

Abertura de procedimento para contratação de Pessoa Jurídica para prestação de serviços de Coffee Break para 30 participantes do EMPRETEC, que acontecerá no período de 03 a 08/11/14, no Município de Cacoal conforme especificações detalhadas neste Termo de Referência, para atender as necessidades do SEBRAE/RO Unidade Regional de Cacoal.

1. DO OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços de **Coffee Break para 30 participantes do EMPRETEC, que será realizado no período de 03 a 08/11/14, no Município de Cacoal**, conforme especificações do item 3 do Termo de Referência.

2. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.1. Todo o procedimento será processado e julgado em conformidade com a Resolução CDN nº 213/2011 que altera e consolida o Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE, em sua versão atualizada em 18 de maio de 2011, da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, recepcionada no âmbito do SEBRAE, via Resolução CDN nº. 166/2008.

2.2. Os serviços, quando de sua execução, serão regidos pela legislação aplicável, em especial às normas regulamentadoras específicas e abrangidas no presente Termo.

Embora a licitação seja um dever imposto constitucionalmente, ela poderá ser afastada nas hipóteses do art. 6º e 9º do Regulamento, nos quais citamos os itens que fundamentam a contratação por dispensa:

“Art. 6º - são limites para as dispensas e para as modalidades de licitação:

...

II – para compras e demais serviços:

a) Dispensa – até R\$ 44.000,00

...”

“Art. 9º - A licitação poderá ser dispensada:

I – nas contratações até os valores previstos nos incisos I, alínea “a” e II, alínea “a” do art. 6º;

...”

3. DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

3.1. **Serviço de Coffee Break para 30 participantes do Empretec, que será realizado no período de 03 a 08/11/14, no Município de Cacoal, conforme cardápio descrito abaixo:**

1º Dia – 03/11/14 (segunda-feira):

Manhã (10h)

- Tábua de Frutas (mamão, banana, abacaxi, melancia, uva, ameixa, pera);
- Pão de queijo: 150;
- Mini-Sanduíche natural (queijo, presunto, alface e tomate): 40;

- Bolo de laranja caseiro: 1;
- Suco de fruta: Laranja (3 jarras) goiaba ou acerola (1 jarra);
- Iogurte de sabores diversos: 15
- Refrigerante 2lt: 3;
- Barra de Cereal: 40;
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

Tarde (16h)

- Pão de queijo: 150;
- Mini-Salgado assado variados: 150;
- Bolo de chocolate caseiro:1;
- Salada de frutas natural – Frutas: Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi (com creme de leite e leite condensado, servido em recipiente individual);
- Suco de fruta: Abacaxi (3 jarras) laranja (1jarra).
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

2º Dia – 04/11/14 (terça-feira):

Manhã (10h)

- Tábua de frutas (mamão, maçã, melancia, abacaxi, pêra);
- Sanduíche natural de peru: 40;
- Mini-salgado diversos: 150;
- Torradas: para 30 pessoas;
- Patê salgado e geleia de goiaba/morango/framboesa: para 30 pessoas;
- Queijo em pedaços: 30;
- Suco de frutas: laranja (3 jarras);
- Suco de abacaxi com hortelã (1 jarra);
- Iogurte de sabores diversos: 15;
- Chocolate: 60
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

Tarde (16h)

- Bolo de maracujá caseiro: 1;
- Mini-Esfirra assada: 150;
- Quibe frito: 150;
- Mini-Pamonha (20 doce e 10 salgada): 30;
- Salada de frutas natural – Frutas: Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi (com creme de leite e leite condensado em recipiente separado);
- Refrigerante (2 Coca-Cola, 1Guaraná Antártica Diet – 1 Guaraná Antártica).
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

3º Dia – 05/11/14 (quarta-feira):**Manhã (10h)**

- Mini-Sanduíche de queijo e presunto: 40;
- Mesa de frutas: mamão, banana, abacaxi, caqui, mexerica;
- Torda de banana caseiro: 1;
- Suco de Maracujá (3 jarras);
- Suco de laranja (1 jarra);
- Iogurte de sabores diversos: 15
- Sucrilhos: para 30 pessoas
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1;
- Barra de Cereal: 40;

Tarde (16h)

- Mini-Pasteis folhados recheio queijo e frango: 150;
- Bolo de limão caseiro: 1;
- Salada de frutas natural – Frutas: Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi (com creme de leite e leite condensado em recipiente separado);
- Refrigerante (1 Coca-Cola, 1 Guaraná Antártica);
- Suco de acerola (1 jarra);
- Suco de cupuaçu (1 jarra);
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

4º Dia – 06/11/14 (quinta-feira):**Manhã (10h)**

- Brioche com queijo e presunto: 60;
- Garrafa com leite e Nescau gelado: 1;
- Bolo de fubá caseiro: 1;
- Mini-Esfirra assada: 150;
- Suco de Acerola (3 jarras);
- Suco de manga (1 jarra);
- Iogurte de sabores diversos: 15;
- Sucrilhos: para 30 pessoas;
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

Tarde (16h)

- Mini-Sanduíche natural de frango: 60;

- Pão de queijo e biscoito de queijo: 150;
- Torta doce: 1
- Salada de frutas natural – Frutas: Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi (com creme de leite e leite condensado em recipiente separado);
- Refrigerante (2 Coca-Cola, 1 guaraná Antártica);
- Mate gelado com limão (2 jarra);
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

5º Dia – 07/11/14 (sexta-feira):

Manhã (10h)

- Mini-Pão com presunto, mussarela e requeijão: 40;
- Bolo Mesclado caseiro: 1;
- Frutas: banana, maçã, melancia, uva, abacaxi;
- Suco de Manga (3 jarras);
- Suco de acerola (01 jarra);
- Iogurte de sabores diversos: 15
- Sucrilhos: para 30 pessoas;
- Chocolates: 60
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

Tarde (16h)

- Mini-Sanduíche de pão francês, salame, alface e tomate: 40;
- Torta de frango: 1;
- Mini-Pastel assado: 150;
- Bolo de laranja caseiro: 1;
- Refrigerante (2 Coca-Cola e 1 Guaraná Antártica);
- Suco de laranja (1 jarra).
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

6º Dia – 08/11/14 (sábado):

Manhã (10h)

- Tábua de frutas: banana, mamão, melancia, melão e abacaxi;
- Pão de queijo: 150;
- Garrafa de leite com chocolate quente: 1;
- Mini-Sanduíche de pão com queijo branco: 60;
- Bolo de laranja: 1;
- Bolo de chocolate: 1;
- Suco de manga (3 jarras);

- Suco de melão (1 jarra):
- Iogurte de sabores diversos: 15
- Sucrilhos: para 30 pessoas;
- Barra de cereal: 60
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

Tarde (16h)

- Tábua de frios: queijo prato, salame, mussarela, presunto de peru, salsicha de frango;
- Torradas com geleia morango/goiaba (2 por pessoa);
- Mini-Esfirra de frango:150;
- Mini-Esfirra de carne: 150;
- Bolo gelado: 1;
- Suco de graviola (2 jarras);
- Suco de cajá (1 jarra);
- Refrigerante (2 litros de Coca-Cola).
- Garrafa de leite: 1;
- Garrafa de café: 1.

3.2. A empresa contratada deve:

- Possuir pessoal capacitado e uniformizado para a referida prestação de serviços;
- Disponibilizar todos os instrumentais (reutilizáveis e não reutilizáveis – louça, vidro e metal), necessários para o serviço tais como: Arranjo de mesa, toalha de mesa, talheres, copos de vidro, guardanapos de papel e pano, xícaras para café e chá.
- Disponibilizar uma garrafa com café fresco sem açúcar e uma com açúcar, na sala de aula – Sebrae Cacoal, no período de 03 a 08/11/14, sendo duas de manhã às 8h e duas à tarde às 14h, com sachês de açúcar e adoçante, bem como copinhos e colheres para café (descartável ou reutilizável);
- Servir e acompanhar o Coffee Break no local do evento, sendo: 1 pela manhã às 09:30 horas e o outro à tarde às 16:00 horas, no espaço destinado para esta atividade;
- Os itens não consumidos deverão ser mantidos na copa do Sebrae, para uso dos participantes durante o Empretec;
- Informar ao SEBRAE/RO, antes da execução do serviço, nome do (a) profissional que acompanhará o serviço de coffee break; Prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato ao SEBRAE RO, na pessoa da colaboradora Dezenir do Prado por e-mail: dezenir@ro.sebrae.com.br e telefone: 3441-1923 e 8112-4735, informando as devidas medidas que serão tomadas visando à solução do mesmo para a normalização da prestação do serviço a contento.



TERMO DE REFERÊNCIA

NÚMERO/ DATA

008 25/09/2014

ORIGEM

URCAC

4. DO LOCAL/HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:

SEBRAE, situado na Av. Castelo Branco, nº 17020- Bairro Incra, Cacoal RO.

5. FORMA DE PAGAMENTO:

- 5.1. O pagamento será efetuado após a prestação de serviços, obedecendo ao Calendário de Pagamentos estabelecido mensalmente pela Unidade de Finanças – UFI, mediante apresentação de Nota Fiscal.
- 5.2. A Empresa Contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, as certidões que comprovam sua regularidade Fiscal perante o FGTS e o INSS.

6. PRAZO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

O devido termo de referência tem sua vigência de cotação no período de 5 (cinco) dias corridos a partir da data de sua publicação.

7. VIGÊNCIA DO TERMO DE REFERENCIA

A vigência do Contrato será a partir da assinatura até o dia 10/11/14.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS:

Este termo de referência será fixado em um quadro visível para o acesso aos fornecedores interessados em prestar os serviços aqui estabelecidos e assim emitir suas respectivas propostas.

Cacoal, 25 de Setembro de 2014

	TERMO DE REFERÊNCIA	NÚMERO/ DATA 008 25/09/2014
		ORIGEM URCAC

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE RO

Prezados Senhores,

Após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Termo de Referência, vimos apresentar proposta nos termos consignados no mencionado ato convocatório e seus anexos, com os quais concordamos plenamente.

Nossa proposta é válida por 30 (trinta) dias, contados da data prevista para a sua entrega, sendo o preço ofertado firme e irreatável durante o prazo de validade desta proposta.

O valor total de nossa proposta para SERVIÇO DE COFFE BREAK AO SEBRAE RO, é de R\$ _____ (_____), conforme planilha de composição de custo anexa.

Cacoal _____ de _____ de 2014.

(Identificação e assinatura do Representante Legal / Procurador)

Carimbo CNPJ: