

PREGÃO PRESENCIAL Nº 042/2014

1. DA CONVOCAÇÃO

O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE MATO GROSSO - SEBRAE/MT, através de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, **com fundamento no Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema Sebrae**, aprovado pela Resolução CDN nº 213 DE 18/06/2011, publicado no DOU de 26 de maio de 2011, Lei Complementar 123/2006 e demais legislações pertinentes, torna público que promoverá **LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL**, no dia **28 (vinte e oito) de JULHO de 2014, às 14h00 (quatorze horas), com tolerância máxima de 15 (quinze) minutos**, na sede do SEBRAE/MT, situada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, 3.999, CPA, em Cuiabá, Mato Grosso, para **Contratação de Pessoa Jurídica apta à Prestação de serviços de Buffet SOB DEMANDA para os eventos de interesse do SEBRAE/MT**, observadas as condições e especificações constantes neste edital e seus anexos.

2. DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Contratação de Pessoa Jurídica apta à Prestação de serviços de BUFFET SOB DEMANDA para os eventos de interesse do SEBRAE/MT, observadas as condições e especificações constantes neste edital e seus anexos.

2.2. Todo detalhamento dos serviços a serem executados estão contemplados neste edital e anexos que devem ser seguidos rigorosamente.

2.2. Poderão participar deste certame:

a) Pessoas Jurídicas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Instrumento Convocatório e seus anexos.

b) Pessoas Jurídicas que se enquadrem na definição de prestadores de serviços do objeto da presente licitação;

c) Em se tratando de empresas ou sociedades estrangeiras em funcionamento no país, aquelas que apresentem as exigências de habilitação mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, sendo representadas por procurador residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos;

2.3. Não poderão participar desta licitação:

a) Empregados ou dirigentes operacionalmente vinculados ao Sistema SEBRAE;

b) Ex-Empregados ou ex-dirigentes até 180 (cento e oitenta) dias da data da respectiva demissão;

c) Pessoas Jurídicas suspensas de licitar e contratar com o Sistema SEBRAE.

d) Pessoas Jurídicas que se encontrem sob o regime falimentar.

- e) Empresas estrangeiras que não funcionem no País.
- f) Consórcios ou grupo de empresas.
- g) Pessoas Jurídicas cujos sócios, representantes, gestores ou responsáveis técnicos participam de mais de uma empresa especializada no ramo do objeto desta licitação, pois somente uma delas (empresas), poderá participar do certame.

3. CREDENCIAMENTO, APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

3.1. No dia, local e horário estabelecidos neste instrumento convocatório, os licitantes interessados em participar, deverão credenciar-se junto à Pregoeiro, e apresentar 03 (três) envelopes, a saber:

a) ENVELOPE 01 “CREDENCIAMENTO”
SEBRAE/MT - SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MATO GROSSO.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 042/2014

b) ENVELOPE 02 “PROPOSTA DE PREÇOS”
SEBRAE/MT- SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MATO GROSSO.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 042/2014

c) ENVELOPE 03 “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”
SEBRAE/MT - SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MATO GROSSO.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 042/2014

3.2. O envelope “**Credenciamento**” deverá conter cópias dos seguintes documentos:

a) Quando sócios: documento de identificação do representante legal (cópia autenticada), contrato social e alterações que apontem quem representa a pessoa jurídica (cópia simples);

b) Quando procurador: documento de identificação pessoal do procurador (cópia autenticada), procuração com poderes para participação no pregão (firma reconhecida do outorgante, por Tabelião Oficial) e contrato social e alterações que apontem a representação legal da empresa licitante (cópia simples);

Parágrafo Primeiro: Não será efetuado credenciamento sem a apresentação de todos os documentos, com as devidas autenticações/reconhecimento de firma, quando exigidos.

Parágrafo Segundo: A falta de representação não impedirá a licitante de participar do certame licitatório, ficando, porém impedida de manifestar-se durante as sessões, inclusive quanto à formulação de lances verbais e manifestação de interesse na interposição de recursos.

Parágrafo Terceiro: O representante legal poderá ser substituído em qualquer fase do processo, podendo ainda, ser indicado a qualquer tempo um representante, caso tal providência não tenha sido efetivada inicialmente.

3.3. A “PROPOSTA DE PREÇOS” deverá conter as solicitações do item 4.

3.4. O envelope de “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” deverá conter os documentos relacionados no item 6.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

As propostas serão julgadas tomando-se por base o **MENOR PREÇO GLOBAL** e serão apresentadas em envelope distinto dos demais, com a seguinte indicação: “PROPOSTA DE PREÇOS”, na forma prevista no item 3 do presente instrumento convocatório, atendendo aos requisitos abaixo:

4.1. Ser datilografada e/ou digitada sem emendas, entrelinhas ou rasuras, assinada pelo representante legal, conter razão social, CNPJ, endereço da proponente, referência ao número deste Pregão (042/2014) e menção ao SEBRAE/MT;

4.2. Especificar os serviços a serem realizados em conformidade com as exigências deste Instrumento Convocatório e anexos;

4.3. **Ofertar preço Unitário e Global, conforme a Tabela constante no Anexo I, em algarismos e por extenso, em moeda nacional**, respeitando o limite unitário e global para a prestação dos serviços consignado neste pregão.

4.3.1. Os valores consignados não poderão ultrapassar duas casas decimais após a vírgula (Ex: R\$ 0,90), estando inclusos nos preços, todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos diretos e indiretos, mão de obra, materiais (se for o caso), bem como quaisquer outras necessárias ou que possam incidir sobre a realização dos serviços.

4.4. **Conter DECLARAÇÃO de se incluem nos preços propostos, todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos diretos e indiretos, mão de obra, materiais, despesas com transporte, hospedagem quando o evento for a uma distância de até 100 km (cem quilômetros) de Cuiabá/MT, bem como quaisquer outras, necessárias ou que possam incidir sobre a realização dos serviços.**

4.5. **Conter DECLARAÇÃO** de que a Licitante é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme modelo (Anexo III), do presente instrumento convocatório (SE FOR O CASO).

4.5.1. Caso a licitante seja Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP, faça jus aos benefícios da LC 123/06 e não apresentar a devida Declaração, a mesma será providenciada pelo Pregoeiro no ato da abertura do envelope de Proposta de Preços, sendo de pronto assinada pelo representante da pessoa jurídica.

4.6. Indicar prazo de validade da proposta que não será inferior a 60 (sessenta) dias, em caso de omissão o Pregoeiro considerará como válido tal prazo;

4.7. A proposta deverá ser entregue no local estabelecido neste instrumento convocatório e até o dia e horário marcado para a abertura da sessão;

Observações: Quaisquer tributos, encargos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos na proposta de preço ou incorretamente cotados, que não tenham causado a desclassificação da mesma no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos ou acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os serviços serem fornecidos sem ônus adicionais.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

5.1. As propostas, sem emendas ou rasuras serão classificadas segundo a ordem **CRESCENTE DOS PREÇOS GLOBAIS OFERTADOS**, devendo estar assinadas pelo responsável legal da pessoa jurídica, ou procurador (devidamente identificados através de nome completo e CPF), sendo desclassificadas as aquelas que:

- a) Não atendam às condições deste instrumento convocatório;
- b) Estejam incompletas, ou seja, não contenham todas as informações exigidas neste instrumento convocatório;
- c) Contenham limitações ou condições contrastantes com o instrumento convocatório.

5.2. Havendo divergência entre valores unitários e valores globais, considerar-se-ão como válidos os valores unitários, caso a discrepância seja entre os valores em algarismo e por extenso prevalecerão os últimos.

5.3. Após a abertura dos envelopes relativos às propostas de preços, o Pregoeiro poderá suspender a reunião a fim de que tenha melhores condições de análise, marcando na oportunidade, nova data e/ou horário em que voltará a reunir-se com os interessados, ocasião em que será dada continuidade ao certame.

5.4. O não comparecimento de quaisquer dos licitantes à nova reunião marcada, não impedirá que ela se realize, não cabendo ao ausente o direito à reclamação de qualquer natureza.

5.5. Não serão consideradas, com critérios de classificação ou desempate das propostas, quaisquer ofertas de vantagens não previstas neste edital;

5.6. Para maior agilidade nos procedimentos de abertura, os papéis que contém as propostas de preços deverão estar dispostos e numerados em ordem crescente.

5.7. Para fins de Julgamento, será considerado o VALOR GLOBAL DA PROPOSTA, sendo este o somatório dos valores unitários de todos os itens.

6. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.1. Para serem habilitadas, as interessadas deverão apresentar no envelope “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”, **em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada (tabelião de notas, ou publicação em órgão da imprensa oficial)**, os seguintes documentos:

6.1.1. RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Registro de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades civis e Junta Comercial, no caso de sociedades empresárias);

c) Ato de nomeação ou eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de nomeação ou eleição posterior, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos na alínea “b”.

6.1.2. RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativa ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto Contratual;
- c) Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- d) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- f) Certidão Negativa de Débitos com a Fazenda Estadual e Municipal, expedida pelas Secretarias de Fazenda ou órgão equivalente no domicílio ou sede da licitante.

Parágrafo único: Serão aceitas Certidões Positivas com Efeito de Negativa.

6.1.3. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) **Atestado de capacidade técnica** emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando a execução satisfatória de serviços similares ao objeto da presente licitação. Poderá ser apresentado mais de 01 (atestado) para comprovar realização de serviços similares.
- b) **Alvará Sanitário** expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.
- c) Comprovação de possuir em seu quadro empregado, sócio ou prestador de serviço, que seja **profissional de nível superior em nutrição**. (Comprovação a ser realizada através de contrato de trabalho e/ou carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou contrato social da empresa).
- d) **Declaração do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária**, que passa a ser parte integrante deste Instrumento Convocatório no Anexo V, notadamente nos aspectos de Instalações; Higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado.
- e) **Declaração do próprio licitante de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações** objeto da licitação e que concorda com as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.
- f) **Atestado emitido por nutricionista registrado no respectivo conselho de classe indicando que a sede da licitante encontra-se em condições adequadas para prestação**

dos serviços e de acordo com a RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 expedida pela ANVISA.

6.1.4. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

6.1.5. DECLARAÇÕES

a) Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos. (modelo Anexo IV);

b) Declaração de que não emprega trabalho forçado ou análogo ao escravo (modelo Anexo V).

7. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

7.1. O julgamento da habilitação dos interessados será realizado com a abertura do envelope de DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE 03), da pessoa jurídica melhor classificada e será feito à vista do exame dos documentos apresentados.

7.2. Após a abertura dos envelopes relativos à documentação de habilitação, o Pregoeiro poderá suspender a reunião a fim de que tenha melhores condições de análise, marcando na oportunidade, nova data e/ou horário em que voltará a reunir-se com os interessados, ocasião em que será dada continuidade ao certame.

7.3. O não comparecimento de qualquer dos licitantes à nova reunião marcada, não impedirá que ela se realize, não cabendo ao ausente o direito à reclamação de qualquer natureza.

7.4. Será julgado habilitado o licitante que apresentar os documentos exigidos, validamente e em conformidade com este instrumento convocatório.

7.4.1. Será julgado inabilitado o licitante que não atender às exigências deste instrumento convocatório, notadamente quanto a não apresentação ou apresentação irregular de qualquer documento solicitado.

7.5. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, atendendo o que determina o artigo 43, da Lei Complementar nº 123/06.

7.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento imediatamente posterior à declaração de vencedora da licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação.

7.7. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.6, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Legislação pertinente, sendo facultado à instituição convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou cancelar a licitação.

7.8. Com exceção dos documentos exigidos nos itens 6.1.1, letras “a”, “b” e “c”, 6.1.2 letras “a” e “b”, 6.1.3 letras “a” e “b”, todos os demais documentos deverão estar dentro do prazo de validade. Os documentos para os quais o prazo de validade não estiver mencionado explicitamente, somente serão aceitos quando emitidos até 90 (noventa) dias antes da apresentação dos documentos de habilitação e propostas.

7.9. Os documentos exigidos quando emitidos através da INTERNET terão sua autenticidade verificada pelo SEBRAE/MT.

7.10. Para maior agilidade nos procedimentos de abertura, a documentação deverá estar disposta e numerada em ordem crescente.

8. DO PROCEDIMENTO NO PREGÃO

8.1. Instaurada a sessão, o Pregoeiro receberá os 03 (três) envelopes, CREDENCIAMENTO, PROPOSTA DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, devidamente lacrados, devendo os mesmos serem rubricados pelos presentes.

8.2. Em seguida, realizar-se-á o credenciamento dos representantes legais e efetuar-se-á a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços das licitantes rubricando-as facultando-se aos representantes das licitantes o seu exame, registrando-se em ata as anotações solicitadas;

8.3. Será realizado julgamento das propostas de forma objetiva, em conformidade com o tipo de licitação, critérios estabelecidos neste instrumento convocatório, e com fatores exclusivamente nele referidos;

8.4. Será verificado o atendimento das propostas às condições definidas neste edital, sendo desclassificadas, pelo Pregoeiro aquelas que não atendam ao Instrumento Convocatório (conforme acima);

8.5. Dentre as licitantes classificadas serão selecionadas para a fase de lances verbais a proposta de menor preço e as demais propostas cujos valores estejam no intervalo de no máximo 15 % (quinze) por cento do menor preço classificado;

8.6. Quando não for possível obter pelo menos 03 (três) propostas escritas de preços nas condições do subitem acima, serão classificadas, desde que atendam as demais condições definidas neste instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes, totalizando o máximo de 03 (três), salvo empate, para poderem participar da etapa de lances verbais;

8.7. A validade do pregão não será comprometida se for inviabilizada a fase de lances em virtude da apresentação e/ou classificação de apenas uma proposta escrita, como também a classificação de apenas 02 (duas) propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da etapa de lances verbais;

8.8. Em continuação, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos lançadores selecionados, que deverão formular lances de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes;

8.9. O Pregoeiro fará uma rodada de lances convidando o representante da licitante que ofereceu a proposta escrita de maior preço, a fazer o seu lance e, em seguida, os representantes das demais empresas selecionadas na ordem decrescente de preço, e assim sucessivamente até que se obtenha a proposta de menor valor;

8.10. Só serão aceitos lances verbais inferiores ao menor preço obtido;

8.11. O licitante que não apresentar em uma rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;

8.12. Em não havendo mais lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas, exclusivamente segundo o critério de MENOR PREÇO GLOBAL;

8.13. Após a etapa de lances, caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam em até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada por empate ficto, conforme disposto na LC n.º 123/2006.

8.14. Ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;

b) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate ficto, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

c) não sendo habilitada a microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiadas pela regrado empate ficto, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) na hipótese de empate ficto, a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada para apresentar nova proposta, terá prazo máximo de 05 (cinco) minutos, para fazê-lo, sob pena de preclusão;

e) na hipótese de não contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) os dispositivos legais atinentes ao empate ficto somente serão aplicáveis quando a melhor oferta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.15. Na hipótese de não ocorrer nenhum lance verbal, será verificada pelo Pregoeiro a aceitabilidade da proposta escrita de menor preço, face ao valor estimado para a contratação, decidindo a respeito;

8.16. Em todos os casos, será facultado o Pregoeiro negociar diretamente com as licitantes em busca do menor preço;

8.17. Após a finalização das etapas de classificação (propostas escritas e lances verbais, se houver), proceder-se-á a abertura do envelope 03 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO do licitante vencedor (classificado em primeiro lugar), caso este seja inabilitado será aberto o

envelope de habilitação do 2º lugar e assim sucessivamente até que o seguinte classificado que preencha as condições de habilitação seja declarado licitante vencedor, nas condições de suas propostas.

8.18. Os documentos de habilitação das licitantes remanescentes permanecerão em poder do Pregoeiro até o fim do prazo recursal e serão retirados mediante recibo pelo representante legal da licitante

8.19. Após o desenrolar de todos, será lavrada ata circunstanciada da sessão, a qual será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelas licitantes presentes.

8.20. Caso algum licitante deseje impetrar recurso administrativo único contra decisão do Pregoeiro deverá consignar tal intenção em ata de forma fundamentada, sob pena de decair tal direito;

8.21. O prazo para impetração memoriais escritos do recurso administrativo é de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de comunicação do ato que o motivou.

8.22. No prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis, após a declaração do vencedor, a empresa assim considerada deverá entregar na sede do SEBRAE/MT, caso seja solicitada, proposta de preços readequada (consignando valores após fase de lances/verbais ou negociação). A nova distribuição do valor global deverá respeitar valores unitários máximos tolerados, **devendo a distribuição do desconto ser realizada de forma proporcional.**

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Das decisões do Pregoeiro caberá recurso único fundamentado, conforme segue: após declaração de vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação das razões do recurso escritas, ficando facultado aos demais licitantes desde logo apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistas imediatas dos autos;

9.2. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

9.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor;

9.4. Caso haja recurso e após a decisão dos mesmos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

10. PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

10.1. Os serviços deverão ser solicitados por escrito com **antecedência mínima de 12h00 (doze horas) da efetiva realização do evento.**

10.1.1. Eventualmente e com as devidas justificativas, os pedidos poderão ocorrer com até 06 (seis) horas de antecedência.

10.2. O atraso na prestação dos serviços permitirá ao SEBRAE/MT a anulação da Ordem de Compra ou instrumento equivalente independente de notificação ao contratado.

10.3. Os serviços objeto desta licitação deverão ser executados no Centro de Eventos Pantanal, na Avenida Bernardo Antônio de Oliveira Neto, Ribeirão do Lipa, Cuiabá/MT, na sede do SEBRAE/MT, na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, 3999, CPA, Cuiabá/MT, ou em outro local na cidade de Cuiabá/MT ou Várzea Grande/MT, conforme necessidade do SEBRAE/MT.

Parágrafo Único: Havendo necessidade de prestação de serviços em outros municípios distantes de Cuiabá/MT mais de 50 km (cinquenta quilômetros), o SEBRAE/MT responsabilizar-se-á pelas despesas de transporte dos materiais, hospedagem e alimentação das pessoas (se for o caso).

12.4. A vigência contratual será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo tal prazo ser prorrogado, pelo limite máximo de até 60 (sessenta) meses, a critério do SEBRAE/MT.

10.3. A Vigência Administrativa, para pagamentos e ultimações, é de 90 (noventa) dias após o término do período de execução.

11. RECURSOS FINANCEIROS

Recursos Próprios do SEBRAE/MT – 2014/2015.

11.1. Recursos Disponíveis

Os recursos disponíveis para o objeto licitatório são da ordem de **até R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais), SOB DEMANDA**, não estando o SEBRAE/MT obrigado a contratar referido valor em sua totalidade.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

12.1. No prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento da proposta, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

12.2. Os pedidos de esclarecimento, providências ou impugnações, deverão ser encaminhados por escrito e contra recibo ao Pregoeiro do SEBRAE/MT, na Av. Rubens de Mendonça, 3.999, Cuiabá, Mato Grosso, ou através do e-mail licitacao@mt.sebrae.com.br, no prazo disposto no subitem acima, no horário das 07h30 às 12h e das 13h30 às 17h de segunda a sexta-feira.

12.3. Impugnações ou pedidos de esclarecimentos protocolados fora do prazo não serão considerados.

13. DA VISTORIA

13.1. Após a declaração da VENCEDORA, o SEBRAE/MT, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, acompanhados de consultor especializado, realizará, **antes da assinatura do contrato**, uma vistoria na sede da empresa, quando será verificado o atendimento aos seguintes requisitos, **previstos na RDC n.º 216/2004:**

a) Instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, sem rachaduras, trincas, goteiras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros de forma a não transmitir contaminantes aos alimentos;

- b) O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento da matéria-prima, ingredientes, etc; armazenamento da matéria-prima, ingredientes, etc; preparo e manipulação de alimentos crus; preparo e manipulação de alimentos não crus). Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios comprovadamente eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;
- c) As portas e as janelas devem ser ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático, assim como as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;
- d) As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem possuir dispositivo que permita o fechamento da grelha;
- e) Nas áreas internas e externas não é permitida a presença de animais, ainda que domésticos;
- f) As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes
- g) A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.;
- h) As instalações sanitárias e vestiários não devem comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;
- i) As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar suprida de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;
- j) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene nas mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual;
- k) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;
- l) As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas

de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;

m) Veículo de transporte dotado de refrigeração apropriada para armazenamento e transporte de alimento preparado, com cobertura para proteção da carga, sendo que não deverá ser utilizado para transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, em atendimento ao sub item 4.9 da RDC 216/2004;

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Para a devida adjudicação, homologação e assinatura do contrato deverá a empresa vencedora atender a no mínimo 80% (oitenta por cento) dos requisitos acima relacionados. Caso não atenda ao percentual mínimo exigido, a empresa perderá o direito à contratação, e neste caso será convocada a 2ª classificada na proposta de preço, que após a devida habilitação, sujeitar-se-á as mesmas condições previstas no item acima. E assim sucessivamente até o atendimento aos requisitos acima.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Após a vistoria acima prevista, e tendo sido preenchidos os requisitos mínimos, a empresa vencedora terá o objeto do presente certame homologado e adjudicado a seu favor.

14. DA GARANTIA DE CONTRATO

14.1. O licitante vencedor fica ciente que deverá prestar garantia de contrato após a devida homologação e adjudicação e **em até 03 (três) dias úteis**, na importância correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratual, em uma das modalidades abaixo previstas:

- a) caução em dinheiro;
- b) fiança bancária;
- c) seguro garantia.

14.2. A garantia prestada por fiança bancária, ou por seguro-garantia deverá ter validade durante o transcurso do prazo contratual.

14.3. A caução em dinheiro deverá ser depositada na conta corrente do SEBRAE/MT, dados da conta a serem fornecidos.

14.4. A garantia de contrato será liberada após a conclusão do objeto licitado e quando em dinheiro, atualizada monetariamente..

14.5. No caso de rescisão contratual pelo inadimplemento das cláusulas contratuais pelo licitante Contratado, não será devolvida a garantia inicial, a menos, que a rescisão e/ou paralisação decorram de acordo com o SEBRAE/MT.

14.6. A devolução da garantia se dará mediante solicitação da Contratada, através de requerimento dirigido ao SEBRAE/MT, após término de vigência contratual e/ou entrega final dos materiais.

14.7. Em caso de prorrogação do período de execução contratual, deverá a CONTRATADA renovar a garantia, caso esta seja apresentada na forma prevista nas alíneas “b” e “c” do subitem 14.1.

15. DO CONTRATO E DA ASSINATURA

15.1. O licitante vencedor terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, após regular convocação para assinar o contrato.

15.2. O licitante que não assinar o contrato no prazo estabelecido será considerado adjudicatário faltoso, podendo incorrer a critério do SEBRAE/MT nas penalidades de: advertência, suspensão do direito de licitar com o sistema SEBRAE pelo prazo máximo de 02 (dois) anos.

15.3. Sendo faltoso o adjudicatário o SEBRAE/MT poderá declarar a licitante classificada em 2º (segundo) lugar, como vencedora, nas condições de sua proposta, sendo analisadas as condições de habilitação da mesma.

15.4. Ocorrendo rescisão contratual poderá o SEBRAE/MT contratar as licitantes classificadas em seguida, obedecida à ordem de classificação, para executar o remanescente do serviço, nas mesmas condições oferecidas pelo licitante vencedor, inclusive quanto ao preço, devidamente corrigido;

15.5. As obrigações e direitos do SEBRAE/MT e da Contratada, resultantes do Contrato entre eles firmado, cessarão a partir do momento em que, concluído seu objeto, as partes derem-se mútua quitação.

15.6. O contrato deverá ser efetuado com valor para atendimento aos serviços relacionados no Anexo I do Instrumento Convocatório.

15.7. O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.8. A empresa contratada não poderá realizar subcontratações, dos serviços objeto deste contrato, sem a prévia anuência do SEBRAE/MT, caso a subcontratação seja autorizada, será exigida a subcontratação de microempresa ou EPP, desde que o percentual máximo do objeto a ser subcontratado não exceda a 30% (trinta por cento) do total licitado, sem ônus para o SEBRAE/MT.

15.9. Em casos excepcionais, o SEBRAE/MT poderá contratar outra (s) empresa (s) especializada (s) nos serviços acima descritos, não cabendo à Contratada, nestes casos, direito de exclusividade.

15.10. O contrato a ser firmado com a licitante vencedora terá a **Câmara de Mediação e Arbitragem de Cuiabá – CBMAE-MT**, por intermédio de cláusula compromissória, para dirimir as disputas e conflitos da mencionada contratação por arbitragem / mediação.

16. DAS PENALIDADES

16.1. Quem não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato (inadimplência total ou parcial das obrigações assumidas), comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ficar sujeito as seguintes penalidades, isolada ou cumulativamente, a critério do SEBRAE/MT:

- Advertência;
- Suspensão do direito de licitar e contratar com o sistema SEBRAE, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- Aplicação de multas, conforme abaixo;
- Rescisão unilateral do contrato por parte do SEBRAE/MT.

16.2. A CONTRATADA deverá chegar ao local do evento com no mínimo 60 (sessenta) minutos de antecedência ao horário marcado para o seu início. O atraso na entrega de qualquer das etapas dos serviços de buffet implicará na aplicação de multa sobre o valor da respectiva Ordem de Serviço, nos seguintes percentuais:

- a) **Até 15 (quinze) minutos de atraso, multa de 5%;**
- b) **Entre 16 (dezesseis) e 30 (trinta) minutos, multa de 10%;**
- c) **Acima de 30 (trinta) minutos, multa de 20%.**

Parágrafo Único: Havendo atraso superior a 01 (uma) hora, haverá o cancelamento dos serviços solicitados, bem como não será efetuado o respectivo pagamento.

16.3. O não cumprimento de qualquer uma das ordens de serviços durante a execução do contrato implicará na aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) sobre o total da respectiva ordem.

16.4. Caso a multa tenha que ser cobrada em juízo ao montante se acrescerá mais 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios.

16.5. Caso o inadimplemento relacione-se a outra parcela do serviço que não seja atraso nas entregas, poderá também o SEBRAE/MT pelo inadimplemento total ou parcial, por culpa da CONTRATADA, aplicar multa de 10% (dez por cento) acrescida de 1% (um por cento) de juros de mora ao mês, sobre o valor total do contrato, caso esta multa, tenha que ser cobrada em juízo, ao montante se acrescerá mais 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios.

16.6. 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.

17. DA RESCISÃO CONTRATUAL:

17.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na legislação pertinente;

17.2. Constituem motivo para rescisão de contrato:

- I – Atraso na prestação dos serviços;
- II - Descumprimento de cláusulas contratuais (especificações ou prazos);
- III - Cumprimento irregular de cláusulas contratuais (especificações ou prazos);
- IV - Lentidão no cumprimento do contrato, comprovando a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- V - Atraso injustificado no início dos serviços;
- VI - Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao contratante;
- VII Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - Cometimento reiterado de falhas na execução;

- IX - Decretação de falência ou instauração de insolvência civil;
- X - Dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- XI - Alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da pessoa jurídica, que prejudique a execução do contrato;
- XII- Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo contratante;
- XIII- Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- XIV – O não atendimento ao disposto na Resolução – RDC n.º 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que poderá ser verificado pelo SEBRAE/MT a qualquer tempo através de vistoria efetuada por profissional do ramo contratado para esse fim.**

17.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

17.4. A rescisão do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XIII do subitem 17.2;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o contratante;

III - judicial, nos termos, da legislação aplicável a contratos desta natureza.

17.5. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

I. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII e XIII do subitem 15.2, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo direito a pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão.

17.6. Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo, tanto da paralisação quanto da sustação;

17.7. A rescisão de que trata o inciso I do subitem 17.2, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas na legislação aplicável:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio do Contratante;

II – execução dos valores das multas e indenizações a ela devidos;

III - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados ao contratante.

17.8. A aplicação da medida prevista no inciso I do subitem 17.7, fica a critério do contratante, que poderá permitir a continuidade do serviço;

17.9. O SEBRAE/MT se reserva o direito de paralisar, suspender ou rescindir em qualquer tempo a execução dos serviços objeto desta licitação, independentemente das causas relacionadas no

subitem anterior, por sua conveniência exclusiva ou por mútuo acordo, tendo a contratada direito aos pagamentos devidos relativos à execução do objeto, observando sempre o interesse do SEBRAE/MT.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo do disposto no Anexo I deste Instrumento Convocatório, são obrigações da Contratada:

18.1. Certificar-se, preliminarmente, de todas as condições de trabalho e de fatores que possam afetá-lo, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior, de desconhecimento dessas condições.

18.2. Realizar os serviços dentro da melhor técnica, utilizando material de primeira qualidade para elaboração dos alimentos, tudo conforme as especificações constantes, do Instrumento Convocatório e Anexo I do Pregão Presencial n.º 042/2014.

18.3. Efetuar os serviços conforme as especificações e cronograma constante do Anexo I, deste Instrumento Convocatório.

18.4. Atender aos chamados do SEBRAE/MT com a máxima presteza;

18.5. A contratada deverá participar/providenciar (caso já não tenha feito) capacitação em manipulação de alimentos, incluindo parte teórica e prática (desenvolvida no local da produção e com a equipe completa), de no mínimo 30h/aula (trinta horas aula), com a respectiva aprovação do técnico e/ou instituição responsável pelo trabalho, em prazo não superior a 90 (noventa) dias, a contar da assinatura do contrato. Deverá ser apresentado ao SEBRAE/MT o comprovante de realização da capacitação sob pena de aplicação das penalidades previstas no item 16.

18.6. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do SEBRAE/MT, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços objeto do contrato, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;

18.7. Responsabilizar-se por todas as despesas com pessoal, materiais, ferramentas, mão-de-obra, equipamentos auxiliares, máquinas em geral, impostos, seguros, taxas, incidências fiscais, tributos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, salários e quaisquer outras despesas necessárias à perfeita execução do objeto do contrato;

18.8. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano que venha a causar a terceiros, decorrentes da execução dos serviços, ou ao próprio SEBRAE/MT, decorrente de sua culpa ou dolo.

18.9. Providenciar às suas expensas, o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados, de acordo com os riscos de acidentes de trabalho e de acordo com a legislação vigente, para utilização quando da prestação dos serviços.

18.10. Arcar integralmente, com despesas referentes a infrações ou multas decorrentes da inobservância de qualquer legislação ou regulamento vigente.

18.11. Apresentar com antecedência mínimo de 06 (seis) horas os profissionais envolvidos na execução dos serviços, conforme demanda de pessoal constante no Anexo I.

Para os casos em que não há necessidade de manutenção de equipe no local, a contratada deverá chegar com antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos;

18.12. Apresentar detalhamento dos cardápios que serão servidos pela CONTRATADA, para cada ordem de fornecimento de serviços de Buffet, conforme as exigências mínimas constantes do Anexo I, ficando sujeito à aprovação do SEBRAE/MT.

18.13. Manter durante toda a duração do contrato um profissional de nível superior em nutrição. (Comprovação a ser realizada através de contrato de trabalho e/ou carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou contrato social da empresa)

18.14. Atender as exigências da RDC n.º 216/2004, notadamente:

- I. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicossanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- II. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- III. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- IV. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- V. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- VI. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- VII. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

- VIII. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- IX. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.
- X. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- XI. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- XII. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- XIII. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- XIV. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- XV. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- XVI. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- XVII. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- XVIII. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

- XIX. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- XX. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- XXI. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- XXII. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- XXIII. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- XXIV. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- XXV. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- XXVI. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- XXVII. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- XXVIII. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

- XXIX. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- XXX. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- XXXI. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- XXXII. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- XXXIII. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- XXXIV. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- XXXV. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- XXXVI. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
- XXXVII. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- XXXVIII. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não

comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

- XXXIX. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- XL. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicossanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
- XLI. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- XLII. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

18.15. Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades do SEBRAE/MT.

18.16. Seguir rigorosamente todas as orientações e normas do SEBRAE/MT e do Centro de Eventos Pantanal, no que se refere aos horários de trabalho, utilização da cozinha e dependências de apoio, higiene e outras pertinentes ao objeto deste instrumento convocatório.

18.16. Indicar um responsável geral pela equipe de trabalho.

18.17. Efetuar os serviços através de equipe uniformizada, devendo sempre que o SEBRAE exigir substituir integrante da equipe que não esteja atendendo os padrões de qualidade exigidos pelo SEBRAE/MT.

18.18. Utilizar todos os materiais de apoio em bom estado de conservação e apresentação, reservando-se ao SEBRAE/MT o direito de solicitar a substituição de qualquer material, quando o mesmo não seja compatível com o solicitado.

18.19. Garantir serviços para 10% (além) do número de pessoas indicadas, caso isso ocorra o SEBRAE/MT ficará responsável pelo pagamento das pessoas excedentes das indicadas.

19. DAS OBRIGAÇÕES DO SEBRAE/MT

Constituem obrigações do SEBRAE/MT, os subitens discriminados a seguir:

19.1. Realizar os pagamentos devidos à contratada, conforme regras dispostas neste instrumento convocatório.

19.2. Em caso de mora nos pagamentos devidos, por culpa do SEBRAE/MT, ficará o mesmo obrigado ao pagamento do valor devido acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora

serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = índice de atualização financeira

TX = percentual da taxa de juros de mora anual

EM = encargos moratórios

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

VP = valor da parcela em atraso.

19.3. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências cabíveis para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

19.4. Solicitar cada parcela dos serviços, por escrito com antecedência mínima de 12hs da efetiva realização do evento.

19.5. Eventualmente e com as devidas justificativas, os pedidos poderão ocorrer com até 06 (seis) horas de antecedência.

20. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. O SEBRAE/MT exercerá a fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços, cabendo-lhe decidir pela aceitação ou não, exigindo o fiel cumprimento de todos os requisitos do contrato e da proposta apresentada.

20.2. O SEBRAE/MT poderá solicitar a substituição de qualquer subcontratado da empresa contratada que apresente comportamento incompatível na prestação dos serviços, que não execute suas ações com a qualidade esperada, ou que demonstre falta de zelo e dedicação na execução das tarefas demandadas.

21. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE

21.1. O pagamento correspondente à cada etapa da prestação de serviços será efetuado no **prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos** após a emissão da nota fiscal correspondente e certidões regularidade junto ao INSS e FGTS atualizadas.

21.2. Os preços das propostas não poderão ser reajustados (preço fixo).

21.3. Serão pagos os serviços efetivamente solicitados e devidamente realizados e atestados.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A simples participação na presente licitação evidencia ter o licitante, se candidatado ao certame licitatório, examinado cuidadosamente o objeto do instrumento convocatório e seus anexos, se inteirando de todos os seus detalhes e com eles haver concordado.

22.2. O SEBRAE/MT não admitirá declarações posteriores à abertura das propostas de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem julgamento das propostas ou a adjudicação ao licitante vencedor.

22.3. É facultada ao Pregoeiro, Equipe de Apoio ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

22.4. Após a abertura da “Proposta de Preço”, não caberá aos licitantes desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente.

22.5. O SEBRAE/MT poderá conferir prazo de 08 (oito) dias úteis para as licitantes, caso todas sejam desclassificadas ou inabilitadas (todas numa mesma fase), a fim de que as mesmas possam adequar propostas ou documentação, conforme o caso.

22.6. Fica assegurado ao SEBRAE/MT o direito de adiar, cancelar no todo ou em parte, a presente licitação, antes de efetivado o contrato, sem que em decorrência de qualquer dessas medidas, tenham os participantes direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

22.7. As decisões provenientes do curso desta licitação poderão ser comunicadas aos licitantes por e-mail, fac-símile, carta, publicação, ou qualquer outro meio que cientifique a(s) licitante(s).

22.8. A Autoridade Superior, a que se refere este edital é o Diretor-Superintendente do SEBRAE/MT, Sr. José Guilherme Barbosa Ribeiro.

22.9. Fazem parte integrante deste instrumento convocatório, os Anexos I, II, III, IV e V.

Cuiabá/MT, 18 de julho de 2014.

Josemar Farias de Albuquerque
Pregoeiro

Roque Zacarias Licciardi
Assessoria Jurídica

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA APTA À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS DE INTERESSE DO SEBRAE/MT

A pessoa jurídica prestadora dos serviços de BUFFET deverá realizá-los em conformidade com as seguintes especificações:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES
01	<p>BOLACHA BREAK:</p> <p>01 tipo de bolacha salgada – mínimo de 08 unidades por pessoa; 02 tipos de bolacha doce (sendo 01 do tipo recheada) – mínimo de 06 unidades por pessoa; 01 tipo de patê – mínimo de 50g por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa. Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesas para <i>buffet</i>, mesas de apoio e toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) – ITEM 01: R\$ 11,40 (ONZE REAIS E QUARENTA CENTAVOS)</p>

02	<p>COFFEE BREAK TIPO 01:</p> <p>04 tipos de salgados (01 salgado frito e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 02 tipos de bolo ou biscoito doce – para bolo mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa e para biscoito doce, mínimo de 06 (seis) unidades por pessoa; 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 200 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Saches de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesa para o <i>buffet</i> e mesas de apoio, toalha de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p>
<p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) – ITEM 02: R\$ 17,70 (DEZESSETE REAIS E SETENTA CENTAVOS)</p>	

03	<p>COFFEE BREAK TIPO 02:</p> <p>03 tipos de salgados (01 salgado frito e 02 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 02 tipos de sanduíches (01 sanduíche comum e 01 sanduíche natural) – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa; 02 tipos de bolo ou biscoito doce – para bolo mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa e para biscoito doce, mínimo de 06 unidades por pessoa; 04 tipos de frutas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 200 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesas para Buffet, mesas de apoio e toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p>
<p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 03: R\$ 20,86 (VINTE REAIS E OITENTA E SEIS CENTAVOS)</p>	

04	<p>COFFE BREAK LIGTH:</p> <p>01 tipo de salgado natural de forno (feito de farinha integral) – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de sanduíche natural – mínimo de 01 porção de 100g por pessoa; 01 barrinha de cereal – mínimo de 01 unidade por pessoa; Granola – mínimo de 25g por pessoa; Cereal – mínimo de 25g por pessoa; 04 tipos de frutas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa; iogurte natural – mínimo de 100 ml por pessoa 02 tipos de suco de fruta NÃO ADOÇADO (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa; 01 tipo de chá NÃO ADOÇADO – mínimo de 100 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto NÃO ADOÇADO – mínimo 100 ml por pessoa. Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesas para <i>buffet</i>, mesas de apoio e toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p>
<p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 04: R\$ 21,61 (VINTE E UM REAIS E SESSENTA E UM CENTAVOS)</p>	

05	<p>WELCOME COFFEE (MINI CAFÉ DA MANHÃ):</p> <p>01 tipo de salgado de forno – mínimo de 10 por pessoa; 01 tipo de sanduíche frio – mínimo de 01 porção de 100g por pessoa; <i>Petit-Fours</i> Variados – mínimo de 100g por pessoa 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, xícaras de porcelana para leite, café e chá, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, guardanapo de papel, mesas para <i>buffet</i>, mesas de apoio, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 05: R\$ 17,06 (DESESSETE REAIS E SEIS CENTAVOS)</p>
----	---

06	<p>CAFÉ DA MANHÃ EM PÉ:</p> <p>03 tipos de salgados de forno – mínimo de 10 por pessoa; 02 tipos de frios (queijo e presunto) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de geléia – mínimo de 25g por pessoa; Manteiga – mínimo de 25 g por pessoa; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português) – mínimo de 150g por pessoa; Torrada – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de bolo – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa; <i>Petit-fours</i> variados – mínimo de 100g por pessoa; 04 tipos de frutas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de cereais matinais – mínimo de 50g por pessoa; 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa; Leite – mínimo de 150 ml por pessoa; Chocolate quente e frio (bebida) – mínimo de 200 ml por pessoa; 01 tipo de chá – mínimo de 100 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, xícaras de porcelana para leite, café e chá, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, guardanapo de papel, mesas para <i>buffet</i>, mesas de apoio, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 atendente para até 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 06: R\$ 24,96 (VINTE E QUATRO REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS)</p>
----	--

07	<p>CAFÉ DA MANHÃ SENTADO:</p> <p>03 tipos de salgados de forno – mínimo de 10 por pessoa; 02 tipos de frios (queijo e presunto) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de geléia – mínimo de 25g por pessoa; Manteiga – mínimo de 25 g por pessoa; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português) – mínimo de 150g por pessoa; Torrada – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de bolo – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa; <i>Petit-fours</i> variados – mínimo de 100g por pessoa; 04 tipos de frutas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de cereais matinais – mínimo de 50g por pessoa; 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa; Leite – mínimo de 150 ml por pessoa; Chocolate quente e frio (bebida) – mínimo de 200 ml por pessoa; 01 tipo de chá – mínimo de 100 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>).</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, xícaras de porcelana para leite, café e chá, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 07: R\$ 31,47 (TRINTA E UM REAIS E QUARENTA E SETE CENTAVOS)</p>
----	---

08	<p>BRUNCH EM PÉ:</p> <p>01 tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa;</p> <p>02 pratos quentes (massas com ou sem molho, ou panquecas) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>01 quiche ou torta quente (frango, espinafre, ricota, peito de peru, bacon, carne de sol) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>02 tipos de pratos frios (sanduíches naturais, pão-americano, torta salgada fria) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;</p> <p>01 tipo de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 100g por pessoa;</p> <p>01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa;</p> <p>01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;</p> <p>02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa;</p> <p>02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;</p> <p>Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa;</p> <p>Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>).</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipiente para sobremesa, guardanapo de papel, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 08: R\$ 30,43 (TRINTA REAIS E QUARENTA E TRÊS CENTAVOS)</p>
----	--

09	<p>BRUNCH SENTADO:</p> <p>01 tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa;</p> <p>02 pratos quentes (massas com ou sem molho, ou panquecas) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>01 quiche ou torta quente (frango, espinafre, ricota, peito de peru, bacon, carne de sol) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>02 tipos de pratos frios (sanduíches naturais, pão-americano, torta salgada fria) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;</p> <p>01 tipo de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 100g por pessoa;</p> <p>01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa;</p> <p>01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;</p> <p>02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa;</p> <p>02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;</p> <p>Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa;</p> <p>Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>).</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipiente para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 09: R\$ 35,66 (TRINTA E CINCO REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS)</p>
----	---

10	<p>COQUETEL EM PÉ SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>06 tipos de salgados (02 salgados fritos e 04 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente ou consomé – mínimo de 200 ml por pessoa; 01 tipo de massa ou risoto – mínimo de 200 g por pessoa; 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação. Caso a opção seja pelo suco sem açúcar, deverão ser fornecidos sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo ou <i>consomé</i>, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapo de papel, mesas para Buffet, mesas de apoio, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 10: R\$ 34,66 (TRINTA E QUATRO REAIS E SESENTA E SEIS CENTAVOS)</p>
----	--

11	<p>COQUETEL SENTADO SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>06 tipos de salgados (02 salgados fritos e 04 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente ou consomê – mínimo de 200 ml por pessoa; 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação. Caso a opção seja pelo suco sem açúcar, deverão ser fornecidos sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo ou <i>consomé</i>, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 11: R\$ 38,47 (TRINTA E OITO REAIS E QUARENTA E SETE CENTAVOS)</p>
----	---

12	<p>COQUETEL EM PÉ COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapé frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente, consomé ou risoto – mínimo de 200 ml/g por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas com álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas; 01 tipo de cerveja - mínimo de 600 ml por pessoa.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro para refrigerante, água e cerveja, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo, <i>consomé</i> ou risoto, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapo de papel, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão, 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 12: R\$ 41,31 (QUARENTA E UM REAIS E TRINTA E UM CENTAVOS)</p>
----	--

13	<p>COQUETEL SENTADO COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente, consomé ou risoto – mínimo de 200 ml/g por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas com álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro para refrigerante, água e cerveja, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo, <i>consomé</i> ou risoto, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i> e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão, 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 13: R\$ 45,87 (QUARENTA E CINCO REAIS E OITENTA E SETE CENTAVOS)</p>
----	--

14

COQUETEL EM PÉ COM FRIOS E SEM BEBIDA ALCOÓLICA:

05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
04 tipos de canapé frios – mínimo de 05 por pessoa;
01 tipo de caldo quente, *consumé* ou risoto – mínimo de 200g por pessoa;
Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
03 tipos de *mousse* salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português)– mínimo de 200g por pessoa;
Torrada – mínimo de 150g por pessoa;
02 tipos de refrigerante (convencional e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;
02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
02 tipos de coquetel de frutas com álcool – mínimo de 750 ml por pessoa;
01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa.

Os salgados quentes serão servidos volantes.

O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha.

As bebidas serão servidas por garçons.

Utensílios: copos e taças de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo, *consumé* ou risoto, *réchaud* para pratos quentes guardanapos de papel, mesas para *buffet*, mesas de apoio, toalhas de mesa (*buffet*, apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão, 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade Mínima de pessoas: 25.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 14: R\$ 45,37 (QUARENTA E CINCO REAIS E TRINTA E SETE CENTAVOS)

15	<p>COQUETEL EM PÉ COM FRIOS E COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapé frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente, <i>consumé</i> ou risoto – mínimo de 200g por pessoa; Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa; 03 tipos de <i>mousse</i> salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa; Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português)– mínimo de 200g por pessoa; Torrada – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas com álcool – mínimo de 750 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipientes para caldo, <i>consumé</i> ou risoto, <i>réchaud</i> para pratos quentes guardanapos de papel, mesas para <i>buffet</i>, mesas de apoio, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão, 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 15: R\$ 48,71 (QUARENTA E OITO REAIS E SETENTA E UM CENTAVOS)</p>
----	--

16	<p>COQUETEL SENTADO COM FRIOS E COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa; 04 tipos de canapé frios – mínimo de 05 por pessoa; 01 tipo de caldo quente, consomé ou risoto – mínimo de 200g por pessoa; Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa; 03 tipos de <i>mousse</i> salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa; Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português) – mínimo de 200g por pessoa; Torrada – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de refrigerante (convencional e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 02 tipos de coquetel de frutas com álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas; 01 tipo de cerveja - mínimo de 600 ml por pessoa.</p> <p>Os salgados quentes serão servidos volantes. O SEBRAE/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha. As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos e taças de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, xícaras, ou recipientes para caldo, <i>consomé</i> ou risoto, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapos de papel, cadeiras proporcionais ao número de convidados, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão, 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 16: R\$ 54,82 (CINQUENTA E QUATRO REAIS E OITENTA E DOIS CENTAVOS)</p>
----	--

17

ALMOÇO/ JANTAR COMERCIAL:

01 tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa;
01 tipo de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;
01 tipo de carne de primeira (vermelha ou branca - frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa;
01 tipo de massa (espaguete) – mínimo de 150g por pessoa;
01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
01 tipo de sobremesa (*mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce*) – mínimo de 100g por pessoa;
01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa;
01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
02 tipos de refrigerantes (normal e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;
Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa.
Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa;
Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.
O Serviço de Buffet será do tipo americano (*self-service*).
As bebidas serão servidas por garçons.

O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.

Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, *réchaud* para pratos quentes, recipiente para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o *buffet*, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (*buffet*, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade Mínima de pessoas: 25.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 17: R\$ 43,31 (QUARENTA E TRÊS REAIS E TRINTA E UM CENTAVOS)

18	<p>ALMOÇO/ JANTAR COMERCIAL COM PRATO A BASE DE PEIXE:</p> <p>01 tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa; 01 tipo de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 200g por pessoa; 01 tipo de massa (espaguete) – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa. Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipiente para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 18: R\$ 51,68 (cinquenta e um reais e sessenta e oito centavos).</p>
----	--

19	<p>ALMOÇO/ JANTAR COMERCIAL COM PRATO A BASE DE FRUTOS DO MAR:</p> <p>01 tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa; 01 tipo de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de prato à base de frutos do mar – mínimo de 200g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa. Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/MT, no momento da solicitação.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipiente para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 19: R\$ 62,63 (SESSENTA E DOIS REAIS E SESSENTA E TRÊS CENTAVOS)</p>
----	---

20	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca - frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa; 01 tipo de massa recheada - mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de convidados, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 20: R\$ 46,64 (QUARENTA E SEIS REAIS E SESENTA E QUATRO CENTAVOS)</p>
----	--

21	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO COM PRATO À BASE DE PEIXE SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca - frango ou suína, a ser escolhida pelo SEBRAE/MT) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de massa recheada - mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de convidados, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 21: R\$ 59,06 (CINQUENTA E NOVE REAIS E SEIS CENTAVOS)</p>
----	--

22	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO COM PRATO À BASE DE FRUTOS DO MAR SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca - frango ou suína, a ser escolhida pelo SEBRAE/MT) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de prato à base de frutos do mar – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de massa recheada - mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de convidados, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 22: R\$ 66,91 (SESSENTA E SEIS REAIS E NOVENTA E UM CENTAVOS)</p>
----	--

23	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa; 01 tipo de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 03 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 23: R\$ 56,78 (CINQUENTA E SEIS REAIS E SETENTA E OITO CENTAVOS)</p>
----	--

24	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO COM PRATO À BASE DE PEIXE COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína, a ser escolhida pelo SEBRAE/MT) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 03 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 24: R\$63,67 (SESSENTA E TRÊS REAIS E SESSENTA E SETE CENTAVOS)</p>
----	--

25	<p>ALMOÇO/JANTAR EXECUTIVO COM PRATO À BASE DE FRUTOS DO MAR COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína, a ser escolhida pelo SEBRAE/MT) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de prato a base de frutos do mar – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 03 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 25: R\$ 74,81 (SETENTA E QUATRO REAIS E OITENTA E UM CENTAVOS)</p>
----	---

26	<p>ALMOÇO/JANTAR TÍPICO SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>01 tipo de salada verde - mínimo de 120g por pessoa; Maria Isabel – mínimo de 200g por pessoa; Farofa de banana - mínimo de 150g por pessoa; Arroz Branco – mínimo de 150g por pessoa; Paçoca de Pilão – mínimo de 200g por pessoa; Feijão Empamonado – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de sobremesa (doce típico cuiabano) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de fruta (banana) – 01 unidade por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 26: R\$ 46,64 (QUARENTA E SEIS REAIS E SESENTA E QUATRO CENTAVOS)</p>
----	---

27	<p>ALMOÇO/JANTAR TÍPICO COM PRATO À BASE DE PEIXE SEM BEBIDA ALCOÓLICA</p> <p>01 tipo de salada verde - mínimo de 120g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 200g por pessoa Maria Isabel – mínimo de 150g por pessoa; Farofa de banana - mínimo de 150g por pessoa; Arroz Branco – mínimo de 150g por pessoa; Paçoca de Pilão – mínimo de 150g por pessoa; Feijão Empamonado – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de sobremesa (doce típico cuiabano) – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de fruta (banana) – 01 unidade por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 maitre, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 25.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 27: R\$ 56,30 (CINQUENTA E SEIS REAIS E TRINTA CENTAVOS)</p>
----	---

28	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa; 02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa; 02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p>
<p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 28: R\$ 58,25 (CINQUENTA E OITO REAIS E VINTE E CINCO CENTAVOS)</p>	

29	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM PRATO À BASE DE PEIXE SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa; 02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína), a ser escolhida pelo SEBRAE/MT – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 29: R\$ 64,82 (SESSENTA E QUATRO REAIS E OITENTA E DOIS CENTAVOS)</p>
----	--

30	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM PRATO À BASE DE FRUTOS DO MAR SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa; 02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína), a ser escolhida pelo SEBRAE/MT – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de prato à base de frutos do mar – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 30: R\$ 76,04 (SETENTA E SEIS REAIS E QUATRO CENTAVOS)</p>
----	---

31	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa; 02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa; 02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa; Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 31: R\$ 64,86 (SESSENTA E QUATRO REAIS E OITENTA E SEIS CENTAVOS)</p>
----	---

32	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM PRATO À BASE DE PEIXE COM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa; 02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa; 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa; 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína), a ser escolhida pelo SEBRAE/MT – mínimo de 100g por pessoa; 01 tipo de peixe – mínimo de 100g por pessoa; 02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa; 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa; 02 tipos de sobremesa (<i>mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce</i>) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa; 02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa; 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa; 01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa; Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa; Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>). As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, <i>réchaud</i> para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade Mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 32: R\$ 71,72 (SETENTA E UM REAIS E SETENTA E DOIS CENTAVOS)</p>
----	---

33

ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM PRATO À BASE DE FRUTOS DO MAR COM BEBIDA ALCOÓLICA:

05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 08 por pessoa;
02 tipos de salada - mínimo de 120g por pessoa;
02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;
01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína), a ser escolhida pelo SEBRAE/MT – mínimo de 200g por pessoa;
01 tipo de prato à base de frutos do mar – mínimo de 200g por pessoa;
02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa;
01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
02 tipos de sobremesa (*mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce*) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;
02 tipos de refrigerantes (normal e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;
02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa;
Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e *petit-four* – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para *petit-four*, mínimo de 100g por pessoa;
Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

O Serviço de Buffet será do tipo americano (*self-service*).
As bebidas serão servidas por garçons.

Utensílios: copos de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, *réchaud* para pratos quentes, recipientes para sobremesa, guardanapos de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o *buffet*, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (*buffet*, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 *maitre*, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade Mínima de pessoas: 50.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 33: R\$ 79,95 (SETENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E CINCO CENTAVOS)

34

ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM FRIOS E COM BEBIDA ALCOÓLICA:

Mesa de Frios composta no mínimo por:

- Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 tipos de *mousse* salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 tipo de carne marinada (para ser servida como aperitivo) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de *carpaccio* – mínimo de 100g por pessoa;
- Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata) – mínimo de 200g por pessoa;
- Torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de mini *quiche* – mínimo de 05 por pessoa;

02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa

02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;

02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa;

02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa;

01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;

03 tipos de sobremesa (*mousse*, *flan*, sorvete, *pavê*, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;

02 tipos de refrigerantes (normal e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;

02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;

01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa;

Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e *petit-four* – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para *petit-four*, mínimo de 100g por pessoa;

Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

O Serviço de Buffet será do tipo americano (*self-service*).

As bebidas serão servidas por garçons.

Utensílios: taças de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipiente para sobremesa, *réchaud* para pratos quentes, guardanapo de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o *buffet*, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (*buffet*, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 *maitre*, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade mínima de pessoas: 50.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 34: R\$ 75,04 (SETENTA E CINCO REAIS E QUATRO CENTAVOS)

35	<p>ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM FRIOS E SEM BEBIDA ALCOÓLICA:</p> <p>Mesa de Frios composta no mínimo por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa; - 03 tipos de <i>mousse</i> salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa; - 01 tipo de carne marinada (para ser servida como aperitivo) – mínimo de 100g por pessoa; - 01 tipo de <i>carpaccio</i> – mínimo de 100g por pessoa; - Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata) – mínimo de 200g por pessoa; - Torrada – mínimo de 150g por pessoa; - 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa; - 01 tipo de mini <i>quiche</i> – mínimo de 05 por pessoa; <p>02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa</p> <p>02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>02 tipos de carne de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa;</p> <p>02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;</p> <p>03 tipos de sobremesa (<i>mousse</i>, <i>flan</i>, sorvete, <i>pavê</i>, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;</p> <p>02 tipos de refrigerantes (normal e <i>diet</i>) – mínimo de 400 ml por pessoa;</p> <p>02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;</p> <p>02 tipo de suco – mínimo de 600 ml por pessoa;</p> <p>Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e <i>petit-four</i> – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para <i>petit-four</i>, mínimo de 100g por pessoa;</p> <p>Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p> <p>O Serviço de Buffet será do tipo americano (<i>self-service</i>).</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons.</p> <p>Utensílios: taças de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipiente para sobremesa, <i>réchaud</i> para pratos quentes, guardanapo de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o <i>buffet</i>, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (<i>buffet</i>, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).</p> <p>Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 <i>maitre</i>, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.</p> <p>Quantidade mínima de pessoas: 50.</p> <p>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 35: R\$ 70,71 (SETENTA REAIS E SETENTA E UM CENTAVOS)</p>
----	---

36

ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM FRIOS, PRATO À BASE DE PEIXE E COM BEBIDA ALCOÓLICA:

Mesa de Frios composta no mínimo por:

- Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 tipos de *mousse* salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 tipo de carne marinada (para ser servida como aperitivo) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de *carpaccio* – mínimo de 100g por pessoa;
- Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata) – mínimo de 200g por pessoa;
- Torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de mini *quiche* – mínimo de 05 por pessoa;

02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa

02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;

01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 100g por pessoa;

01 tipo de peixe – mínimo de 100g por pessoa;

02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa;

01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;

03 tipos de sobremesa (*mousse*, *flan*, sorvete, *pavê*, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;

02 tipos de refrigerantes (normal e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;

02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;

01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa;

Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e *petit-four* – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para *petit-four*, mínimo de 100g por pessoa;

Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

O Serviço de Buffet será do tipo americano (*self-service*).

As bebidas serão servidas por garçons.

Utensílios: taças de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipiente para sobremesa, *réchaud* para pratos quentes, guardanapo de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o *buffet*, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (*buffet*, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 *maitre*, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade mínima de pessoas: 50.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 36: R\$ 80,28 (OITENTA REAIS E VINTE E OITO CENTAVOS)

37

ALMOÇO/JANTAR SOCIAL COM FRIOS, PRATO À BASE DE FRUTOS DO MAR E COM BEBIDA ALCOÓLICA:

Mesa de Frios composta no mínimo por:

- Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 tipos de *mouse* salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 tipo de carne marinada (para ser servida como aperitivo) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de *carpaccio* – mínimo de 100g por pessoa;
- Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata) – mínimo de 200g por pessoa;
- Torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de mini *quiche* – mínimo de 05 por pessoa;

02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa

02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;

01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou suína) – mínimo de 100g por pessoa;

01 tipo de prato à base de frutos do mar – mínimo de 100g por pessoa;

02 tipos de massa recheada – mínimo de 150g por pessoa;

01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;

03 tipos de sobremesa (*mousse*, *flan*, sorvete, *pavê*, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 03 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;

02 tipos de refrigerantes (normal e *diet*) – mínimo de 400 ml por pessoa;

02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;

01 tipo de cerveja – mínimo de 600 ml por pessoa;

Mesa de saída com licor, café preto com e sem açúcar e *petit-four* – para licor mínimo de 50 ml por pessoa, para café mínimo de 100 ml por pessoa e para *petit-four*, mínimo de 100g por pessoa;

Sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

O Serviço de Buffet será do tipo americano (*self-service*).

As bebidas serão servidas por garçons.

Utensílios: taças de vidro (água, refrigerante, cerveja), bandejas, jarras e talheres de inox, pratos, recipiente para sobremesa, *réchaud* para pratos quentes, guardanapo de tecido, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, encosto para cadeiras, mesas para o *buffet*, mesas de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalhas de mesa (*buffet*, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/MT).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 01 *maitre*, 01 coordenador de salão e 01 garçom a cada 25 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados.

Quantidade mínima de pessoas: 50.

PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (POR PESSOA) - ITEM 37: R\$ 87,11 (OITENTA E SETE REAIS E ONZE CENTAVOS)

ITENS ADICIONAIS	
38	Garçom Extra (diária de no máximo 04hs)
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 38: R\$ 113,23 (cento e treze reais e vinte e três centavos)	
39	Toalha Cobre Manchas
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 39: R\$ 9,00 (NOVE REAIS)	
40	Bebida Alcoólica (cerveja) à vontade
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 40: R\$ 14,30 (quatorze reais e trinta centavos)	
41	Encosto para Cadeira
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 41: R\$ 4,17 (quatro reais e dezessete centavos)	
42	Decoração – Centro de Mesas com suporte e fita decorativa (Arranjos de Flores Pequenos)
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 42: R\$ 71,67 (setenta e um reais e sessenta e sete centavos)	
43	Decoração- Arranjos de Flores Grandes
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO - ITEM 43: R\$ 290,00 (DUZENTOS E NOVENTA REAIS)	
44	Café Preto Com ou Sem Açúcar – Garrafa de 1 litro Mínimo de 05 garrafas
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO POR GARRAFA – ITEM 44: R\$ 21,00 (vinte e um reais)	
45	Garrafa de Vinho Branco, Tinto ou Rosé Nacional
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 45: R\$ 36,67 (trinta e seis reais e sessenta e sete centavos)	
46	Garrafa de Vinho Branco, Tinto ou Rosé Importado
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 46: R\$ 60,00 (sessenta reais)	
47	Garrafa de Espumante/Frisante, Branco, Tinto ou Rosé Nacional
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 47: R\$ 40,00 (quarenta reais)	
48	Garrafa de Espumante/Frisante, Branco, Tinto ou Rosé Importado
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 48: R\$ 68,33 (sessenta e oito reais e trinta e três centavos)	
49	Garrafa de Whisky Scotch 08 anos Importado
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 49: R\$ 109,00 (CENTO E NOVE REAIS)	
50	Garrafa de Whisky Scotch 12 anos Importado
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO – ITEM 50: R\$ 153,00 (cento e cinquenta e três reais)	
51	Salgados à Base de Frutos do Mar (Cento)
PREÇO MÁXIMO DO CENTO – ITEM 51: R\$ 130,00 (cento e trinta reais)	
52	ITEM ADICIONAL – Patês/Mouses/ à Base de Frutos do Mar (Kg)
PREÇO máximo por Kg – ITEM 52: R\$ 69,67 (sessenta e nove reais e sessenta e sete centavos)	
53	ITEM ADICIONAL – Serviço Francês
PREÇO MÁXIMO POR PESSOA – ITEM 53: R\$ 65,00 (sessenta e cinco reais)	

VALOR GLOBAL MÁXIMO DA PROPOSTA (somas dos valores unitários para os 53 itens relacionados acima) – R\$ 3.132,78 (três mil cento e trinta e dois reais e setenta e oito centavos).

Especificar que os serviços a serem realizados em conformidade com as exigências deste Instrumento Convocatório e anexos;

Conter DECLARAÇÃO de se incluem nos preços propostos, todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, custos diretos e indiretos, mão de obra, materiais, despesas com transporte, hospedagem quando o evento for a uma distância de até 100 km (cem quilômetros) de Cuiabá/MT, bem como quaisquer outras, necessárias ou que possam incidir sobre a realização dos serviços.

Conter DECLARAÇÃO de que a Licitante é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme modelo (Anexo III), do presente instrumento convocatório (SE FOR O CASO).

Prazo de validade da proposta: não será inferior a 60 (sessenta) dias.

OBSERVAÇÕES:

O SEBRAE/MT poderá optar por pedir adicionais para agregar a qualquer dos itens desta licitação.

O SEBRAE/MT poderá, a qualquer tempo, realizar vistoria na sede da licitante a fim de verificar o atendimento às exigências editalícias, principalmente no que tange ao atendimento as Boas Práticas – RDC 216, na prestação de serviços de manipulação e elaboração de alimentos.

Quando houver a necessidade da presença de maitre e/ou coordenador de salão, conforme especificação nos itens acima descritos, estes deverão ser profissionais específicos e capacitados, sendo um para cada função, não sendo permitido acúmulo de atribuições no mesmo profissional.

Nos valores apresentados deverão estar inclusos todos os custos da execução do serviço.

OBS. AS QUANTIDADES MENCIONADAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA SÃO APENAS ESTIMATIVAS, NÃO FICANDO O SEBRAE/MT VINCULADO A SOLICITAÇÃO NA ÍNTEGRA DESTES DOS VALORES MENCIONADOS.

Cuiabá/MT, 18 de julho de 2014.

Josemar Farias de Albuquerque
Pregoeiro

Roque Zacarias Licciardi
Assessoria Jurídica

ANEXO II

Resolução – RDC n.º 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO - RDC Nº216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênicossanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-

RDC nº 277, de 16 de abril de 2015. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2015. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de

alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênicossanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de

secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicossanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações

sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 Manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses

insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8. PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênicossanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob-refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao

processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob-refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob-refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicossanitárias. Os

equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, devem ser reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e

móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Devem-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Cuiabá/MT, 18 de julho de 2014.

Josemar Farias de Albuquerque
Pregoeiro

Roque Zacarias Licciardi
Assessoria Jurídica

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

[Nome da empresa], [qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S.A, etc.), endereço completo], inscrita no CNPJ) sob o nº [xxxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade nº [xxxx], inscrito no CPF sob o nº [xxxx], DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 23, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Local e Data

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO IV

(usar papel timbrado da empresa)

MODELO DE DECLARAÇÃO

_____, (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, **que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos.**

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz ()

OBS: em caso afirmativo assinalar a ressalva acima.

_____, ____ de _____ de 2014.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

OBSERVAÇÃO - A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação”, depois de elaborada em papel timbrado do licitante e devidamente assinada.

ANEXO V

(usar papel timbrado da empresa)

MODELO DE DECLARAÇÃO

_____, (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, **não emprega trabalho forçado ou análogo ao escravo.**

_____, ____ de _____ de 2014.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

OBSERVAÇÃO - A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação”, depois de elaborada em papel timbrado do licitante e devidamente assinada.