.444-35
ASSINATURA DO REPRESENTANTE: <i>Emanuella Christiany Pessoa dos Santos</i>	

*Recebido em 09/02/21
às 15h 15.*

Gustavo Henrique de M. Ferreira
SEBRAE
Licitações

Rizze Luanna Gomes da Silva
Analista
Unidade de Administração e Suprimentos-UNAS
(82) 4009-1607



Rio Largo

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
GABINETE DA SECRETÁRIA


Atestado de Capacidade Técnica

Declaramos para os devidos fins que a empresa **DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA**, CNPJ 34.928.320/0001-28, com sede no Loteamento Lagoa do Sul, s/n, Quadra C, Lote 18, Marechal Deodoro – AL, forneceu à Secretaria Municipal de Educação de Rio Largo – AL Almoços, objeto da ata de Registro de Preços nº 025/2021-001, conforme especificações abaixo:

Item	Unidade	Nota	Quantidade	Valor
Almoço – Refrigerantes (inclusive dietéticos); Água mineral com e sem gás; Sucos naturais de frutas (mínimo duas variedades); 1 tipo de carne vermelha; 1 tipo de carne branca; 1 tipo de vegetal (panache de legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogado com amêndoa e/ou outro prato a combinar); 2 tipos de saladas com os respectivos molhos e acompanhamentos; 1 tipo de arroz (arroz branco, arroz com passas, arroz com amêndoa, arroz de forno, arroz a piamontese, e/ou ouro prato a combinar); 1 tipo de massa com os respectivos molhos e acompanhamentos (ravióli recheado com muçarela de búfala e tomate seco, rondelle de ricota com ervas, penne ao molho rosado com gorgonzola, conchiglie de bacalhau e/ou outro prato a combinar); 2 tipos de sobremesa; Frutas frescas (mínimo duas variedades); Café; Açúcar, adoçante e chá (1 variedades). Almoço por pessoa.	UND	16	500	R\$ 8.500,00
		23	100	R\$ 1.700,00
		55	160	R\$ 2.720,00
		64	31	R\$ 527,00
		78	31	R\$ 527,00
		81	400	R\$ 6,800
		179	1.010	R\$ 17.170,00
TOTAL DE ALMOÇOS FORNECIDOS	UND		2.232	R\$ 37.944,00

Declaramos ainda que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Rio Largo, 08 de fevereiro de 2022


Anselmo Márcio Araújo da Silva
Diretor Administrativo
Portaria nº 102/2021

Rua Bandeirante, 300, Prefeito Antonio Lins de Souza, Rio Largo - AL
CEP 57.100.000 - CNPJ: 29.014.534/0001-59





Rio Largo

MUNICÍPIO DE RIO LARGO

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

Av. Presidente Fernando Afonso Collor de Mello, S/nº, Conj. Bandeirantes

Bairro Prefeito Antônio Lins de Souza - Rio Largo/AL - CEP 57.100.000

Fone: (82) 3261-5430- CNPJ: 12.200.168/0001-20

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2021

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALMOÇO E COFFE BREAK, ENTRE O MUNICÍPIO DE RIO LARGO E A EMPRESA DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA.

Pelo presente instrumento, **A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO, ESTADO DE ALAGOAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público, sob CNPJ nº 12.200.168/0001-20, com sede administrativa na Rua Napoleão Viana S/N Galeria Napoli 1º andar, Bairro Prefeito Antônio Lins de Souza, CEP: 57100-000 Rio Largo/AL, neste ato apresentado pelo Sr. Gilberto Gonçalves da Silva, brasileiro, alagoano, casado, portador da cédula de identidade nº [REDACTED], inscrito no CPF sob nº [REDACTED], domiciliado na cidade de Rio Largo/AL, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, **DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 34.928.320/0001-28, estabelecida no Loteamento Lagoa do Sul, s/n, - Quadra C, Lote 18, Marechal Deodoro/AL, telefone (82) 98119-9197, e mail: deliciasdamassagueira@gmail.com, representada neste ato pelo Sr. Ricardo Ferreira dos Santos, RG de nº [REDACTED], EDS, inscrito no CPF sob o nº [REDACTED], que apresentou os documentos exigidos por lei, daqui por diante denominada simplesmente "CONTRATADA", têm entre si, justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, que se regerá pelas disposições do Decreto n.º 7.892/2013, Decreto Federal n.º 10.024/19, das Leis nos 10.520/02 e 8.666/93, suas alterações posteriores e demais legislação pertinente, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata constitui documento vinculativo, obrigacional e com característica de compromisso para futura contratação, e tem por objeto o Registro de Preços para a eventual contratação de empresa especializada de serviço de blindagem de veículos trailblazer, em atendimento à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEARH, conforme as disposições contidas no Termo de Referência, do Edital de Pregão Eletrônico n.º 025/2021, que é parte integrante desta Ata.

2. DOS PREÇOS, DOS QUANTITATIVOS E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O preço registrado, a descrição resumida do objeto, a quantidade fixada e as demais condições ofertadas na proposta do PRESTADOR são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UND	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Almoço – Refrigerantes (inclusive dietéticos); Água mineral com e sem gás; Sucos naturais de frutas (mínimo duas variedades); 1 tipo de carne vermelha; 1 tipo de carne branca; 1 tipo de vegetal (panache de legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogado com amêndoa e ou outro prato a combinar); 2 tipos de saladas com os respectivos molhos e acompanhamentos; 1 tipo de arroz (arroz branco, arroz com passas, arroz com amêndoa, arroz de forno, arroz a piamontese e ou outro prato a combinar); 1 tipo de massa com os respectivos molhos e acompanhamentos (ravióli recheado com mussarela de búfala e tomate seco, rondelle de ricota com ervas, penne ao molho rosado com gorgonzola, conchiglie de bacalhau e ou outro prato a combinar); 2 tipos de sobremesa; Frutas frescas (mínimo duas variedades); Café; Açúcar Adoçante e Chá (1 variedade). Almoço por pessoa	8663	UND	R\$ 17,00	R\$ 147.271,00
02	Almoço – Refrigerantes (inclusive dietéticos); Água mineral com e sem gás; Sucos naturais de frutas (mínimo duas variedades); 1 tipo de carne vermelha; 1 tipo de carne branca; 1 tipo de vegetal (panache de	2887	UND	R\$ 17,00	R\$ 49.079,00

[Handwritten signature]



Rio Largo

MUNICÍPIO DE RIO LARGO
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

Av. Presidente Fernando Afonso Collor de Mello, S/nº, Conj. Bandeirantes
Bairro Prefeito Antônio Lins de Souza - Rio Largo/AL - CEP 57.100.000
Fone: (82) 3261-5430- CNPJ: 12.200.168/0001-20

legumes, batata gratinada, purê de aipim com creme de leite fresco, brócolis refogado com amêndoa e ou outro prato a combinar); 2 tipos de saladas com os respectivos molhos e acompanhamentos; 1 tipo de arroz (arroz branco, arroz com passas, arroz com amêndoa, arroz de forno, arroz a piamontese e ou outro prato a combinar); 1 tipo de massa com os respectivos molhos e acompanhamentos (ravióli recheado com mussarela de búfala e tomate seco, rondelle de ricota com ervas, penne ao molho rosado com gorgonzola, conchiglie de bacalhau e ou outro prato a combinar); 2 tipos de sobremesa; Frutas frescas (mínimo duas variedades); Café; Açúcar Adoçante e Chá (1 variedade). Almoço por pessoa				
--	--	--	--	--

2. A utilização do Cadastro de Reserva, na forma disposta na legislação pertinente, se dará no caso de impossibilidade de atendimento pelo prestador registrado nesta Ata, nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/2013.

3. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação.

3.2. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços não será superior a 12 (doze) meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o art. 12, caput, do Decreto n.º 7.982/13, e o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

4. DA EXPECTATIVA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A presente Ata implica em compromisso de prestação de serviços, após cumprir os requisitos de publicidade, ficando o PRESTADOR obrigado a atender a todos os pedidos efetuados pelo Órgão Gerenciador, durante sua vigência, dentro dos quantitativos fixados, conforme tabela(s) constante(s) da Cláusula Segunda.

4.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada preferência ao PRESTADOR registrado em igualdade de condições.

4.2. O compromisso de entrega e execução estará caracterizado mediante a assinatura de CONTRATO entre o PRESTADOR e a CONTRATANTE, observadas as disposições desta Ata de Registro de Preços e do Edital do Pregão Eletrônico nº. 025/2021, em conformidade à minuta anexada ao Edital.

4.2.1. Os contratos decorrentes da utilização desta Ata de Registro de Preços deverão ser assinados dentro do prazo de validade a que se refere o item 3.1 desta Ata, conforme disposto no art. 12, §4º, do Decreto n.º 7.892/13.

4.2.2. A entrega do item deverá ser efetuada no prazo estabelecido no Termo de Referência, **48 (quarenta e oito) horas**, mediante a disponibilização dos endereços de entrega pela CONTRATANTE à CONTRATADA, contados a partir da ordem de serviço e empenho, prevalecendo a data do evento que ocorrer por último.

4.2.3. As condições gerais da prestação de serviço, tais como as de execução, assim como as especificações técnicas dos serviços registrados e as obrigações das partes que compõem este Registro de Preços, encontram-se definidas no Termo de Referência – (Anexo).

4.2.4. Demais obrigações do PRESTADOR, na condição de CONTRATADO, e dos Órgãos/entidades que se utilizarem desta Ata de Registro de Preços, na condição de CONTRATANTE, constarão do respectivo CONTRATO, em conformidade à minuta anexa ao Edital.

4.3. O PRESTADOR fica proibido de firmar contratos decorrentes desta Ata de Registro de Preços sem o conhecimento e prévia autorização, quando for o caso, do Órgão Gerenciador.

5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

5.1. No caso de descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas nesta Ata de Registro de Preços, o Órgão Gerenciador poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, e observado o devido processo legal, aplicar ao PRESTADOR REGISTRADO as seguintes sanções administrativas, segundo a gravidade da falta cometida:

I - Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos;

II - Multa moratória de 0,1 % (um décimo por cento) a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total dos itens correspondentes às solicitações autorizadas e que tenham relação com a mora identificada, até o limite máximo de 15% desse valor. Após 10 (dez) dias de mora, a Administração poderá optar pela manutenção da sanção de multa (até seu limite máximo) ou pelo cancelamento da Ata, com as penalidades daí decorrentes;

Ricardo



Rio Largo

MUNICÍPIO DE RIO LARGO

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

Av. Presidente Fernando Afonso Collor de Mello, S/nº, Conj. Bandeirantes

Bairro Prefeito Antônio Lins de Souza - Rio Largo/AL - CEP 57.100.000

Fone: (82) 3261-5430- CNPJ: 12.200.168/0001-20

III – Multa compensatória de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total dos itens correspondentes às solicitações autorizadas e que tenham relação com a irregularidade apurada, no caso de inadimplemento total da obrigação ou, no caso de inadimplemento parcial, de forma proporcional à obrigação inadimplida;

IV – Impedimento de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

V - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

VI – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o PRESTADOR REGISTRADO ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

2. As sanções previstas na presente Cláusula não afastam eventuais outras sanções ou medidas administrativas previstas na legislação aplicável.

5.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao PRESTADOR, observando-se os procedimentos previstos nas Leis nº 8.666, de 1993, e 10.520, de 2002, e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784, de 1999.

5.4. A autoridade competente, quando da aplicação e dosimetria das sanções, levará em consideração, na fixação do percentual da sanção aplicável, dentre os limites máximos e mínimos abstratamente previstos à hipótese, a gravidade e recorrência da conduta do infrator, a suficiência à reprimenda da infração, o oferecimento de risco ao usuário, o dano causado, bem como o caráter educativo/pedagógico da pena, observados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

5.5. As sanções decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

5.6. As sanções previstas nesta Cláusula não se confundem com as sanções previstas no edital e no instrumento contratual.

6. DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Em observância às disposições do Decreto n.º 7.982/13 e alterações posteriores, o registro do PRESTADOR será cancelado quando este:

6.1.1. Descumprir as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços;

6.1.2. Não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 6.1.1, 6.1.2 e 6.1.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento desta Ata, devidamente comprovados e justificados:

6.3.1. Por razão de interesse público; ou

6.3.2. A pedido do PRESTADOR.

7. DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1 O valor da presente Ata de registro de preço é de R\$ 196.350,00 (Cento e noventa e seis mil e trezentos e cinquenta reais);

7.2 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da CONTRATANTE, para o exercício de 2021.

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1 O representante para acompanhar e fiscalizar a prestação de serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a prestação e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, será estabelecido pelo responsável definido no Termo de Referência.

9. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

9.1

Ricardo

[Assinatura]



Rio Largo

MUNICIPIO DE RIO LARGO
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

Av. Presidente Fernando Afonso Collor de Mello, S/nº, Conj. Bandeirantes
Bairro Prefeito Antônio Lins de Souza - Rio Largo/AL - CEP 57.100.000
Fone: (82) 3261-5430- CNPJ: 12.200.168/0001-20


PRODUTO	SEARH	SECADESH	SEMED	SEINFR	SMTT	SEFIN	SESAU	SEPLA	SEGOV	PGM	SEMEL
ALMOÇO	150	3.000	4.500	200	300	150	950	150	600	50	1.500
COFFE-BREAK	80	6.500	4.500	200	300	100	1.250	200	600	50	1.500
Total	230	9.500	9.000	400	600	250	2.200	350	1.200	100	3.000

10. DA DIVULGAÇÃO

10.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

10.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Rio Largo/AL, 27 de Maio de 2021.



Gilberto Gonçalves da Silva
Prefeito
Responsável legal da CONTRATANTE



DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA
Ricardo Ferreira dos Santos
CPF sob o nº 029.967.734-62
Responsável legal da CONTRATADA

repassados à Secretaria até o dia 10 do mês subsequente à arrecadação.

Art. 6º Essa lei entra em vigor na data de sua publicação.

Porto de Pedras/AL, 02 de junho de 2021.

CARLOS HENRIQUE VILELA DE VASCONCELOS
Prefeito de Porto de Pedras/AL

Publicado por:
João Ricardo Barbosa Julião
Código Identificador:41139EF6

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

SETOR DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PE 18/2021

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO torna público aos interessados a realização da licitação na modalidade Pregão Eletrônico SRP de Nº 18/2021, do tipo menor preço por item. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE MATERIAIS DE EXPEDIENTE PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, como ÓRGÃO GERENCIADOR, SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DO PORTO REAL DO COLÉGIO/AL, como ÓRGÃOS PARTICIPANTES.** Data/Hora: 17 de JUNHO 2021, às 09h00min. O edital do processo encontra-se a disposição dos interessados no site: <https://portorealdocolégio.al.gov.br/>. Informações através do e-mail: licitação.portoreal@gmail.com.

Porto Real do Colégio/AL, 04 de JUNHO de 2021.

PRISCILA SOUZA MOURA
Pregoeira.

Publicado por:
Nadja Ramos dos Santos
Código Identificador:9F60B9E9

SETOR DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO PE 19/2021

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO torna público aos interessados a realização da licitação na modalidade Pregão Eletrônico SRP de Nº 19/2021, do tipo menor preço por item. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE TESTES RÁPIDO IGG E IGM PARA DIAGNÓSTICO, DESTINADOS AO ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA NO TRATAMENTO E OU PREVENÇÃO DE PESSOAS INFECTADAS PELO COVID-19, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.** Data/Hora: 11 de JUNHO 2021, às 09h00min. O edital do processo encontra-se a disposição dos interessados no site: <https://portorealdocolégio.al.gov.br/>. Informações através do e-mail: licitação.portoreal@gmail.com.

Porto Real do Colégio/AL, 04 de JUNHO de 2021.

PRISCILA SOUZA MOURA
Pregoeira.

Publicado por:
Nadja Ramos dos Santos
Código Identificador:FEBFAE13

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO LARGO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2021, 025/2021-002, - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2021, OBJETO: Fornecimento de Almoço e Coffee Break. Fornecedor Registrado: DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ sob o nº 34.928.320/0001-28, com valor final de R\$196.350,00 (cento e noventa e seis mil e trezentos e cinquenta reais), vencedora dos itens 01 e 02; Fornecedor Registrado: LIMA E GONCALVES COMERCIO DE ALIMENTOS SAUAVEIS LTDA, CNPJ sob o nº 35.708.427/0001-23, com valor final de R\$ 224.310,40 (Duzentos e vinte e quatro mil e trezentos e dez reais e quarenta centavos), vencedora dos itens 03 e 04; Vigência das atas: 12(doze) meses, contados da data da publicação. A integral das atas de registro de preços poderão ser obtidas na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Fundamentação Legal: Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com -

Rio Largo/AL, 04 de Junho de 2021.

TAYNARA ALVES MESSIAS
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Taynara Alves Messias
Código Identificador:3F97D864

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 02002/2021, 02002/2021 - 002, 02002/2021-003 e 02002/2021-004; PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02002/2021 - 2ª chamada, OBJETO: Aquisição de Materiais para o Programa de Endemias: Fornecedor Registrado: LIVRARIA E PAPELARIA RENASCER LTDA, CNPJ sob nº 10.849.617/0001-30, com valor final de R\$342,00 (trezentos e quarenta e dois reais), vencedora dos itens 06,07 e 08; Fornecedor Registrado: HENFER SERVICOS DE PINTURA DE EDIFICIOS, MONTAGEM, INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE ILUMINAÇÃO, PODE DE ÁRVORE E OUTROS EIRELI, CNPJ sob nº 27.381.767/0002-45, com valor final de R\$620,00 (Seiscentos e vinte reais), vencedora dos item 09; PROLINE MATERIAL HOSPITALAR - EIRELI, CNPJ sob nº 32.708.161/0001-20, com valor final de R\$839,90 (Oitocentos e trinta e nove reais e noventa centavos), vencedora dos item 05 e SILVANDRO DIEGO DE ALBUQUERQUE FERREIRA E CIA LTDA, CNPJ sob nº 33.613.876/0001-62 com valor final de R\$505,00 (Quinhentos e cinco reais) vencedora dos itens 10 e 11; Vigência das atas: 12(doze) meses, contados da data da publicação. A integral das atas de registro de preços poderão ser obtidas na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Rio Largo/AL. Fundamentação Legal: Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores. Informações: e-mail: gestor.contratosrl@gmail.com

Rio Largo/AL, 04 de Junho de 2021.

TAYNARA ALVES MESSIAS
Gestora de Contratos.

Publicado por:
Taynara Alves Messias
Código Identificador:9A51DDD5

SECRETARIA MUNICIPAL GERAL DE GOVERNO
RATIFICAÇÃO

PROCESSO:	0506-062/2021
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
ASSUNTO:	CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CESSÃO DE USO DE UMA FERRAMENTA DE "PORTAL DE TRANSPARENCIA" E "PORTAL



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da interessada e para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a empresa Delicias da Massagueira LTDA-EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 34.928.320/0001-28, estabelecida no loteamento lagoa do sul, S/N, Bairro: Massagueira, Cidade: Marechal Deodoro - Alagoas, prestou serviços à Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Norte - Alagoas, CNPJ nº 12.200.317/0001-50, no fornecimento de quentinhas, serviços de Buffet, coffee break e coquetel.

Registramos, ainda, que o fornecimento dos produtos e serviços acima referidos apresentou bom desempenho de qualidade e operacional, tendo a empresa cumprida fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Maceió - AL, em 02 de fevereiro de 2021.

Roberto Marcolino da Silva
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
Portaria N°003/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE
Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro
Santa Luzia do Norte – Alagoas
CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 08/2020

Aos 13 (treze) dias de novembro do ano de 2020, o **MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO NORTE - ALAGOAS** inscrito no CNPJ 12.200.317/0001-50, com sede à Rua Estevão Protomartir de Brito, nº 84 – Centro – Santa Luzia do Norte, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **Márcio Augusto Araújo Lima**, portador de CPF nº 018.589.324-40 e Cédula de Identidade nº 1236030 SSP/AL, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, e, figurando como **ÓRGÃO GERENCIADOR/PARTICIPANTE** a Secretaria Municipal de **GESTÃO PÚBLICA**, e as demais Secretarias deste Município situada na Sede da Prefeitura, neste ato representado pelo Secretário Sr. **Roberto Marcolino da Silva**, portador do CPF nº 042.702.214-29 e Cédula de Identidade nº 1.744.071 SSP/AL e, figurando como **PARTICIPANTES** as demais Secretarias deste Município, institui **Ata de Registro de Preços (ARP)**, decorrente da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, sob o número **09/2020**, cujo objetivo fora a formalização de **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE QUENTINHAS, SERVIÇOS DE BUFFET, COFFEE BREAK E COQUETEL**, para os eventos a serem realizados pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Norte /AL, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **09090008/2020**, a qual se constitui em **documento vinculativo e obrigacional** às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, da Lei nº. 8.666/93, regulamentado pelo Decreto Federal nº 7.892/2013, segundo as cláusulas e condições seguintes:

Art. 1º. A presente Ata de Registro de Preços - **ARP** estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente à aquisição futura e programada de **FORNECIMENTO DE QUENTINHAS, SERVIÇOS DE BUFFET, COFFEE BREAK E COQUETEL**, cujas especificações, preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos através do procedimento licitatório supracitado.

Art. 2º. Integra a presente **ARP**, a Secretaria Municipal de Gestão Pública na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR/PARTICIPANTE** e as demais Secretarias deste Município, como **PARTICIPANTES**.

Art. 3º - Desde que devidamente justificada a vantagem, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente **ARP**, durante sua vigência, independentemente da participação ou não na licitação sobredita, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que observadas às disposições abaixo:

- a) A Secretaria de Gestão Pública deverá ser consultada, por meio de ofício, no qual deverá constar os itens de interesse e respectivos quantitativos, para manifestação sobre a possibilidade de adesão;
- b) É faculdade do fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, a aceitação ou não da execução decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas como o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- c) As aquisições ou contratações adicionais decorrentes de adesão à **ARP** não excederão, por órgão ou entidade interessada, a 100% dos quantitativos dos itens registrados para o órgão gerenciador e órgão participante;
- d) O quantitativo total decorrente das adesões fica limitado a 500% do quantitativo de cada item registrado na **ARP** para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**SANTA
LUZIA
DO NORTE**

MUDANÇA SE FAZ COM TRABALHO!



e) observar e controlar o quantitativo máximo dos itens registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;

f) enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, as informações sobre a contratação efetivamente realizada; e

g) acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;

h) aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ARP ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

Art. 6º. O FORNECEDOR obriga-se a:

a) Retirar a respectiva **Nota de Empenho**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da convocação;

b) informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a ARP, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ARP, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

c) prestar os serviços solicitado no prazo de uma 1 (uma) hora, antes do fornecimento do mesmo, observando o cronograma do evento, o qual será disponibilizado pela CONTRATANTE

d) executar os serviços conforme especificação na presente ARP e no endereço constante no Termo de Referência, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pela Administração;

e) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela CONTRATANTE referentes às condições firmadas na presente ARP;

f) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

g) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;

h) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante(s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;

i) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

j) pagar, pontualmente, aos fornecedores e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao material entregue, com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;

k) manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE
Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro
Santa Luzia do Norte – Alagoas
CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



Art. 7º. A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de **12 (doze) meses**, contados da data da sua assinatura, com posterior publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas no sítio <http://www.diariomunicipal.com.br/ama/>, salvo as hipóteses de cancelamento contidas no art. 21 do Decreto Federal nº 7.892/2013.

Parágrafo único. Caso o fornecedor não tenha mais interesse em manter registrado o preço no período de vigência da **ARP**, terá que se manifestar por escrito, por meio de requerimento, e apresentar documentação que comprove a impossibilidade de cumprir com os compromissos assumidos, os quais serão analisados pela Administração.

Art. 8º. O preço, a quantidade, o fornecedor e as especificações do serviço registrado, encontram-se indicados nos respectivos anexos desta ARP. Ao subscrever o anexo relativo à sua empresa, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ata, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório.

Parágrafo único. O referido anexo poderá ser encaminhado via e-mail ao fornecedor, que o imprimirá, assinará e encaminhará, via correio, a este ÓRGÃO GERENCIADOR através do Setor de Licitações, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**. A data de envio do e-mail será considerada como data da convocação para assinatura da **ARP**, inclusive para fins de aplicação de penalidades.

Art. 9º. O pagamento será efetuado até **30 (trinta) dias** após o recebimento da Nota Fiscal e/ou Fatura enviada pela Contratada, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR, salvo por atraso de liberação de recursos financeiros, desde que a contratada:

- a) entregue, neste prazo, o documento fiscal equivalente;
- b) esteja em dia com as obrigações tributárias federais (Receita Federal e Fazenda Nacional), previdenciárias (INSS) e trabalhistas (FGTS);
- c) apresente prova de inexistência de débito inadimplido perante a Justiça de Trabalho, através da apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- d) indique o banco, agência e conta bancária na qual será realizado o crédito.

Parágrafo primeiro. O pagamento será condicionado ao cumprimento das obrigações fixadas na presente **ARP**.

Parágrafo segundo. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação, por parte do FORNECEDOR, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.

Parágrafo terceiro. A não indicação da situação do particular quanto à opção pelo SIMPLES implicará no desconto, por ocasião do pagamento, dos tributos e contribuições estabelecidas pela Secretaria da Receita Federal para empresas NÃO optantes do SIMPLES.

Parágrafo quarto. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o FORNECEDOR não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO NORTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**SANTA
LUZIA**
DO NORTE

MUDANÇA SE FAZ COM TRABALHO!



VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \left(\frac{TX}{365} \right) \cdot \left(\frac{6}{100} \right) = 0,0001644$$

365 365

em que TX é o percentual da taxa anual no valor de 6%

Art. 10º. A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, a preferência, em igualdade de condições.

Art. 11. O preço, o quantitativo, o fornecedor e as especificações resumidas do objeto, como também suas possíveis alterações, serão publicados, em forma de extrato, no **Diário Oficial dos Municípios de Alagoas** no sítio <http://www.diariomunicipal.com.br/ama/>.

Parágrafo único. Todas as informações do presente registro de preço serão disponibilizadas, durante sua vigência, na Internet através do Diário Oficial dos Municípios de Alagoas (<http://www.diariomunicipal.com.br/ama/>), inclusive com a síntese da presente ARP e alterações posteriores.

Art. 12. A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível ao mercado.

Art. 13. A execução dos serviços desta Ata de Registro de Preços obedecerá as seguintes condições:

- a) Deverão ser executados no prazo máximo definido na proposta apresentada pela contratada, contado a partir da data de recebimento do instrumento de contrato (Nota de Empenho).
- b) Deverão ser executados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante sua execução.
- c) A execução deverá ser feita conforme determina o **Termo de Referência**.
- d) As despesas com embalagem, seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na execução correrão por conta da Contratada.

Art. 14. O recebimento e aceitação dos serviços registrados nesta ARP seguirão as seguintes condições:

- a) A execução dos serviços deverá ser executada pelo servidor ou comissão responsável pela aceitação dos itens desta ARP.
- b) Não serão aceitos serviços com garantia inferior ao definido na proposta apresentada na licitação, a contar do seu recebimento definitivo.
- c) Por ocasião da execução, a Contratada deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e assinatura do servidor ou membro da comissão da Contratante responsável pelo recebimento.
- d) Cada item desta ARP será recebido:

d.1) Provisoriamente, contados a partir da entrega dos serviços, por servidor ou comissão responsável, desde que:

d.1.1) a quantidade esteja em conformidade com a solicitação efetuada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



d.2) prestar os serviços solicitado no prazo de uma 1 (uma) hora, antes do fornecimento do mesmo, observando o cronograma do evento, o qual será disponibilizado pela CONTRATANTE, desde que:

d.2.1) a especificação esteja em conformidade com a proposta da licitante vencedora;

d.2.2) o objeto esteja adequado para utilização.

e) O atesto da nota fiscal referente ao serviço prestado apenas será realizado após o recebimento definitivo.

f) Constatada irregularidades no objeto contratual, esta Administração poderá:

f.1) determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes;

f.2) rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à especificação;

f.3) determinar a sua correção ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à instalação.

g) Nas hipóteses previstas na alínea anterior, a contratada terá o prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas IMPRORROGÁVEIS**, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

Art. 15. São sanções passíveis de aplicação às empresas com preços registrados nesta **ARP** e às signatárias dos respectivos Contratos, sem prejuízo de outras sanções previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem:

a) advertência;

b) multa diária de 0,3% (três décimos percentuais);

c) multa diária de 0,5% (cinco décimos percentuais);

d) multa de até 5% (cinco por cento);

e) suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com esta Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Norte- AL;

f) declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, nos termos do art. 7º, *caput*, da Lei nº 10.520/2002.

Parágrafo Primeiro – O fornecedor estará sujeito às sanções do *caput* deste artigo nas seguintes hipóteses:

a) Deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da **ARP** e/ou do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea "d" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

b) Não apresentação de situação regular durante a vigência da **ARP** ou dos respectivos contratos: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE
Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro
Santa Luzia do Norte – Alagoas
CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



c) infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração: aplicação da sanção prevista na alínea "a";

d) Por dia de atraso quanto ao cumprimento das determinações exaradas pela Contratante: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor ou sobre o valor total do contrato, ou sobre o valor da parcela a que se refere a determinação, conforme o caso, até o máximo de dez por cento daqueles valores, por ocorrência);

e) Atraso quanto à assinatura do contrato, no prazo estabelecido na ARP, contado a partir da convocação pela Administração: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor do contrato, até o máximo de dez por cento daquele valor);

f) Recusa de assinar o contrato, quando convocado pela Administração: aplicação da sanção prevista na alínea "d" (calculada sobre o valor do contrato);

Parágrafo Segundo - No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no termo de referência (ANEXO I) serão aplicadas as penalidades definidas do Instrumento Convocatório.

Parágrafo Terceiro - Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos da presente ARP não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

Parágrafo Quarto - Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no Parágrafo Primeiro deste Artigo, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

Parágrafo Quinto - A critério desta Administração, nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no Parágrafo Primeiro, assim como nos casos previstos no Parágrafo Terceiro, a sanção prevista na alínea "e" ou na alínea "f" do caput deste artigo poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas "b" a "d" do mesmo dispositivo.

Parágrafo Sexto - As penalidades fixadas nesta Cláusula serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da Secretaria de Gestão Pública do Município de Santa Luzia do Norte, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

Art. 16. O Fornecedor terá seu registro cancelado:

I – Por iniciativa da Administração, quando:

a) não cumprir as exigências do instrumento convocatório e as condições da presente ARP.

b) recusar-se a retirar a nota de empenho no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;

c) der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;

d) em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativo ao presente Registro de Preços;

e) não manutenção das condições de habilitação;

f) não aceitar a redução do preço registrado, na hipótese prevista na legislação;

g) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



h) em razões de interesse público, devidamente justificadas.

II – Por iniciativa do próprio fornecedor, desde que apresente solicitação por escrito e comprove impossibilidade de cumprimento das exigências insertas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

Parágrafo Primeiro. Na ocorrência de rescisão administrativa, nos termos do art. 79, inc. I, da Lei nº 8.666/93, ficam assegurados os direitos da Administração contidos no art. 80 da mesma lei, no que couber.

Parágrafo Segundo. O cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado do Secretário de Gestão Pública, ÓRGÃO GERENCIADOR.

Parágrafo Terceiro. O fornecedor terá também o seu registro cancelado se incorrer em alguma das infrações elencadas no inciso I, alíneas “a” a “g” deste artigo, perante os órgãos participantes ou que aderirem a ARP.

Art. 17. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com os termos da Lei nº. 8.666/93 e do Decreto Federal nº 7.892/2013, ou legislação vigente à época do fato ocorrido.

Art. 18. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o foro da comarca do Município de Santa Luzia do Norte - Alagoas, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Nada mais havendo a tratar, lavrei _____ (Túlio Prado do nascimento) presidente da CPL a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo Representante legal do Município de Santa Luzia do Norte, pelo ÓRGÃO GERENCIADOR/PARTICIPANTE em detrimento das demais secretarias participantes.


Márcio Augusto Araújo Lima
Prefeito

MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO NORTE
Contratante


Roberto Marcolino da Silva
Secretário

SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA
Órgão Gerenciador/Participante



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



MUDANÇA SE FAZ COM TRABALHO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 08/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 09090008/2020
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2020

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE QUENTINHAS, SERVIÇOS DE BUFFET, COFFEE BREAK E COQUETEL, para os eventos a serem realizados pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Norte /AL.

ANEXO I

EMPRESA:		DELÍCIAS DA MASSAGUEIRA LTDA EPP				
CNPJ: 34.928.320/0001-28		Telefone: (82) 98237-0946		e-mail: DELICIASDAMASSAGUEIRA@OUTLOOK.COM		
Endereço:		Loteamento Lagoa do Sul, S/N – Quadra C, Lote 18 – Massagueira – Marechal Deodoro/AL				
Item	Quant. Licitada	Descrição do Item	Marca	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	1.200	REFEIÇÃO SERVIDA em marmitta de aluminio descartável de 500g/unidade, contendo: arroz, feijão, salada, macarrão, 01 tipo de carne (boi ou frango). Alimento preparado e cozido no dia da entrega e acompanhada de suco de fruta ou refrigerante, 300 ml/unidade.	Fabricação Própria	Unidades	R\$ 17,50 (dezessete reais e cinquenta centavos)	R\$ 21.000,00 (vinte e um mil reais)
02	1.500	ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET. Requisitos: 02 opções de carne (vermelha ou branca), sendo no mínimo uma delas grelhada, uma massa servida com molho servido a parte, 4 guarnições; 2 tipos de salada; tempero de salada(azeite de oliva, vinagre tinto e de maça, sal). Espaço adequado para refeições contendo mesas, toalhas, talheres, serviço de garçom e copos de vidro. Bebida inclusa: um refrigerante em lata(350ml) ou suco natural(300ml) ou agua mineral(500 ml).	Fabricação Própria	Por Pessoa	R\$ 29,50 (vinte e nove reais e cinquenta centavos)	R\$ 44.250,00 (quarenta e quatro mil, duzentos e cinquenta reais)

[Assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE

Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro

Santa Luzia do Norte – Alagoas

CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



03	1.000	COFFEE BREAK – Nos turnos matutino, vespertino ou noturno, contendo os seguintes alimentos: água mineral (com ou sem gás), café, leite (desnatado ou integral), chá, chocolate, 02 tipos de suco de frutas natural, 02 tipos de refrigerantes, torradas, mesa de mini pães, requeijão, geleia, manteiga, 02 tipos de patê, pão ou biscoito de queijo, 03 tipos de salgados, 02 tipos de bolo, salada de frutas, 02 tipos de torta doce, adoçantes, açúcar. Os itens alimentícios deverão ser acompanhados de copos, pratos, talheres descartáveis e guardanapos. O serviço deverá incluir garçom, bandejas, refratários aquecidos e demais recipientes para os alimentos e bebidas, toalhas de mesa e cobre manchas.	Fabricação Própria	Por Pessoa	R\$ 25,00 (vinte e cinco reais)	R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais)
04	2.000	COQUETEL – Água mineral com gás e sem gás, 3 tipos de refrigerante, 3 tipo de suco natural (laranja, caju, cajá, maracujá, goiaba, manga), 03 tipos de frio (queijo do reino, salaminho, azeitonas, presunto de peru) salgados fritos na hora: coxinha com catupiry, rissoles de camarão e palmito, bolinho de bacalhau, empada de franco ou palmito, pastel de forno (3 tipos), 2 tipos de folhado, escondidinho de carne de sol, 3 tipos de torta salgada, dois tipos de creme: camarão, galinha, bacalhau, palmito e outro, peru fatiado ou rosbife artesanal, 2 tipos de torta doce.	Fabricação Própria	Por Pessoa	R\$ 30,00 (trinta reais)	R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais)
TOTAL GERAL					R\$ 150.250,00 (cento e cinquenta mil, duzentos e cinquenta reais)	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO NORTE
Rua Estevão Protomartir de Brito, 84 – Centro
Santa Luzia do Norte – Alagoas
CNPJ/MF. 12.200.317/0001-50



SANTA
LUZIA
DO NORTE

MUDANÇA SE FAZ COM TRABALHO!

Ao subscrever o presente anexo, a empresa acima identificada obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos nesta Ata de Registro de Preços - ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório.

Ricardo Ferreira dos Santos

Ricardo Ferreira dos Santos

Representante Legal

CPF: 029.967.734-62

RG: 1676016 SEDS/AL



PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO/AL
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa DELICIAS DA MASSGUEIRA LTDA-ME, inscrita no CNPJ: 34.928.320/0001-28, sediada no Loteamento Lagoa do Sul, SN, Quadra C, Lote:18, Massagueira, prestou serviços de fornecimento de Café da Manhã, Almoço e Janta, conforme tabela abaixo para o Município de Minador do Negrão / AL.

REFEIÇÃO INDIVIDUAL(ALMOÇO) COMPOSTA POR: 04 TIPO DE CARNE (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, FRANGO, CAPRINO OU CALABRESA), FEIJÃO (CASEIRO OU TROPEIRO) ARROZ (BRANCO OU REFOLGADO), MACARRÃO, SALADA CRUA E SALADA DE MAIONESE. PESO APROXIMADO: 750 G. INCLUSO SUCO OU REFRIGERANTE DE 300 ML.	1035 unidades
REFEIÇÃO PARA 4 PESSOAS(CAFÉ DA MANHÃ) COMPOSTA POR: 04 TIPO DE CARNE (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, FRANGO, CAPRINO OU CALABRESA), 04 PÃES, QUEIJO COALHO, JARRA DE LEITE 600 ML, CUSCUZ OU INHAME OU MACAXEIRA, OVO; BEBIDAS: CAFÉ OU SUCO DE FRUTAS, 02 OPÇÕES DE FRUTAS.	265 unidades
REFEIÇÃO PARA 4 PESSOAS(JANTAR) COMPOSTA POR: 04 TIPO DE CARNE (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, FRANGO, CAPRINO OU CALABRESA), 04 PÃES, MARGARINA OU MANTEIGA, JARRA DE LEITE 600 ML, CUSCUZ OU INHAME OU MACAXEIRA; BEBIDAS: CAFÉ OU SUCO DE FRUTAS.	223 unidades

Minador do Negrão /AL, 05 de Agosto de 2021.

Larissa Nascimento Fonseca
Secretária Municipal de Administração

Vanessa Maria Pinto da Silva Barros
Setor de Licitações

CNPJ: 12.237.038/0001-61
PREFEITURA MUNICIPAL
DE MINADOR DO NEGRÃO
Av. Belarmino Vieira Barros, 32
Centro CEP: 57615-000
Minador do Negrão - Alagoas