

ATENÇÃO LICITANTES – DICAS IMPORTANTES

Leia e releia este Edital.

É importantíssimo que para participar desta licitação você se certifique de tudo o que está contido no Edital: desde a data de abertura e do julgamento, passando pelo objeto da licitação, a documentação solicitada para habilitação, até os prazos e formas para questionamentos, recursos e outros aspectos.

Leia o Edital na íntegra, a fim de não correr o risco de ficar inabilitado ou desclassificado pela falta de algum documento ou por um simples erro de proposta.

Em caso de dúvida, utilize seu direito ao esclarecimento, mas nunca participe sem estar ciente de todas as condições do Edital.

Toda solicitação de esclarecimento/questionamento deverá ser feita exclusivamente pelo e-mail: aguisicoes@fiesc.com.br até o dia 20/06/2018.

Após a leitura deste Edital, comece já a preparar a documentação, pois alguns documentos podem levar dias para chegar às suas mãos, caso não estejam regularizados.

Formule sua proposta com cuidado – Analise tudo o que foi solicitado e fique atento aos detalhes!

Esteja atento também ao momento correto de envio de documentos de habilitação, pois estes possuem prazos estabelecidos no Edital para serem encaminhados.

Atenciosamente,

Comissão Permanente de Licitação

Versão
01
Jan/2018

FIESC

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/FIESC

Entidade(s): FIESC	
Modalidade: CONCORRÊNCIA	Nº 007/2018
Tipo: TÉCNICA E PREÇO	
Entrega (envelopes): 25/06/2018	Horário: até às 14 h
Abertura (envelopes): 25/06/2018	Horário: 14 h
Local (entrega e abertura dos envelopes): Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC	
Será desclassificada a empresa que apresentar os envelopes após a data e horário previstos acima	

A FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FIESC, CNPJ n.º 83.873.877/0001-14, o SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL/ Departamento Regional de Santa Catarina – SENAI/DR/SC, CNPJ n.º 03.774.688/0001-55, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA/ Departamento Regional de Santa Catarina – SESI/DR/SC, CNPJ n.º 03.777.341/0001-66, , o INSTITUTO EUVALDO LODI DE SANTA CATARINA – IEL/SC, CNPJ n.º 83.843.912/0001-52 e o CENTRO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA - CIESC, CNPJ 83.931.113/0001-38, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC, doravante denominadas simplesmente **Entidades Licitantes**, por meio da **Comissão Permanente de Licitação**, torna público aos interessados que promoverá **LICITAÇÃO** pela modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **TÉCNICA E PREÇO**, na proporção de **60% para a nota técnica e 40% para o preço** e que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI, devidamente publicado no D.O.U. de 16/09/1998, com as posteriores alterações publicadas em 26/10/2001, 11/11/2002, 24/02/2006, 11/05/2011 e 23/12/2011, e demais disposições deste Edital e seus anexos.

Os documentos relacionados a seguir são partes integrantes deste Edital:

Anexo I – Termo de referência;

Anexo II – Modelo de carta de credenciamento;

Anexo III – Modelo de proposta de preços;

Anexo IV – Declaração especial;

Anexo V – Questionário de avaliação de Fornecedores

Anexo VI – Minuta do contrato.

1 – DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção para contratação de empresa especializada para a prestação de serviços eventuais de alimentação, para atendimentos às Entidades Licitantes, nas demandas do CEV – Centro de Eventos da FIESC, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
--

Versão
01
Jan/2018

2.1 – Respeitadas as normas vigentes e demais condições constantes deste Edital, poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

2.1.1 – Apresentar na data e horário da abertura da proposta, cópias autenticadas ou originais dos documentos exigidos neste instrumento e que atendam as exigências deste Edital e seus anexos;

2.1.2 – Esteja devidamente constituído de acordo com a atividade prevista no objeto deste Edital;

2.1.3 – Solicitar a inclusão no cadastro geral de fornecedores das Entidades Licitantes, até 01 (um) dia útil antes da abertura deste certame, por meio do [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor) - seção “cadastre-se”.

2.2 – O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações, estarão disponíveis nas Entidades Licitantes por meio do [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor), sendo de responsabilidade do fornecedor o acompanhamento, no mesmo *site*, de alterações que porventura ocorrerem.

2.3 – Não poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

2.3.1 – Vencedor em licitação anterior esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado, bem como aquele que, adjudicado nos últimos dois anos, não tenha cumprido o contrato, independente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pelas Entidades Licitantes;

2.3.2 – Tenha participação seja a que título for, de dirigentes ou empregados das Entidades Licitantes;

2.3.3 – Esteja sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

2.3.4 – Seja estrangeiro e não esteja legalmente estabelecido no Brasil;

2.3.5 – Esteja inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 – Os fornecedores licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública da Concorrência, na data e horário fixados no preâmbulo deste Edital, para o credenciamento.

3.2 – Cada fornecedor apresentar-se-á com apenas um representante legal, que devidamente munido de credenciais, como estabelece este item, será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo assim, por todos os efeitos, devendo ainda, no ato da abertura dos envelopes, identificar-se exibindo carteira de identidade.

3.2.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

Versão
01
Jan/2018

3.2.1.1 – No caso do representante ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:

- a) cópia autenticada do documento oficial de identidade;
- b) cópia autenticada do documento de constituição da empresa, de acordo com as exigências legais, pertinentes ao ramo de atividade (contrato social, registro comercial, atos constitutivo, decreto de autorização, etc.).

3.2.1.2 – No caso do representante não ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:

- a) carta de credenciamento de acordo com o modelo do ANEXO II, que integra este Edital ou procuração, que comprove a outorga de representação, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, **em nome do fornecedor e com firma reconhecida;**
- b) cópia autenticada do contrato social da empresa ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação;
- c) cópia autenticada do documento oficial de identidade do outorgado.

3.3 – A carta de credenciamento ou instrumento particular de procuração, emitido por pessoa jurídica, somente será aceito acompanhado do documento de constituição da empresa, onde conste a competência do titular para a prática desta outorga.

3.4 – A não apresentação do credenciamento, a incorreção do documento credencial ou a ausência do representante, não implicará na exclusão da proposta do certame nem em inabilitação do fornecedor licitante, contudo, não serão aceitas manifestações em nome do fornecedor licitante nesta licitação.

3.5 – Para o credenciamento o fornecedor licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar os documentos relacionados nos itens 3.2.1.1 ou 3.2.1.2, em original ou por cópia autenticada e no caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor, no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde neste caso, a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

4 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO/ PROPOSTA TÉCNICA E PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 – No local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, cada fornecedor deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação, os documentos de habilitação e proposta técnica/preços em 02 (dois) envelopes lacrados, distintos e opacos, denominados, respectivamente, “envelope nº. 1” e “envelope nº. 2”, identificados em seu lado externo pelo número da licitação, dados do fornecedor, data e horário da abertura conforme padrão abaixo:

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 007/2018 – FIESC

Versão
01
Jan/2018

ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 25/06/2018 às 14 h

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 007/2018 – FIESC
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA TÉCNICA / PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 25/06/2018 às 14 h

4.2 – Caso o fornecedor licitante deseje remeter os envelopes antecipadamente, deverá colocar os 02 (dois) envelopes, nº. 1 e nº. 2, dentro de um terceiro, procedendo ao endereçamento de postagem normal indicando os dados, com as informações citadas abaixo, sendo que é de inteira responsabilidade do fornecedor participante a confirmação da chegada dos envelopes dentro do tempo hábil.

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
Rodovia Admar Gonzaga nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC - CEP 88.034-001- Sede da FIESC.
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 007/2018 – FIESC
ENVELOPES N.º 01 e 02
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ENTREGA DOS ENVELOPES DIA 25/06/2018 às 14 h
ABERTURA: DIA 25/06/2018 às 14 h

4.3 – Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente.

4.4 – No caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor licitante, anteriormente ou no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

4.5 – As certidões extraídas da internet, nos sites de órgãos públicos, ficarão condicionadas a confirmação pela Comissão Permanente de Licitação de sua autenticidade e validade.

4.6 – Encerrado o prazo para entrega dos envelopes, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações às propostas.

5 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01

Versão
01
Jan/2018

5.1 – A fase de julgamento dos documentos de habilitação compreenderá a análise dos documentos contidos no envelope nº 1 “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**” dos Fornecedores Licitantes.

5.2 – O julgamento da **HABILITAÇÃO** será realizado pela Comissão Permanente de Licitação, em conjunto com a área técnica competente, considerando o atendimento dos elementos técnicos e das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.3 – Documentos relativos à habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou
- b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; ou
- c) cópia autenticada do contrato social do fornecedor ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação; ou
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.4 - Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

- a) certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor licitante;
- b) Balanço Patrimonial do Exercício Social de 2017, já exigíveis e apresentados na forma da lei. Entende-se por Demonstrações Contábeis apresentadas na forma da lei o seguinte:
 - Deverá apresentar o Balanço Patrimonial e DRE assinadas pelas pessoas físicas a quem os atos constitutivos ou atos específicos atribuírem tal poder e pelo contador ou técnico em contabilidade legalmente habilitado:
 - Em se tratando de empresas que **não se enquadrem** na Instrução Normativa RFB nº 1594 de 01 de dezembro de 2015, deverão apresentar as demonstrações acompanhadas do Termo de Abertura e de Encerramento devidamente autenticadas no órgão competente (Junta Comercial do Estado / Cartório), com as respectivas folhas numeradas, em sequência, ou seja, cópia fiel do Livro Diário.
 - Em se tratando de empresas que **se enquadrem** na Instrução Normativa RFB nº 1594 de 01 de dezembro de 2015, deverão apresentar as demonstrações na forma da Escrituração Contábil Digital (ECD) transmitida ao Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), por meio do Recibo de Entrega de Livro Digital e Termo de Abertura e Encerramento (assinaturas por meio do certificado digital).
 - As empresas constituídas no exercício em curso (com menos de um ano de existência) deverão apresentar o Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor licitante.

Versão
01
Jan/2018

c) com base nas informações constantes das demonstrações contábeis/financeiras, os fornecedores licitantes serão avaliados quanto ao seu grau de solvência. Para isso serão utilizadas as seguintes definições e formulações:

c.1) comprovação de boa situação financeira da empresa, baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das formulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço da empresa, relativo ao último exercício, exigíveis na forma da lei:

Liquidez Geral - LG: Indica a capacidade financeira de a empresa liquidar suas obrigações de curto e longo prazo:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSÍVEL EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

Liquidez Corrente - LC: Indica a capacidade de a empresa saldar seus compromissos de curto prazo (menos de 365 dias):

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

Solvência Geral - SG: capacidade de a empresa liquidar todos seus compromissos de curto e longo prazo com a realização de seus ativos totais:

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

c.2) a empresa que apresentar resultado igual ou menor que 01 (um) em qualquer dos índices relativos à Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) deverá comprovar possuir patrimônio líquido não inferior a R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais).

Patrimônio Líquido - PL: diferença entre o ativo e o passivo da empresa em um determinado instante, representa o somatório dos bens e direitos que restariam à empresa, uma vez liquidados todos os compromissos contraídos com terceiros:

$$PL = A - P$$

Onde:

- A = ATIVO = ATIVO CIRCULANTE + ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO + ATIVO PERMANENTE
- P = PASSIVO = PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO A LONGO PRAZO

Versão
01
Jan/2018

5.5 – Documentos relativos à regularidade fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade com a fazenda federal, por meio da certidão negativa de débito ou positiva com efeitos de negativa, prevista na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na internet, que comprove a inexistência de débito, que poderá ser obtida junto ao site www.receita.fazenda.gov.br;
- d) prova de regularidade com tributos estaduais, por meio de certidão negativa expedida pela unidade federativa da sede do fornecedor licitante;
- e) prova de regularidade com tributos municipais, por meio de certidão negativa expedida pelo município sede do fornecedor licitante;
- f) prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal, por meio da apresentação da certidão negativa de débito, ou positiva com efeitos de negativa, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao site www.caixa.gov.br;
- g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedido pelo Tribunal Superior do Trabalho, sob o abrigo da Lei nº 12.440/2011, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao site www.tst.jus.br/certidao.

5.6 – DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão e a boa atuação do fornecedor licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível ao objeto descrito no ANEXO I deste Edital;
 - a.1) o(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o expediu, com a devida identificação (Não será aceito atestado apresentado no papel timbrado do fornecedor licitante).
- b) Declaração formal, sob as penas da lei, de possuir aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, relativa às condições operacionais de funcionamento.
- c) Declaração de que, se vier a ser vencedora, estabelecerá na Grande Florianópolis/SC estrutura completa e adequada, conforme o disposto na alínea "b" acima, se porventura for sediada em outra região.
- d) Declaração afirmando que tomou conhecimento de todo o conteúdo deste Edital e de seus Anexos e de que aceita integral e irrestritamente todos os termos e condições estipuladas para a realização do presente certame licitatório e para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto desta licitação.

Versão
01
Jan/2018

- e) Alvará sanitário;
- f) Apresentar relação dos empregados da licitante, contendo nome e função. A comprovação do vínculo empregatício se dará por meio de: Carteira de Trabalho ou Contrato de Trabalho ou Relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP (Ministério do Trabalho e Emprego).
- g) Caderneta sanitária ou atestado de saúde dos funcionários constantes na relação solicitada no item “5.6.f”, devidamente carimbado e assinado pelo médico responsável, com respectivo CRM;
- h) Certificado de graduação do responsável técnico na área de alimentos. O profissional deverá constar na relação solicitada no item “5.6.f”;
- i) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas do profissional responsável técnico;
- j) Certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte dos alimentos;
- k) Manual de boas práticas de fabricação. Este documento poderá ser apresentado em cópia simples reprográfica, não sendo necessário a sua autenticação;
- l) Certificado de controle integrado de pragas;
- m) **Laudo de análise da água utilizada na produção dos alimentos, atendendo os padrões microbiológicos e físico químicos abaixo indicados:**

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO QUÍMICA DA ÁGUA					
Análise	Indicador	Padrão	Frequência	Pontos	Observações
Água microbiológica	Coliformes totais	Ausência em 100 ml	Semestral ou Trimestral (poço artesiano)	Pelo menos 2 (dois) pontos de saída de água	Pontos de coleta: torneiras água para suco, água para bebedouro, água para produção, saída caixa d'água
	Escherichia coli	Ausência em 100 ml	Semestral ou Trimestral (poço artesiano)		
Água Físico química	Cor aparente (uH), pH, turbidez (UT) e cloro residual livre	Portaria 2914/2011	Anual	Pelo menos 1 (um) ponto de saída de água	

- n) **Certificado de limpeza da caixa d'água realizada por empresa especializada, e um documento contendo a descrição do procedimento e a concentração dos produtos utilizados na limpeza.**
- o) Certificado de curso ou registro de capacitação dos manipuladores de alimentos, profissionais estes que devem constar na relação solicitada no item “5.6.f”;
- p) Procedimentos operacionais padronizados, conforme RDC 216 da ANVISA: higienização das instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de pragas urbanas; higienização dos reservatórios; higiene e saúde dos manipuladores.
- q) Descrição da infraestrutura e recursos materiais que estarão à disposição do contrato, incluindo os sistemas de coleta de esgoto, abastecimento de água, fontes de energia, logística, produção, armazenamento, bem como utensílios e equipamentos para a execução do serviço;

Versão
01
Jan/2018

r) declaração especial preenchida – ANEXO IV deste Edital.

5.6.1. Inspeção de segurança alimentar:

Diligência às dependências dos licitantes para averiguação da adequação dos mesmos as normas de segurança alimentar através da aplicação do questionário de avaliação de fornecedores, ao qual o licitante **deverá atingir percentual mínimo de 80% de conformidade, (conforme ANEXO V deste edital), caso contrário será inabilitado e impossibilitado de continuar no certame.** A data e hora das diligências serão divulgadas durante a seção pública de abertura dos envelopes de habilitação.

5.7 – Os documentos supracitados deverão estar em plena validade, e, quando não tiverem sua validade expressa, deverão ser emitidos com no máximo 60 (sessenta) dias de antecedência da data prevista para abertura das propostas, **excetuando-se deste prazo os documentos de habilitação jurídica e os atestados de capacidade técnica.**

5.8 – Não serão aceitos protocolos em relação aos documentos solicitados neste item.

5.9 – Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do fornecedor licitante com o número do CNPJ e endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) se o fornecedor licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

b) se o fornecedor licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.10 – Será inabilitado o fornecedor licitante que não atender às condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, que apresente documentos com quaisquer tipos de vícios, erros de conteúdo, forma, sejam omissos ou vagos (**desde que sejam relevantes e prejudiquem o processamento da licitação**), contenham vantagens não previstas no ato convocatório ou ainda, deixarem de apresentar qualquer documento sem a devida autenticação (exceto os emitidos via internet), bem como, quando exigível, com prazo de validade expirado.

5.11 – O julgamento da **HABILITAÇÃO** será realizado pela Comissão Permanente de Licitação, em conjunto com a área técnica competente, considerando o atendimento dos elementos técnicos e das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos,

5.12 – Será considerado habilitado o fornecedor licitante que apresentar a documentação exigida neste Edital e seus anexos, em sua íntegra, em acordo com as cláusulas previstas neste Edital e seus Anexos.

6 – DA PROPOSTA TÉCNICA – ENVELOPE Nº 02

6.1 – A Proposta Técnica deverá ser entregue junto com a Proposta de Preços, isto é, no mesmo envelope, conforme item 4.1 deste edital.

6.2 – A proposta técnica deverá ser entregue em papel timbrado da empresa, impressa em uma via, sem emendas ou rasuras, devidamente rubricada em todas as folhas e anexos e assinada no final pelo proponente ou representante legal, atendendo, na forma e conteúdo, às condições fixadas nesta Concorrência, notadamente:

10

Versão
01
Jan/2018

6.2.1 – Nome, endereço e telefone do proponente, ou do representante legal, CNPJ, inscrição estadual ou municipal, endereço completo da empresa, telefone, e-mail;

6.2.2 – Especificação clara, completa e detalhada dos serviços, de acordo com as informações constantes do Anexo I deste Edital;

6.3 – A apresentação da Proposta Técnica pressupõe o conhecimento e a aceitação, pelo proponente, das exigências/condições deste Edital, não cabendo qualquer alegação futura em contrário.

6.4 – Na elaboração da Proposta Técnica devem ser utilizadas apenas as informações constantes do termo de referência que constam do Anexo I deste Edital.

6.5 – A Proposta Técnica construir-se-á na apresentação de documentos e apresentação do serviço, consoantes aos quesitos técnicos abaixo:

a) **Capacidade de Atendimento** - consubstanciada em:

a.1 – Quantificação e qualificação, sob a forma de currículo mínimo dos **profissionais que serão colocados à disposição da execução do contrato**, discriminando-se os profissionais de administração e produção (01 (um) responsável técnico, 01 (um) maitre e 01 (um) chefe de cozinha). Os profissionais devem ter vínculo empregatício com a CONTRATADA, comprovado conforme solicitado nos documentos de qualificação técnica”;

b) **Capacidade de Elaboração e Harmonização** – consubstanciada em:

c.1 – Apresentação de 3 tipos de cardápio, conforme item 3.1 do ANEXO 1 – simples, intermediário e sofisticado – para cada um dos tipos de evento: café da manhã, almoço/jantar empratado, menu degustação, almoço/jantar buffet, coquetel e coffee break, com harmonização de **saladas**, guarnições, sobremesas e bebidas.

c) **Degustação** – Apresentação do serviço da empresa para uma banca de até 10 (dez) pessoas, **através da preparação e serventia de refeição do tipo almoço/jantar, de acordo com o item 6.2 alínea “b”** e ainda de acordo com as especificações do Termo de Referência – Anexo 1.

Parágrafo único – A degustação será realizada em datas e horários a serem definidos e divulgados em momento oportuno e em comum acordo com os licitantes.

6.6 – DEGUSTAÇÃO

A degustação, critério de análise técnica conforme item acima (6.1.c), consistirá na elaboração e apresentação de cardápio, conforme termos e condições a seguir:

a) A degustação será realizada nas dependências do CEV, pela Comissão Permanente de Licitação e em comum acordo com as licitantes.

b) Deverá ser produzido e servido cardápio de acordo com o estabelecido abaixo:

Versão
01
Jan/2018

Cardápio degustação
Salada Salada Caesar na Endívia
Prato Principal Medalhões de Filé Mignon à Poivre com Batata Rústica Congrio em Crosta de Ervas com Mini Legumes
Sobremesa Creme Brulée

- c) A avaliação deste quesito será feita por uma banca de até 10 (dez) pessoas, composta por colaboradores dos Contratantes e convidados.
- d) Os serviços serão avaliados e pontuados (máximo de 10 pontos) conforme estabelecido no item 8.2.3 deste Edital e conforme matriz de avaliação.

6.7 – A Comissão poderá exigir aos Fornecedores Licitantes documentos originais para averiguação da legalidade dos mesmos, solicitar comprovações ou informações adicionais, desde que visem a ilustrar ou detalhar alguma informação já prestada nas propostas técnicas.

7 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 02

7.1 – A proposta de preços deverá ser apresentada conforme os requisitos e instruções dispostas nos ANEXO I, de acordo com o modelo do ANEXO III, digitada/impresa, em língua portuguesa, salvo descrições técnicas, em papel timbrado, ou com carimbo do fornecedor, em 01 (uma) única via, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com todas as suas folhas numeradas e rubricadas, sem cotações alternativas, com o nome do representante, razão social do fornecedor, número do CNPJ, endereço completo, telefone/fax, e-mail, dados bancários, dados do responsável que irá assinar o contrato, data e assinatura do representante devidamente identificado.

7.2 – A proposta de preços, formulada em moeda corrente nacional, apresentará os preços unitários, preços totais dos itens e preço total geral (em numeral e por extenso) no modelo do ANEXO III integrante deste Edital, sendo que os preços não poderão ser superiores ao estabelecido no ANEXO I deste instrumento.

7.3 – O preço proposto deverá ser limitado a duas casas decimais.

7.4 – Os preços propostos serão considerados completos devendo abranger todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramentais, transporte de material e de pessoal, seguros, embalagens, garantias e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

7.5 – As propostas de preços deverão especificar claramente o prazo de sua validade não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das mesmas, sendo considerado este prazo na falta de especificação na proposta.

Versão
01
Jan/2018

7.6 – Será aceita de cada fornecedor licitante, apenas uma cotação para o item solicitado e será desclassificada a proposta que apresentar opções, assim como a que apresentar mais de uma condição de pagamento para o item.

7.7 – Em caso de divergência entre preços unitários e totais será considerado o primeiro e entre expressos em algarismos e por extenso, prevalecerão o último.

7.8 – Falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, com poderes para esse fim.

7.9 – Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

7.10 - Serão desclassificadas as propostas comerciais que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar ou impedir o seu julgamento.

8 – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS TÉCNICA E DE PREÇOS

8.1 – As propostas serão analisadas segundo critérios de 'Técnica' e 'Preço'.

8.1.1 – Será considerada vencedora desta Concorrência, observado o disposto no item 8.5, a proposta que obtiver o maior número de pontos, de acordo com a expressão a seguir:

$$PF = \frac{[(NPT) \times 6] + [(NPP) \times 4]}{10}$$

Sendo:

PF = pontuação final

NPT = Nota da Pontuação Técnica (obtida conforme subitem 8.3.1.1)

NPP = Nota da Pontuação de Preços (obtida conforme subitem 8.4.1)

8.1.2 – No caso de números fracionados quando da aplicação das fórmulas constantes neste Edital, serão utilizadas 02 (duas) casas após a vírgula, exceto ao valor do Δ (item 8.4.1.b), quando serão consideradas 4 (quatro) casas decimais.

8.1.3 – No caso de empate, será declarada vencedora a proponente que obtiver a maior NPP (nota da proposta de preços). Permanecendo o empate, a classificação se fará por sorteio em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

8.2 – Para efeito de pontuação técnica e com base nas informações do Termo de Referência serão considerados os seguintes quesitos:

- a) Capacidade de Atendimento;
- b) Capacidade de Elaboração e Harmonização;
- c) Degustação.

8.2.1 – Na avaliação da Capacidade de Atendimento, no tocante à qualificação dos profissionais integrantes das equipes técnicas da proponente, a infraestrutura e equipamentos disponíveis para execução dos serviços, serão considerados:

Versão
01
Jan/2018

- a) o tempo de experiência profissional na função e em áreas pertinentes ao serviço prestado, que será pontuado conforme abaixo;
- a1) Responsável técnico: De 1 à 5 anos = 5 pontos / Acima de 5 anos = 10 pontos
- a2) Maitre: De 1 à 5 anos = 5 pontos / Acima de 5 anos = 10 pontos
- a3) Chefe de Cozinha: De 1 à 5 anos = 5 pontos / Acima de 5 anos = 10 pontos

8.2.2 – Na avaliação da Capacidade de Elaboração e Harmonização serão consideradas:

- a) a variedade e criatividade na elaboração dos cardápios(máximo 10 pontos);
- b) a adequação dos cardápios ao tipo de evento e público-alvo(máximo 10 pontos);
- c) a harmonização dos acompanhamentos, sobremesas e bebidas(máximo 10 pontos);

8.2.3 – Avaliação da Degustação:

- a) A degustação será avaliada conforme matriz de critérios descrita a seguir (máximo 10 pontos):

		Excelente		Muito bom		Bom		Regular		Insuficiente	
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
1	Sabor										
2	Cor										
3	Textura										
4	Temperatura										
5	Apresentação dos pratos										
6	Adequação a receita										
7	Identificação visual										
8	Apresentação pessoal										
9	Utensílios utilizados										
10	Atendimento da equipe										
11	Criatividade										
12	Pontualidade										

Média aritmética	
------------------	--

Descrição dos critérios

Sabor: será avaliado de acordo com a preparação (ingredientes utilizados). As especiarias e temperos utilizados no preparo não devem sobressair-se em relação aos demais ingredientes. Ex: Arroz com muito sal.

Cor: será observada a variedade e combinação de cores das preparações.

Textura: será avaliado se a textura está de acordo com o tipo de preparação. Ex: arroz duro etc.

Temperatura: será avaliada se a temperatura da preparação está adequada no momento da degustação.

Apresentação dos Pratos: será observada a disposição da preparação nos pratos, decoração e cortes.

Adequação a Receita: será avaliada a adequação do cardápio à solicitação.

Identificação Visual: será avaliado se as preparações estão identificadas com

Versão
01
Jan/2018

nome em tamanho e letra visível no cardápio que vai à mesa.

Apresentação Pessoal: serão avaliados o uniforme e a higiene pessoal dos colaboradores.

Utensílios Utilizados: será avaliado se o material utilizado para servir é adequado e se a quantidade é suficiente.

Atendimento da Equipe: serão avaliados a receptividade, agilidade, o dinamismo da equipe de trabalho e as normas de etiqueta.

Criatividade: será observada a criatividade na montagem dos pratos.

Pontualidade: será observado se o serviço foi servido no horário estabelecido.

8.3 – Na classificação das Propostas Técnicas, observados os pontos máximos atribuídos a cada quesito, serão atribuídas, individualmente, notas de 0 (zero) a 10 (dez) a cada um dos quesitos e considerados os seguintes pesos:

- a) Capacidade de Atendimento - peso 6 (seis);
- b) Capacidade de Elaboração e Harmonização - peso 5 (cinco);
- c) Degustação - peso 9 (nove);

8.3.1 – Para cálculo da pontuação da Proposta Técnica serão consideradas as notas que os integrantes da Comissão Permanente de Licitação atribuírem a cada um dos quesitos, obtendo-se em seguida a média aritmética de cada um deles.

8.3.1.1 – Em função das notas definidas no subitem anterior, será calculada a média geral aritmética ponderada (com duas casas decimais) que constituirá o índice “Proposta Técnica”, a ser obtida pela expressão a seguir:

$$NPT = \frac{6Ma + 5Mc + 9Md}{20}$$

Sendo:

NPT = Nota da Pontuação Técnica

Ma = Média aritmética das notas dadas pelos membros da Comissão ao item Capacidade de Atendimento, do subitem 8.2.1.

Mc = Média aritmética das notas dadas pelos membros da Comissão ao item Elaboração e Harmonização, do subitem 8.2.2.

Md = Média aritmética das notas dadas pelos membros da Comissão ao item Degustação, do subitem 8.2.3.

8.4 – A avaliação e classificação das Propostas de Preços será feita de acordo com os critérios e pontuações estabelecidos a seguir:

- a) Será estabelecido o valor médio ponderado para cada um dos licitantes, de acordo com os critérios e pesos estabelecidos a seguir:

Tipo de serviço	Peso	VU - Valor Total	VP - Valor ponderado
Almoço/Jantar	11		-
Coffee Break	6		-
Coquetel	3		-
Bebidas	5		
Serviços e Utensílios	5		
VMP – Valor Médio Ponderado			

Versão
01
Jan/2018

Onde:

VU – Valor unitário proposto pelos licitantes

VP=VU x Peso

VMP (Valor médio ponderado) = $\frac{VP1+VP2+VP3+VP4+VP5}{30}$

8.4.1 – Para cálculo da nota da Proposta de Preços, a Comissão Permanente de Licitação adotará a seguinte regra:

- a) As propostas serão classificadas de acordo com o VMP, sendo considerada primeira colocada a empresa que apresentar o menor VMP, segunda colocada a que apresentar o segundo menor VMP, e assim por diante, até a última colocada, conforme tabela a seguir:

Classificação dos proponentes	
VMP1	menor VMP
VMP2	segundo menor VMP
VMP3	terceiro menor VMP
VMP4	quarto menor VMP
.....
VMPn	enésimo menor VMP

- b) Será calculada a variação Δ entre o Valor Médio Ponderado das proponentes em relação à primeira colocada. Tal valor será obtido através da divisão do VMP das licitantes classificadas do segundo lugar em diante pelo valor do primeiro colocado, conforme expressão a seguir:

- Variação 2 $\Delta_2 = \frac{VPM2}{VPM1} - 1$

- Variação 3 $\Delta_3 = \frac{VPM3}{VPM1} - 1$

- Variação n $\Delta_n = \frac{VPMn}{VPM1} - 1$

OBS. – Ao valor do Δ serão consideradas 4 (quatro) casas decimais

- c) Ao VMP1 será atribuída nota 10 (dez);
d) A nota das demais proponentes será calculada conforme descrito na tabela abaixo:

Classificação proposta de preços	
menor VMP	NPP = 10
segundo menor VMP	NPP = $(1 - \Delta_2) \times 10$
terceiro menor VMP	NPP = $(1 - \Delta_3) \times 10$
quarto menor VMP	NPP = $(1 - \Delta_4) \times 10$
.....	
maior VMP	NPP = $(1 - \Delta_n) \times 10$

OBS.: ao valor do NPP serão consideradas 2 (duas) casas decimais

8.5 – Concluída a apreciação das propostas, a Comissão Permanente de Licitação procederá, através de ato formal, a classificação, sendo o resultado comunicado diretamente às licitantes, por publicação no site www.sc.senai.br/fornecedor.

9 – DOS PROCEDIMENTOS PARA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

16

Versão
01
Jan/2018

9.1 – No dia, hora e local determinados serão recebidos os envelopes nº 01 e nº 02, em sessão pública, pela Comissão Permanente de Licitação, que ao declarar a abertura da sessão, não mais admitirá novos fornecedores participantes.

9.2 – O representante do fornecedor licitante deverá se credenciar à Comissão Permanente de Licitação para acompanhar os trabalhos da licitação, na forma especificada neste Edital.

9.3 – Será facultado à Comissão Permanente de Licitação, ao seu critério, inverter o procedimento de abertura dos envelopes, descrito abaixo, abrindo primeiramente as proposta técnica/preços e só então abrindo o envelope de habilitação.

9.4 – Após o credenciamento proceder-se-á a abertura dos envelopes nº. 1 - **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, sendo feita sua conferência.

9.4.1 – Os documentos de habilitação serão avaliados nos termos do item 5 deste Edital, rubricados pela Comissão Permanente de Licitação e posteriormente pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes.

9.4.2 – Será lavrada a ata circunstanciada da sessão pública com os dados dos documentos de habilitação, que será assinada e rubricada pela Comissão de Permanente de Licitação e pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes, juntamente com os demais envelopes lacrados, com o encerramento da sessão pública. A ata circunstanciada será publicada no *site* www.sc.senai.br/fornecedor.

9.5 – Julgados eventuais recursos interpostos, no dia, hora e local determinados, em sessão pública proceder-se-á a abertura dos envelopes nº. 2 - **PROPOSTA TÉCNICA / PROPOSTA DE PREÇOS**, sendo feita sua conferência.

9.5.1 – As propostas técnicas e as propostas de preços serão avaliadas e julgadas nos termos do item 8 deste Edital, rubricadas pela Comissão Permanente de Licitação e posteriormente pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes.

9.5.2 – Será lavrada a ata circunstanciada da sessão pública com os dados das propostas comerciais, que será assinada e rubricada pela Comissão de Permanente de Licitação e pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes, com o encerramento da sessão pública. A ata circunstanciada será publicada no *site* www.sc.senai.br/fornecedor.

9.6. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E PROPOSTA TÉCNICA/PREÇOS

9.6.1 – A Comissão Permanente de Licitação lavrará ata circunstanciada de julgamento que será publicada no *site* www.sc.senai.br/fornecedor.

9.6.2 – Serão desclassificadas as propostas:

- a) com preços superiores ao estabelecido no ANEXO I do Edital;
- b) que não atendam às exigências deste Edital e seus anexos;

9.6.3 – Não serão considerados motivos para desclassificação simples omissões ou irregularidades formais na proposta, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o

Versão
01
Jan/2018

processamento da licitação, o entendimento da proposta e não firam os direitos dos demais fornecedores licitantes.

9.6.4 – Havendo necessidade, a Comissão Permanente de Licitação suspenderá temporariamente a sessão para que seja analisada a compatibilidade da solução ofertada com as características constantes do presente edital, podendo, a critério da Comissão, ser solicitada documentação com informações técnicas para verificar se as mesmas não apresentam inconsistências.

9.6.5 – Poderão ser solicitados pareceres técnicos para orientar a decisão da Comissão Permanente de Licitação.

9.6.6 – Todas as informações cedidas pelos fornecedores poderão ser diligenciadas e havendo inconsistência ou discordância das informações prestadas, bem como, se constatada má-fé ou dolo, o fornecedor será desclassificado.

9.6.7 – A Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos fornecedores informações adicionais sobre as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação, no prazo estabelecido, poderá implicar desclassificação do fornecedor;

9.6.8 – Se o fornecedor licitante classificado em primeiro lugar for inabilitado e após julgados eventuais recursos interpostos, proceder-se-á a abertura dos envelopes de habilitação dos fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, obedecido o procedimento previsto neste item, para que o seguinte classificado que preencha as condições de habilitação seja declarado licitante vencedor, nas condições de sua proposta.

9.6.9 – Não serão levadas em consideração declarações feitas posteriormente.

9.6.10 – Caso todos os fornecedores sejam inabilitados ou todas as propostas desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que motivaram a inabilitação ou desclassificação.

10 – DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, contendo o(s) registro(s):

- a) dos fornecedores licitantes;
- b) das propostas escritas apresentadas na ordem de classificação;
- c) da análise da documentação exigida para a habilitação;
- d) as reclamações, impugnações efetuadas e demais ocorrências.

10.1.1 – A ata circunstanciada será assinada pela Comissão Permanente de Licitação e pelo(s) representante(s) do(s) fornecedor(es) licitante(s) presente(s), devidamente credenciado(s).

10 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

Versão
01
Jan/2018

10.1 – Sob pena de decadência do direito, até o dia **20/06/2018**, qualquer pessoa, por meio de correspondência ou e-mail aquisicoes@fiesc.com.br endereçado à Comissão Permanente de Licitação, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente Edital.

10.2 – Caberá a Comissão Permanente de Licitação, decidir sobre tal pedido de impugnação do Edital antes da realização do certame licitatório.

10.3 – Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, feitos os ajustes necessários, caso a eventual alteração do Edital vier a afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização da presente licitação, mediante comunicação por meio do site www.sc.senai.br/fornecedor.

11 – DO RECURSO ADMINISTRATIVO

11.1 – Das decisões da Comissão Permanente de Licitação caberão recursos por escrito à autoridade imediatamente superior, dentro do prazo recursal de **05 (cinco) dias úteis**, conforme preceitua o artigo 22, do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI.

11.1.1 – Os recursos advindos de atos praticados pela Comissão Permanente de Licitação, quando da habilitação ou inabilitação dos fornecedores licitantes, assim como do julgamento das propostas, terão efeito suspensivo, de conformidade com o disposto no art. 24 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI.

11.1.2 – Os recursos serão julgados no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da data final para sua interposição, ou quando for o caso, daquela prevista para a manifestação dos demais fornecedores licitantes, pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência, nos termos do § 3º do art. 22 e do art. 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI.

11.2 – Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo.

11.3 – Os recursos deverão ser elaborados e apresentados com a observância dos seguintes requisitos:

11.3.1 – serem digitados/impessos e devidamente fundamentados;

11.3.2 – serem assinados pelo representante legal do fornecedor licitante;

11.3.3 – serem protocolados na Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos - GEADS – na sede da FIESC de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 08h às 12h e das 13h30min às 17h.

11.4 – Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rod. Admar Gonzaga nº 2765 - Itacorubi - Florianópolis/SC – CEP 88034-001 – Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos – GEADS.

11.5 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na sede da FIESC e suas Entidades.

12 – DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

Versão
01
Jan/2018

12.1 – Concluído o julgamento das propostas e habilitação, constatado o atendimento das exigências previstas no Edital pelo fornecedor vencedor, passado o prazo recursal o resultado será elaborado pela Comissão Permanente de Licitação, homologado e adjudicado pela Autoridade Competente.

12.2 – Realizada a homologação e adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor, o resultado da licitação será disponibilizado no [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor).

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 – A contratação será formalizada por meio de **CONTRATO**, conforme ANEXO VI – Minuta do Contrato, parte integrante deste Edital.

13.2 – Homologado/adjudicado o resultado deste certame, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato na SEDE das Entidades Licitantes ou no local da prestação dos serviços, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2.1 - Igualmente, e com o mesmo prazo, deverá o licitante contratado comparecer no local definido, para assinatura dos termos de aditamento e outros documentos que vierem a ser firmados pelas partes durante a vigência do contrato.

13.2.2 – Os prazos aqui definidos começarão a contar da data de recebimento do aviso a ser encaminhado pelas Entidades Licitantes.

13.3 – O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelas Entidades Licitantes.

13.4 – Transcorrido o prazo sem que o contrato seja assinado, as Entidades Licitantes poderão convocar os demais fornecedores licitantes, obedecida à ordem de classificação, para assinar o contrato em idêntico prazo, desde que comprovadas suas habilitações.

13.5 – O fornecedor licitante contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14 – DAS PENALIDADES

14.1 – O fornecedor que (I) ensejar o retardamento da execução do certame, (II) não mantiver a proposta, (III) comportar-se de modo inidôneo, (IV) fizer declaração falsa, (V) cometer fraude fiscal ou (VI) recusar-se injustificadamente em assinar o Contrato, aceitar ou retirar documento equivalente, dentro do prazo fixado, será penalizado pelo descumprimento total das obrigações assumidas, com as seguintes consequências:

a) perda do direito à contratação;

b) aplicação da multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta de preços;

Versão
01
Jan/2018

- c) perda de caução ou execução das demais garantias de propostas oferecidas;
- d) suspensão do direito de licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades, por um prazo de até 02 (dois) anos.

15 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 – A presente licitação destina-se a selecionar a proposta mais vantajosa para as Entidades Licitantes e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.

15.2 – As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os fornecedores interessados, atendidos ao interesse público e das Entidades Licitantes, sem comprometimento da segurança da contratação.

15.3 – Nenhuma indenização será devida aos fornecedores licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

15.4 – A adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

15.5 – Fica assegurado às Entidades Licitantes o direito de cancelar a licitação, antes de assinado o contrato, desde que justificado, de acordo com o art. 40, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e Senai.

15.6 – Os recursos orçamentários para contratação do objeto deste Edital estão assegurados no orçamento geral das Entidades Licitantes.

15.7 – Os atos decorrentes desta licitação serão públicos, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura.

15.8 – É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

15.9 – Os envelopes com os documentos que não forem abertos ficarão disponíveis por 15 (quinze) dias para retirada pelos fornecedores licitantes e após este prazo serão descartados pelas Entidades Licitantes.

15.10 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do fornecedor licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a sessão do certame.

15.11 – Este Edital, com suas partes integrantes, passará a fazer parte do instrumento contratual, como se nele estivesse transcrito.

15.12 – A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do fornecedor licitante, com todos os termos e condições deste Edital, seus anexos e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e Senai.

Versão
01
Jan/2018

FIESC

15.13 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal nas Entidades Licitantes, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

15.14 – No caso de alteração deste Edital, no curso do prazo estabelecido para a realização do certame, o prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15.15 – Considerando que as Entidades do Sistema “S” não integram a administração pública, os benefícios previstos na Lei complementar 123/2006 para Empresas de Pequeno Porte ou Micro Empresas não poderão ser requeridos pelos fornecedores licitantes no decorrer do certame licitatório.

15.16 – Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação.

Florianópolis, 29 de maio de 2018.

Rafael Medeiros de Azevedo

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Fernando Augusto Ferreira Rossa

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Daniela Gomes Silva Santos Secco

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Versão
01
Jan/2018

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/ FIESC

1 – OBJETO

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção para contratação de empresa especializada para a prestação de serviços eventuais de alimentação, para atendimentos às Entidades Licitantes, nas demandas do CEV – Centro de Eventos da FIESC, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

2.1. Para fins de escolha da proposta vencedora, será o escolhido por **TÉCNICA E PREÇO**, na proporção de 60% para a nota técnica e 40% para o preço, de acordo com a descrição dos Anexos I e II cuja proposta esteja de acordo com as especificações deste edital.

3 – DO LIMITADOR DE PREÇO

3.1. O Preço Total (somatório dos totais dos itens de 1 à 5), para fins de julgamento da proposta de preços, a ser apresentado pelo fornecedor licitante, não poderá ser superior a R\$ 2.959,15 (dois mil novecentos e cinquenta e nove reais e quinze centavos), e aos limitadores individuais de cada subitem, das tabelas abaixo:

CARDÁPIO E LIMITADORES DE PREÇOS

ITEM 1 – ALMOÇO/JANTAR			
ALMOÇO/ JANTAR	TIPO BUFFET	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$) por pessoa
CARNES	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNONS	<i>Escalopes de filé mignon, ao molho madeira e champignon</i>	11,45
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA	<i>Escalopes de filé mignon, mostarda dijon e creme de leite fresco</i>	11,45
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON A PARMEGIANA	<i>Escalopes de filé mignon, queijo mussarela, presunto, molho sugo, orégano</i>	11,45
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON GRELHADO SOB CAMA DE LEGUMES	<i>Escalopes de filé mignon, cenoura, vagem, brócolis, couve flor</i>	11,45
	FILÉ MIGNON AO MOLHO BORDELAISE	<i>Medalhão de filé mignon ao molho escuro com estragão, cogumelo paris fresco laminado, vinho tinto e suco de limão</i>	12,65
	FILÉ MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE	<i>Filé mignon peça inteira, provolone e fundo de carne</i>	12,65
	FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Filé mignon peça inteira, cogumelo shimeji in natura, cogumelo shitake in natura, cogumelo Portobello in natura e creme de leite fresco</i>	12,65
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo gorgonzola e creme de leite fresco</i>	12,65
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e vinho do porto</i>	12,65

23

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MINI CEBOLAS CARAMELIZADAS	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e cebola cristal</i>	12,65
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO DE CABRA E ASPARGOS VERDES	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo de cabra, aspargos in natura e fundo de carne</i>	15,17
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON À POIVRE	<i>Medalhão de Filé Mignon, pimenta verde, vinho branco, conhaque e creme de leite fresco</i>	15,17
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE SALVIA E ENVOLTO NO PRESUNTO DE PARMA	<i>Medalhão de Filé Mignon, manteiga, sálvia e presunto de parma</i>	15,17
	CARRÉ DE CORDEIRO NA CROSTA DE PISTACHE	<i>Carré de cordeiro, pistache, ovo, tomilho, alecrim e louro</i>	23,47
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE ROMÃ E LARANJA	<i>Carré de cordeiro, hortelã, sementes de romã, laranja, vodca, shoyu e alerim</i>	23,47
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO SOB CAMA DE PURÊ DE MANDOQUINHA	<i>Carré de cordeiro, vinho do porto, manteiga e batata baroa</i>	23,47
	POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO	<i>Polpetone, queijo mussarela e molho pomodoro</i>	12,15
	BIFE DE FILÉ MIGNON À PARMEGIANA	<i>Bife de filé mignon, molho sugo, queijo mussarela, presunto magro, farinha de trigo e farinha de rosca</i>	12,15
AVES	FRANGO À CORDON BLUE	<i>Filé de frango empanado e recheado com presunto e queijo</i>	6,74
	BALLOTINE DE FRANGO	<i>Sobrecoca de frango desossada, linguiça de frango, alecrim e sálvia</i>	6,74
	FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BÉARNAISE	<i>Filé de Frango, estragão, tomilho, louro, café solúvel, ovo, vinho branco e vinagre</i>	6,74
	GALETO A PRIMO CANTO	<i>Galeto, suco de limão, vinho branco e ervas aromáticas</i>	8,79
FRUTOS DO MAR	CÔNGRIO À BELLE MEUNIÈRE	<i>Filé de côngrio grelhado, molho de manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	22,58
	ESCABECHE DE CONGRIO	<i>Filé de côngrio assado, pimentão, salsão, manteiga, pimenta de cheiro, vinagre e azeite de oliva</i>	22,58
	BACALHAU À BRAS	<i>Bacalhau gadus morhua desfiado, batata, ovos, salsa e azeite de oliva</i>	22,58
	BACALHAU NA NATA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, batata, creme de leite fresco e azeitona preta inteira</i>	22,58
	BACALHAU À PORTUGUESA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, tomate, ovo, pimentão e azeitona preta inteira</i>	22,58
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO NA MANTEIGA DE ERVAS	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela grelhados, manteiga de especiarias</i>	10,96
	FILÉ DE PEIXE EMPANADO NA FARINHA PANKO	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, farinha panko, ovos</i>	10,96
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, maracujá e manteiga</i>	10,96
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL	<i>Filé de salmão grelhado, mel silvestre, vinagre de vinho branco e mostarda dijon</i>	19,20
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO NA CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO TARÊ	<i>Filé de salmão grelhado, gergelim branco, gergelim preto e molho tarê</i>	19,20

24

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	FILE DE SALMÃO GRELHADO À BELLE MUNIERE	<i>Filé de salmão grelhado, manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	19,20
ACOMPANHAMENTOS	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM RICOTA E NOZES AO MOLHO PESTO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com ricota e nozes e molho pesto</i>	5,39
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM ABÓBORA AO MOLHO BRANCO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com abóbora e molho bechamel</i>	5,39
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM MUSSARELA E MANJERICÃO AO MOLHO POMODORO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com mussarela, manjericão, molho pomodoro</i>	5,39
	ESPAGUETE AO PESTO	<i>Espaguete e molho pesto de manjericão.</i>	4,35
	PENNE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS	<i>Penne, creme de leite fresco, gorgonzola, emmental, gruyere e parmesão</i>	4,35
	PENNE AO MOLHO FUNGHI	<i>Penne, creme de leite fresco e funghi</i>	4,35
	PENNE AO MOLHO BASILICO	<i>Penne, molho pomodoro, manjericão fresco e mussarela de búfala</i>	4,35
	NHOQUE AO MOLHO SUGO	<i>Nhoque, molho sugo e queijo parmesão</i>	4,35
	TALHARIM À CARBONARA	<i>Talharim, ovo e bacon</i>	4,35
	TALHARIM À PARISIENSE	<i>Talharim, creme de leite fresco, ervilha e peito de peru defumado</i>	4,35
	TALHARIM COM TOMATE SECO E RÚCULA	<i>Talharim, rúcula e tomate seco</i>	4,35
	RISOTO MILANÊS COM ASPARGOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, aspargos in natura, açafrão e queijo parmesão</i>	5,39
	RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, parmesão, champignon in natura, shimeji in natura e shitake in natura</i>	5,39
	RISOTO DE QUEIJO BRIE E CRISPY DE PARMA	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, queijo brie, presunto de parma</i>	5,39
	JARDINEIRA DE LEGUMES	<i>Brócolis japonês, cenoura, ervilha torta, couve-flor e mini milho refogados na manteiga</i>	3,38
	BATATA RÚSTICA	<i>Batata, alecrim, alho e azeite de oliva</i>	3,38
	BATATA AO MURRO	<i>Batata, alecrim, tomilho e azeite de oliva</i>	3,38
	PURÊ DE BATATA BAROA	<i>Batata baroa, batata inglesa e manteiga.</i>	3,38
	GRATIN DE BATATA	<i>Batata, leite, creme de leite e queijo parmesão</i>	3,38
	COUSCOUS MARROQUINO	<i>Couscous marroquino, berinjela, abobrinha e pimentão vermelho</i>	3,38
	MINI LEGUMES SAUTÉ	<i>Cenoura baby, brócolis chinês, ervilha torta, mini milho e batata baroa</i>	3,38
	ARROZ BRANCO	<i>Arroz branco</i>	1,69
	ARROZ COM LASCAS DE AMENDOAS	<i>Arroz branco e lascas de amêndoas</i>	3,58
ARROZ DE BRÓCOLIS	<i>Arroz branco, brócolis, cebola e alho</i>	3,58	
SALADAS	SALADA DE FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, E TOMATE SECO	<i>Rúcula, alface americana, radicchi, endívia, mussarela de búfala e tomate seco</i>	2,03
	SALADA DE KANI, PALMITO E MANGA	<i>Salada de Kani, Palmito e Manga</i>	3,54
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS VERDES COM MINI TOMATE	<i>Rúcula, Alface Americana, Agrião, mini tomate italiano e palmito</i>	3,23

25

Versão
01
Jan/2018

	ITALIANO E PALMITO		
	SALPICÃO DE AVE DEFUMADA	<i>Ave defumada desfiada com legumes e molho especial</i>	3,38
	SALADA CAPRESE COM PESTO DE MANJERICÃO	<i>Mini tomate italiano, mussarela de búfala, pesto e manjericão fresco</i>	4,73
	RADITE E RÚCULA COM BACON	<i>Radite, rúcula e bacon</i>	3,03
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS COM MINI LEGUMES E MOLHO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini cenoura, mini milho, mini chuchu e aceto balsâmico</i>	2,03
	SALADA GREGA	<i>Mini tomate italiano, azeitona preta, pepino japonês e ricota ou queijo branco</i>	2,70
	SALADA CAESER NA ENDÍVIA	<i>Endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alface para base e decoração</i>	3,54
	MIX DE FOLHAS COM TOMATE CONFITADO E LASCAS DE GRANA PADANO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini tomate italiano e queijo grana padano</i>	3,54
	SALADA DE FIGO, PARMA, QUEIJO FETA E REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Figo fresco, queijo feta, presunto de parma e redução de aceto balsâmico</i>	5,53
	MESCLUN DE FOLHAS COM MELÃO CANTALOUPE, PARMA E MUSSARELA DE BUFALA	<i>Agrião, mini rúcula, melão cantaloupe, parma e mussarela de bufala</i>	5,53
SOBREMESA	TORTA DELI ICE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>sorvete de nata e morango, recheado com geléia de morango e cobertura de chantilly</i>	10,10
	MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	<i>Chocolate meio amargo, ovos, manteiga e raspas de chocolate</i>	10,10
	PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>Creme de leite, açúcar, baunilha, gelatina incolor em folha, limão siciliano e frutas vermelhas</i>	10,10
	FRUTAS VERMELHAS NOBRES COM CREME ANGLAISE E MINI SUSPIROS	<i>Morango, mirtilo, amora, framboesa, açúcar, ovos, baunilha em fava, leite e mini suspiros</i>	10,10
	PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME	<i>Petit Gateau e sorvete de creme</i>	9,27
	FRUTAS VERMELHAS COM CREME ANGLAISE	<i>Morango, mirtilo, amora, uva Thompson, açúcar, ovos, baunilha em fava e leite</i>	9,27
	AMBROSIA COM CANELA DA ÍNDIA	<i>Ovo, leite, açúcar, canela e limão</i>	7,60
	CREME BRULLÉ	<i>Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal</i>	7,60
EMPRATADO			
ALMOÇO / JANTAR	TIPO EMPRATADO	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$) por pessoa
SALADAS	Salada Caesar na Endívia	<i>Mini folhas verdes, endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alface para base e decoração,</i>	9,50
	Mix de Folhas com Confit de Mini Tomates e Queijo Canastra	<i>Mini rúcula, mini alface roxa, mini alface romana, mini tomate italiano, azeite de oliva, queijo canastra e aceto balsâmico.</i>	9,50
	Salada de Chèvre	<i>Alface americana, brioche, queijo de cabra, mel, aspargos e pimenta do</i>	12,85

Versão
01
Jan/2018

FIESC

		reino.	
	Salada Caprese	Mini rúcula, mini tomate italiano, mussarela de búfala e pesto de manjeriço.	12,85
	Salada de Folhas, Figo, Queijo Feta e Redução de Aceto Balsâmico	Mix de folhas, figo fresco, queijo feta, redução de aceto balsâmico.	10,90
	Salada de Salmão Defumado	Mini folhas verdes, mini agrião, salmão defumado, cebola roxa.	10,90
PRATO PRINCIPAL	Congrio com Camarões Grelhados e Purê de Batata Baroa	Congrio, camarão pistola, batata baroa, manteiga.	35,90
	Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto com Risoto Milanês	Medalhão de filé mignon, vinho do porto, arroz arbóreo, vinho branco, queijo parmesão, estigma de açafraão	35,90
	Risoto de Queijo Brie com Crispy de Parma	Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, presunto parma.	17,50
	Medalhões de Filé Mignon à Poivre com Batata Rústica	Medalhão de filé mignon, pimenta verde, creme de leite, batata.	25,50
	Risoto de Palmito	Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, palmito.	17,50
	Confit de Pato com Pêra	Coxa de pato, banha, alho, alecrim, sálvia e pêra.	25,50
	Risoto de Camarão	Arroz arbóreo, camarão pistola, vinho branco, manteiga, grana padano.	25,50
	Congrio em Crosta de Ervas com Mini Legumes	Congrio, crosta de ervas, cenoura baby, brócolis, couve flor, vagem holandesa.	38,65
	Agnolotti de Mussarela e Manjeriço ao Molho Pomodoro	Agnolotti de mussarela e manjeriço, tomate pelatto.	25,50
	Lombo de Cordeiro com Aligot e Molho de Jabuticaba	Lombo de cordeiro, batata, queijo gruyere, jabuticaba, manteiga.	38,65
SOBREMESA	Crepe de Doce Leite com Sorvete de Creme	Crepe, doce de leite de boa qualidade, sorvete de creme.	15,72
	Crumble de maçã	Maçã, canela e açúcar.	15,72
	Frutas Vermelhas Nobres com Creme Anglaise e Mini Suspiros	Amora, framboesa, mirtilo, morango, açúcar, mini suspiros, baunilha em fava e ovos.	12,12
	Creme Brulée	Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal	12,12
	Abacaxi Assado com Gengibre e Sorvete de Coco	Abacaxi, gengibre, açúcar, sorvete de coco.	13,80
	Pera ao Vinho do Porto	Pera, Vinho do Porto	13,80
LIMITADOR DO TOTAL ITEM 1 (R\$)			1.146,79

ITEM 2 – COFFEE BREAK			
COFFEE BREAK	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$) por pessoa
COFFEE BREAK	TIPO 1 (MÍNIMO 25 PESSOAS)	Café preto – Leite/Suco integral – 1 tipo/Água mineral copo/ Petit Four doce / Mini Bolo / Croissant de Chocolate / Salada de Frutas / Pão de queijo / Mini Esfiha de Frango / Mini Sanduíche	14,65
	TIPO 2 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Capuccino Leite Água Mini Esfiha de Frango Pão de Queijo Mini bolo Croissant de Chocolate	9,85
	TIPO 3 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Leite Água Suco Integral de Laranja ou Uva Mini Bolo Mini	8,57

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	<i>Sanduiche</i>	
TIPO 4 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Petit Four Doce Mini Esfiha Frango</i>	7,77
TIPO 5 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Grissini Salgado Mini Bolo</i>	7,77
TIPO 6 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Petit Four Doce Grissini Salgado</i>	7,02
TIPO 7 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Água Petit Four Doce </i>	6,49
TIPO 8 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite Água </i>	5,70
TIPO 9 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite </i>	4,90
TIPO 10 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Água</i>	4,50
LIMITADOR DO TOTAL ITEM 2 (R\$)		77,22

ITEM 3 – COQUETEL			
COQUETEL	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$) por pessoa
COQUETEL	TIPO 1 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<i>Patê de Tomate Seco Patê de Azeitona Terrine de Alho Poró Mini pães variados Torradas Temperadas Bruschetta Italiana Bruschetta de Abobrinha</i>	41,34
		<i>4 tipos de salgados frios 4 tipos de salgados quentes Tábua de frios Queijos provolone, gorgonzola e gouda. Salame italiano, peito de peru defumado, copa e presunto defumado e frutos secos. Docinhos finos (5 tipos)</i>	
	TIPO 2 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<i>Finger Foods e Menu Degustação - Mini Trouxinha Crocante de Ave Defumada ao Curry; (finger food servida na colher indiana de porcelana) - Canapé de Salmão e Dill; - Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas; - Bolinho de Batata Baroa com Camarão; - Quadrados de Kibe Assado c/ Hortelã; - Cups de Feijão Fradinho e Carne e Seca; - Cups de Quinoa c/ Salmão Defumado;</i>	51,20

Versão
01
Jan/2018

FIESC

		<ul style="list-style-type: none"> - Patê de Tomate Seco; - Patê de Ervas de Provançe ; -Variedade de Mini Pães Franceses; - Pão Italiano; - Mini Torradas Frescas e Grissinis; Menu de Degustação – Volante - Ostra Baby Gratinada - Escondidinho de Carne Seca - Trouxinha de Massa Filo c/ Camarão - Mini Penne ao Molho de Queijo 	
	TIPO 3 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Contemporâneo</p> <p>Variedade de Queijos Nobres :</p> <ul style="list-style-type: none"> # Grana Padano; # Gruyere ; # Emmental; - Cesta de Pães e Torradas - Pasta de Gorgonzola - Pasta de Queijo - Queijo Brie c/ Geléia de Pimenta; - Salada Caprese; Estação de Risotos - Risoto de Filé Mignon com Cogumelos - Risoto de Salmão com Alho Poró -Risoto de Linguíça Blumenau e Alho Poró - Risoto de Palmito, Mini Tomates Manjericão <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondant de chocolate com calda de frutas vermelhas 	63,51
	TIPO 4 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Oriental e Pratos Quentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Trouxinha de Ave Defumada ao Curry; - Canapé de Salmão e Dill; - Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas; - Canapé de Pastrami; -Canapé de Camarão c/ Brócolis; <p>Ilha Oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> -Variedade de Hossomakis: (kani kama, salmão, atum e pepino) - Variedade de Uramakis: (kani kama com cream cheese, camarão, Califórnia, Filadélfia de 	73,89

Versão
01
Jan/2018

		<p><i>salmão, skin e hot Filadélfia de salmão)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Variedade de Sashimi: (salmão, atum, polvo, atum selado e salmão selado)</i> - <i>Sunomono: (salada de pepino japonês)</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wasabi;</i> - <i>Gengibre;</i> - <i>Molho Shoyo;</i> - <i>Molho Tarê;</i> <p><i>Estação de Massas –</i></p> <p><i>Penne á Carbonara</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mini Fusilli ao Pomodoro c/ Manjericão</i> - <i>Mini Penne c/ Frutos do Mar</i> 	
	<p>TIPO 5 (MINIMO 50 PESSOAS)</p>	<p><i>Finger Food's (servidos volantes média 10 unid. por pessoa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Blinis de Source Cream e Salmão Defumado;</i> - <i>Crustades de Gorgonzola com Peras e Parma;</i> - <i>Mousse de Siri com Geléia de Manga sobre Almofadinhas;</i> - <i>Mini Trouxinhas Crocantes de Cogumelos;</i> - <i>Rolinhos de Pepino com Cevite de Atum Fresco ao Molho Teryake;</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vou ou Vent de Camarão;</i> - <i>Crostines de Queijo Cremoso e Presunto de Parma;</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bruschetta Italiana;</i> - <i>Bruschetta de Cogumelos</i> - <i>Dadinhos de Tapioca cm geléia de pimenta</i> <p><i>Menu Degustação</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Risoto Arbóreo de Limão Siciliano com Camarão OU Risoto de Queijo Brie com Aspargos OU Risoto de Pato com Shitake</i> - <i>Penne Grano Duro Italiano com Filé Mignon Grelhado ao Molho Roquefort OU Penne Grano Duro com Frutos do Mar OU Penne Grano Duro Bolonhesa</i> <p><i>Doces</i></p>	<p>75,83</p>

Versão
01
Jan/2018

		<p><i>Mini Casquinhas Crocantes de Mousses Variados</i> <i>Mini Tortinhas de Limão</i> <i>Mini Cakes de Chocolate</i></p>	
	TIPO 6 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>“ Coquetel Temático Oriente e Ocidente ” .:</i> - <i>Variedade de Queijos Nobres;</i> - <i>Salames Italiano, Copa e Presunto de Parma;</i> - <i>Presunto de Parma e Copa;</i> - <i>Terrine de Peixe com Camarão;</i> - <i>Salmão Defumado, Source Cream e Limão;</i> - <i>Patê de Cenoura com Sardela; - Patê de Tomate Seco com Requeijão;</i> - <i>Mini Pães Franceses Temperados:</i> # <i>Calabresa</i> # <i>Azeitonas</i> # <i>Parmesão</i> # <i>Gergelim.</i> - <i>Mini Pão Italiano;</i> - <i>Mini Torradas Frescas;</i></p> <p>- <i>Mini Kibe Recheado com Homus;</i> - <i>Mini kafta;</i> - <i>Kibe Cru;</i> - <i>Mini Cups de Tabule;</i> - <i>Homus (pasta de grão de bico);</i> - <i>Babaganuche (pasta de berinjela);</i></p> <p>- <i>Source Cream (Creme azedo)</i> - <i>Pão Sírio;</i> - <i>Hossomaki de: (Kani, Pepino, Salmão)</i> - <i>Uramaki de: (Filadélfia de Salmão e Atum)</i> - <i>Hot Filadélfia de salmão</i> <i>Orientais Escoltados por:</i> - <i>Sunomono de Pepino / - Gengibre</i> - <i>Tarê /- Wasabi /- Shoyo</i></p>	77,13
	TIPO 7 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>“ Coquetel Volante Menu Degustação</i> - <i>Mix de Folhas com Tomate Cereja, Palmito e Redução de Aceto Balsâmico</i> - <i>Salada Caesar com croutons</i> - <i>Poleta com Ragu de Cogumelos</i> - <i>Risoto de Abóbrinha com Carne</i></p>	46,37

Versão
01
Jan/2018

FIESC

		<p>Seca</p> <p>- Penne c/ Frutos do Mar</p> <p>Sobremesa</p> <p>- Mousse de Maracujá</p>	
	TIPO 8 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Volante</p> <p>Menu Degustação</p> <p>- Mini Rúcula com Tomate Seco e Queijo Parmesão</p> <p>- Salada Grega</p> <p>- Escondidinho de Bacalhau</p> <p>- Risoto de Filé Mignon com Funghi</p> <p>- Penne de Camarão e Alho Poró</p> <p>Sobremesa</p> <p>- Mousse de coco com baba de moça e crisps de coco seco</p>	49,52
LIMITADOR DO TOTAL ITEM 3 (R\$)			478,79

ITEM 4 – BEBIDAS			
BEBIDAS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$) (por pessoa)
BEBIDAS (Similar a marca especificada, sendo que mediante aprovação prévia do cliente)	Pacote Open Bar – tipo 1 – 02 horas de duração	- Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) - Água (pet 500 ml)	12,55
	Pacote Open Bar – tipo 2 – 03 horas de duração	- Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) - Água (pet 500 ml)	15,29
	Consumo individual unidade	Bohemia lata 350ml	6,03
	Consumo individual unidade	Skol Lata 350 ml	5,32
	Consumo individual unidade	Refrigerante Lata 350 ml	4,10
	Consumo individual unidade	Água Mineral c/ e s/ gás 500 ml	3,20
	LIMITADOR DO TOTAL ITEM 4 (R\$)		

ITEM 5 – SERVIÇOS E UTENSÍLIOS			
SERVIÇOS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	LIMITADOR DE PREÇO (em R\$)
SERVIÇOS	GARÇOM PARA ATENDIMENTO DE SALÃO	1P/CADA 16PAX	190,00
	GARÇOM PARA COFFEE BREAK	ATÉ 49 – ISENTO. ACIMA DE 50 – 1 PARA CADA 50 PAX	190,00
	MAÎTRE	ACIMA DE 100PAX	350,00
	COORDENADOR OPERACIONAL	ACIMA DE 150PAX	235,00
	BARMAN SHOW	C/ ILHA DE CAIPIRA/BATIDA	235,00

Versão
01
Jan/2018

UTENSÍLIOS	Souplast	por pessoa	3,29
	Taças de Semicristal	por pessoa	4,38
	Rolha	Por pessoa	2,19
LIMITADOR DO TOTAL ITEM 5 (R\$)			1.209,86
LIMITADOR DO TOTAL GERAL (soma item1 + item2+ item3 + item4 + item5) R\$			2.959,15

3.2. OBSERVAÇÕES:

- 3.2.1. Os preços unitários, por pessoa, listados acima, tem como base um evento para 100 (cem) pessoas;
- 3.2.2. Fornecimento de alimentação, incluído todo o processo de produção e serviço (incluindo talheres e louçarias, toalhas, descartáveis etc.);
- 3.2.3. Fica de inteira responsabilidade da CONTRATADA a quebra ou perda de utensílios.
- 3.2.4. A seleção do cardápio pela Contratante, obedecerá a composição mínima descrita abaixo, no ITEM 1 (ALMOÇO/JANTAR):
- 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
 - 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
 - 1 item de MASSAS
 - 2 itens de SALADAS
 - 2 itens de ACOMPANHAMENTO
 - 1 item de SOBREMESA
- 3.2.5. A empresa CONTRATADA se obriga a negociar com a empresa CONTRATANTE quando a quantidade de pessoas em um evento for superior ou inferior a 100 (cem), conforme abaixo:
- Quando a quantidade de pessoas for INFERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um acréscimo de 10% (dez por cento);
 - Quando a quantidade de pessoas for SUPERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um desconto de até 10% (dez por cento), de acordo com o número de participantes.

4 – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. OBJETO

O objeto do presente termo de referência é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços diários de alimentação, atendendo as demandas do CEV – Centro de Eventos do Sistema FIESC, em regime de não exclusividade, de acordo com as especificações e condições constantes deste documento.

4.2. DEFINIÇÕES

Versão
01
Jan/2018

4.2.1. Para efeito deste Termo de Referência, e ainda, em se tratando de Serviços de Alimentação, devem ser consideradas algumas definições importantes, tais como:

- **CEV – Centro de Eventos FIESC** – Unidade do Sistema FIESC, subordinada à Gerência de Marketing e Comunicação - GEMAC, responsável pelo atendimento e realização de eventos nas dependências do edifício sede da FIESC.
- **NAS – Núcleo de Atendimento à SEDE da FIESC** - Unidade do Sistema FIESC, subordinada à Superintendência de Serviços Compartilhados - SUSERV, responsável pelo condomínio do edifício sede da FIESC.
- **ANVISA** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - entidade integrante da Administração Pública Federal indireta, submetida a regime autárquico especial e vinculada ao Ministério da Saúde, com a finalidade de promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados e com sede no Distrito Federal;
- **BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** – O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- **CLIENTE FINAL** – Correspondem às pessoas, físicas e jurídicas, responsáveis pelos eventos realizados nas dependências do CEV.
- **CLIENTES INTERNOS** – FIESC, SESI, SENAI, CIESC E IEL
- **CLIENTES EXTERNOS** – Demais clientes que não integram o Sistema.
- **PROCEDIMENTO OPERACIONAL (PO)**: documento do Sistema da Qualidade que contém a sequência de informações necessárias ao(s) executor(es) da forma que deve(m) operacionalizar uma tarefa/atividade/requisito do Sistema da Qualidade.

4.3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

4.3.1. A contratação objeto deste edital tem como a finalidade a prestação de Serviço de Alimentação para atender à demanda do CEV – Centro de Eventos da FIESC e suas Entidades.

4.3.2. **Os serviços serão prestados sob regime de não-exclusividade, entretanto, a contratada tem preferência no atendimento às demandas do CEV, salvo em casos devidamente justificados.**

Parágrafo único – *fica desde já estabelecido que:*

Versão
01
Jan/2018

a) a critério dos CONTRATANTES, para os serviços de alimentação realizados pela FIESC e suas Entidades, o atendimento poderá ser realizado pelo Serviço de Alimentação do SESI.

b) Nos casos em que a escolha de outro fornecedor por parte do cliente for determinante para realização do evento.

4.3.3. Valor anual estimado dos serviços de alimentação:

Descrição	FIESC	SENAI	SESI	IEL	CIESC	Valor Total anual estimado
Serviços de Alimentação	R\$ 900.000,00	R\$ 390.000,00	R\$ 190.000,00	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	R\$ 1.500.000,00

Parágrafo primeiro: o valor anual estipulado acima foi estimado com base na demanda atendida no ano de 2017 e servirá tão somente de subsídio aos licitantes na formulação das propostas. No entanto, não se constitui em qualquer compromisso futuro por parte dos Contratantes.

4.3.4. O serviço deverá contemplar:

4.3.4.1. Fornecimento de alimentação e bebidas, incluído todo o processo de produção e serviço (incluindo garçons, talheres e louças, toalhas, descartáveis etc.).

4.3.5. A CONTRATADA deverá atender a todas as demandas provenientes dos eventos realizados no CEV com um número mínimo de 10 participantes.

4.3.6. A CONTRATADA deverá comprometer-se a fornecer outros tipos de cardápio, mais simples ou mais sofisticados que os propostos, com preços consoantes aos praticados pelo mercado.

4.4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.4.1 A Contratada deverá iniciar a prestação do serviço no prazo de 15 (quinze) dias a contar da assinatura do Contrato, executando os serviços com observância rigorosa das normas de segurança alimentar, normas internas da FIESC e suas Entidades do contrato que originou o serviço, bem como das normas constantes deste Edital e seus anexos.

4.4.2 A CONTRATADA deverá utilizar, na prestação do serviço, equipamentos, acessórios, enxoval e utensílios (incluindo descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados (porcelanas de 1ª linha, talheres nobres e pesados, réchauds de prata) para cada tipo de serviço e que possuam atualização compatível com os existentes no mercado.

4.4.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas.

4.4.4. A CONTRATADA deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos na Proposta Técnica.

Versão
01
Jan/2018

4.4.4.1. Na proposta técnica encaminhada pelos licitantes deverá constar o prazo mínimo para solicitação dos diversos tipos de cardápio. Tal prazo poderá ser igual ou inferior ao mínimo exigido pelo CEV, os quais estão descritos abaixo:

	COFFEE BREAK	ALMOÇO / JANTAR	COQUETEL	BRUNCH	CAFÉ DA MANHÃ	CAFÉ ÁGUA BISCOITO	MENU DEGUSTAÇÃO	EMPRATADO
SIMPLES								
10 - 50 pessoas	1	2	2	2	2	1	2	2
51 - 100 pessoas	1	2	2	2	2	1	2	2
101 - 200 pessoas	1	2	2	2	2	1	2	2
201 - 300 pessoas	1	2	2	2	2	1	2	3
Acima de 300 pessoas	1	3	2	2	2	1	2	3
INTERMEDIÁRIO								
10 - 50 pessoas	2	2	2	2	2	1	2	3
51 - 100 pessoas	2	2	2	2	2	1	2	3
101 - 200 pessoas	2	2	2	2	2	1	2	3
201 - 300 pessoas	2	2	2	3	3	1	3	3
Acima de 300 pessoas	2	3	2	3	3	1	3	
SOFISTICADO								
10 - 50 pessoas	2	3	2	2	2	1	3	3
51 - 100 pessoas	2	3	2	2	2	1	3	3
101 - 200 pessoas	2	4	2	2	2	1	3	4
201 - 300 pessoas	2	4	2	3	3	1	3	4
Acima de 300 pessoas	2	4	2	3	3	1	3	4

*Prazos estipulados em dias úteis

4.4.5. Será disponibilizada à CONTRATADA uma COPA, com instalações de água, luz e gás, a qual ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, durante todo o período de vigência do CONTRATO.

4.4.5.1. As despesas referentes ao consumo de energia elétrica da COPA serão de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que a medição será realizada pelo NAS.

4.4.5.2. A COPA é disponibilizada para finalização dos serviços, os equipamentos necessários para o transporte dos alimentos dentro das instalações da FIESC são de responsabilidade da CONTRATADA.

4.4.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma pessoa para exercer a supervisão e fiscalização dos serviços, com conhecimento técnicos em alimentação e bebidas na organização e produção de eventos, devendo permanecer a disposição durante todas as etapas da sua realização.

Versão
01
Jan/2018

4.4.7. A CONTRATADA deverá submeter-se a todas as normas internas definidas pelo NAS, em especial às que regem a segurança nas dependências da FIESC.

4.4.8. A CONTRATADA deverá atender as solicitações de degustação prévia, quando solicitado pelo Cliente Final, nos casos de serviço para um número mínimo de 100 pessoas. Não ficam sujeitos à degustação prévia os serviços de coffee break e café/água/biscoito. A degustação prévia não implicará, necessariamente, na contratação do serviço.

4.4.9. A CONTRATADA deverá prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo em até 24 (vinte e quatro) horas a partir do recebimento da solicitação, por meio de um consultor designado para acompanhamento permanente da execução do contrato.

4.4.10. Caberá ao CEV a prospecção e negociação para os eventos da FIESC e suas Entidades, sendo que a CONTRATADA pode ser solicitada a qualquer tempo para o esclarecimento de dúvidas, customização do serviço e outras eventualidades que poderão surgir.

4.4.11. Para os eventos sociais e corporativos externos a prospecção e negociação para os serviços poderá ser realizada pela CONTRATADA, praticando os valores de locação das instalações conforme a tabela de preços vigente no CEV e o percentual de parceria estabelecido. O repasse deverá ser pago até o vigésimo dia útil do mês posterior a realização do evento, independentemente das condições de pagamento negociadas entre a CONTRATADA e o cliente final.

4.4.11.1. Para execução dos serviços, a CONTRATADA deverá firmar contrato diretamente com os clientes finais, sendo de sua inteira responsabilidade todas as obrigações e os direitos contraídos nos mesmos, incluindo a cobrança dos valores definidos para o serviço.

4.4.11.2. Para eventos externos Corporativos e Sociais a CONTRATADA deverá repassar um percentual de 10% sobre o valor dos serviços de alimentação.

4.4.12. A CONTRATADA deverá levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

4.4.13. A CONTRATADA deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do Contrato.

Parágrafo único: a CONTRATADA somente poderá negar a prestação do serviço ao cliente final nos casos em que o mesmo não demonstre capacidade de pagamento, não sem antes serem oferecidas e negociadas formas e condições de pagamento que garantam o mesmo (adiantamentos, garantias, cauções etc.).

4.4.14. Nos casos em que o cliente opte por outro tipo de fornecimento de bebida, a CONTRATADA poderá cobrar pelo serviço de atendimento, preparo e guarda dos mesmos (Rolha).

Versão
01
Jan/2018

4.4.15. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

4.4.16. A CONTRATADA se compromete a manter em seu quadro, durante todo o período de execução do contrato, profissionais qualificados para o pleno atendimento dos serviços contratados.

4.4.17. A CONTRATADA deverá apresentar sua equipe com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada. (calça social preta, sapato na cor preta e camisa social)

4.4.18. A equipe da CONTRATADA deverá estar, durante sua permanência nas dependências do CEV, devidamente identificada por meio de crachá (identificação da pessoa e da empresa).

4.4.19. A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços.

4.4.20. Os serviços deverão ser prestados com pontualidade, em observância ao contrato firmado com o cliente final.

4.4.21. A CONTRATADA estará sujeita a análise microbiológica dos alimentos (proteína, guarnição e sobremesa) sempre que o CEV julgar conveniente.

4.4.22. Os preços unitários por pessoa, apresentados pela empresa CONTRATADA, tem como base um evento 100 pessoas.

4.4.23. A seleção do cardápio pelo CONTRATANTE, obedecerá a composição mínima descrita abaixo, no ITEM 1 (ALMOÇO/JANTAR):

- 1 item de **CARNES** ou de **AVES** ou de **FRUTOS DO MAR**
- 1 item de **CARNES** ou de **AVES** ou de **FRUTOS DO MAR**
- 1 item de **MASSAS**
- 2 itens de **SALADAS**
- 2 itens de **ACOMPANHAMENTO**
- 1 item de **SOBREMESA**

4.4.24. Além dos itens que compõem a tabela constante no item 3.1 deste anexo, também poderão ser solicitados outros itens, que estão relacionados abaixo com seus respectivos preços, e, quando houver solicitações para estes itens, o “preço por pessoa (R\$)” será cobrado conforme esta tabela:

ITENS INDIVIDUAIS COM PREÇO FIXO				
ALMOÇO/JANTAR	TIPO BUFFET	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO FIXO (em R\$) por pessoa	
	SALADA		<i>Maionese</i>	2,70
			<i>Salada de Tomate, Palmito e Azeitona</i>	3,90
			<i>Mix de Folhas Verdes</i>	1,80
			<i>Legumes Cozidos (brócolis, couve flor e cenoura)</i>	2,95
	ACOMPANHAMENTOS		<i>Coucous Marroquino de Legumes</i>	3,38

38

Versão
01
Jan/2018

		<i>Coucouis Marroquino com Camarão</i>	5,39	
		<i>Risoto de Filé Mignon e Funghi</i>	5,39	
		<i>Risoto de Queijo</i>	4,35	
		<i>Risoto de Frutos do Mar</i>	6,52	
		<i>Nhoque aos Quatro Queijos</i>	4,35	
		<i>Nhoque ao Pesto</i>	4,35	
		<i>Nhoque à Bolonhesa</i>	5,39	
		<i>Legumes Gratinados</i>	3,38	
		<i>Batata Frita</i>	2,90	
		<i>Espaguete ao Alho e Óleo</i>	3,38	
		<i>Penne Gratinado</i>	4,05	
		<i>Farofa de Bacon</i>	1,69	
	PROTEÍNAS		<i>Linguado à Escabeche</i>	19,20
			<i>Codorna Recheada</i>	19,20
			<i>Gratin de Bacalhau</i>	22,58
			<i>Camarão com Pupunha</i>	25,12
			<i>Carré de Cordeiro com Alecrim</i>	23,47
			<i>Ostras ao Bafo</i>	12,65
			<i>Ostras Gratinadas</i>	15,17
			<i>Paella</i>	22,58
			<i>Bobó de Camarão</i>	23,47
			<i>Filé de Frango à Milanesa</i>	6,74
			<i>File de Frango Grelhado</i>	6,25

COFFEE BREAK	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO FIXO (em R\$) por pessoa	
	BEBIDAS		<i>Bebidas - Suco de Laranja Integral</i>	1,89
			<i>Chá</i>	0,91
			<i>Capuccino</i>	0,98
			<i>Água saborizada</i>	1,15
			<i>Iogurte</i>	1,90
	FRUTAS		<i>Salada de frutas</i>	0,95
			<i>Cesta de Frutas</i>	0,65
	SALGADOS		<i>Mini torradas</i>	0,98
			<i>Mini Pães (cesta)</i>	1,20
		<i>Mini Pastel assado</i>	2,90	
		<i>Mini Pão de Queijo</i>	2,60	
		<i>Mini Sanduíche</i>	2,90	
		<i>Mini Wrap Recheado</i>	3,15	
DOCES		<i>Mini Bolo</i>	1,20	
		<i>Mini Croissant</i>	2,90	
RECHEIOS		<i>Patê salgado</i>	0,45	
		<i>Geléia de frutas</i>	0,55	

4.4.25. A empresa CONTRATADA se obriga a negociar com a empresa CONTRATANTE quando a quantidade de pessoas em um evento for superior ou inferior a 100 (cem), conforme abaixo:

- Quando a quantidade de pessoas for INFERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um acréscimo de 10% (dez por cento);
- Quando a quantidade de pessoas for SUPERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um desconto de 10% (dez por cento).

Versão
01
Jan/2018

4.4.26. Quando as despesas com os serviços, objeto do presente Edital, forem de responsabilidade ou solicitação de alguma (ou mais de uma) das Entidades Licitantes, com seleção de cardápio diferente do constante nas tabelas do item 3.1 ou tabela do item 4.4.24 deste anexo, terão seus preços negociados oportunamente e em cada caso específico.

4.5. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.5.1. Os serviços objeto deste edital serão prestados na Sede da FIESC, no endereço abaixo, ou em outros locais, localizados em Florianópolis/SC, que as Entidades da FIESC venham a realizar eventos:

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FIESC

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

5 – DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Caberá à CONTRATADA, além do cumprimento do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI, atender as especificações e regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais disposições regulamentares pertinentes aos serviços a serem prestados e também:

5.1.1. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação durante todo o período do Contrato.

5.1.2. Executar os serviços em estrita observância das especificações técnicas e dos detalhamentos constantes do objeto deste Anexo (Termo de Referência).

5.1.3. Emitir relatório dos serviços efetivamente prestados, apresentando-os aos CONTRATANTES até o 10º (decimo) dia após o encerramento do evento, discriminando a data de execução do serviço, número do contrato que deu origem ao mesmo e o valor efetivamente cobrado (discriminado de acordo com os serviços);

5.1.4. Emitir relatório dos serviços efetivamente prestados, apresentando-os ao CEV até o primeiro dia útil subsequente ao encerramento do evento, discriminando a data de execução do serviço, número do contrato que deu origem ao mesmo e o valor efetivamente cobrado (discriminado de acordo com os serviços);

5.1.5. Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.

5.1.6. Responder, diretamente, por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vier a causar aos CONTRATANTES ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução deste Contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

5.1.7. Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e da Legislação Social, Previdenciária, Trabalhista e Comercial, sendo certo que os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício com os CONTRATANTES.

Versão
01
Jan/2018

5.1.8. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais não transfere aos CONTRATANTES a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato.

5.1.9. Submeter à anuência do CEV todo e qualquer tipo de equipamento que venha a ser utilizado nas dependências da FIESC e suas Entidades.

5.2. Além das outras obrigações requeridas neste termo de Referência, a empresa CONTRATADA ficará obrigada a:

- a) atender plenamente as normas de Segurança Alimentar, conforme legislação vigente;
- b) dar assistência aos CONTRATANTES, no que concerne ao objeto deste termo de referência, em todas as áreas de sua atividade, sempre que solicitada;
- c) submeter-se à auditoria contábil dos CONTRATANTES, através de entidade ou empresa para isso designada, sobre assuntos relativos ao objeto da licitação, mediante aviso prévio de 5 (cinco) dias;
- d) comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidem sobre a execução dos serviços prestados;
- e) submeter à apreciação e aprovação prévia dos CONTRATANTES qualquer serviço que entenda deva ser executado (nas dependências dos CONTRATANTES);
- f) garantir a manutenção da equipe técnica, bem como dos equipamentos, utensílios, rouparias e logística para atendimento dos serviços licitados;
- g) fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe integralmente os ônus decorrentes. Tal fiscalização se dará independentemente da exercida pelos CONTRATANTES.
- h) prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- i) respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas agências regulamentadoras pertinentes durante todo o período do contrato;
- j) cumprir rigorosamente as normas contratuais;
- k) arcar com todos os encargos cíveis, sociais, fiscais, previdenciários e trabalhistas que venham a decorrer da prestação de serviços, inclusive quanto à criação de novos encargos;
- l) assumir a plena responsabilidade por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e/ou prepostos, quando nas dependências ou imediações das instalações da FIESC e suas Entidades, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor sobre acidentes e segurança no trabalho;
- m) assumir a plena responsabilidade pelos danos causados diretamente à FIESC e suas Entidades ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo de seus dirigentes, empregados e prepostos na execução do contrato, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização e acompanhamento pelas FIESC e suas Entidades, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências e disposições legais;

5.2.1. A inadimplência da empresa prestadora do serviço, com referência aos encargos estabelecidos na letra "k" do item 5.2 não transfere aos CONTRATANTES a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto.

Versão
01
Jan/2018

5.2.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando vigorantes após a data da apresentação da proposta, se gerar comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

5.2.3. A CONTRATADA ficará obrigada a informar aos CONTRATANTES, na periodicidade e na forma acertada de comum acordo, todas as fases de desenvolvimento e execução do objeto do presente Edital.

5.2.4. As responsabilidades legais, trabalhistas, tributárias ou quaisquer outras que tenham origem nas contratações de terceiros por parte da CONTRATADA serão de inteira responsabilidade da mesma, não cabendo aos CONTRATANTES responder por qualquer ônus originado dessas ações.

6 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. AOS CONTRATANTES cabe, durante a vigência do Contrato, além das obrigações resultantes da observância do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI:

6.1.1. Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho;

6.1.2. Documentar as ocorrências e controlar os prazos de resolução das pendências;

6.1.3. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços;

6.1.4. Comunicar às autoridades irregularidades ocorridas e atos ilícitos cometidos pela CONTRATADA;

6.1.5. Emitir pareceres em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial aplicação de sanções, alterações e repactuações;

6.1.6. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA, quando necessário, para execução dos serviços e prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.1.7. Disponibilizar à CONTRATADA uma copa, equipada com instalações de água, luz e gás.

6.2. Todos os eventos fechados até o prazo final do contrato anterior a esta licitação, ainda vigente, serão atendidos pela empresa Contratada naquele instrumento.

7 – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução contratual dos serviços serão acompanhados e fiscalizados pelo CEV ou por seus prepostos.

Versão
01
Jan/2018

7.2. Os valores praticados pela CONTRATADA, bem como os serviços prestados pela mesma, serão objeto de constante verificação pelo CEV com a finalidade de assegurar que os preços praticados estão em conformidade com os constantes da proposta e observadas as peculiaridades do mercado e do contrato celebrado.

7.3. A verificação dos preços praticados pela CONTRATADA, bem como os demais critérios estabelecidos para a prestação do serviço, ocorrerá anualmente, quando e se houver renovação de forma a se obter um histórico comparativo para fins de avaliação quanto à oportunidade e conveniência da manutenção dos contratos existentes.

8 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo escrito, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

9 – DO FATURAMENTO

9.1. Para cada evento deverá ser firmado uma Ordem de serviço diretamente entre a CONTRATADA e os clientes finais, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA os termos e as responsabilidades (inclusive referentes à cobrança) decorrentes deste contrato.

9.2. A CONTRATADA executará os serviços somente após a aceitação e aprovação formal por parte do CEV.

9.3. Quando as despesas com os serviços relacionados no objeto do presente termo de referência forem de responsabilidade ou solicitação de alguma (ou mais de uma) das Entidades Licitantes, a CONTRATADA deverá faturar diretamente contra os demandantes, em conformidade com a Proposta Homologada dos itens constantes do nas tabelas do item 3.1 ou tabela do item 4.4.24 deste Anexo (Termo de Referência).

9.4. Quando os serviços relacionados no objeto do presente termo de referência forem de responsabilidade ou solicitação de alguma (ou mais de uma) das Entidades Licitantes, com seleção de cardápio diferente do constante no ANEXO 1 ou tabela do item 4.24 deste termo de referência, terão seus preços negociados oportunamente e em cada caso específico.

9.5. As faturas de cobrança dos serviços prestados serão emitidas pela CONTRATADA diretamente ao cliente final, sendo de sua inteira responsabilidade a sua cobrança.

9.6. O pagamento do repasse ao CEV será feito até o vigésimo dia útil do mês posterior à prestação do serviço. Para tanto, será emitida nota fiscal de prestação de serviços contra a CONTRATADA.

9.7. As notas deverão ser faturadas com as informações abaixo:

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FIESC
CNPJ n.º 83.873.877/0001-14

Versão
01
Jan/2018

FIESC

Inscrição Estadual: ISENTO

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

CENTRO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA – CIESC

CNPJ n.º 83.931.113/001-38

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

SENAI – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – Departamento Regional

CNPJ: 03.774.688/0001-55

Inscrição Estadual: ISENTO

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Departamento Regional

CNPJ n.º 03.777.341/0001-66

Inscrição Estadual: ISENTO

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

INSTITUTO EUVALDO LODI DE SANTA CATARINA – IEL/SC

CNPJ n.º 83.843.912/0001-52

Inscrição Estadual: ISENTO

Rodovia Admar Gonzaga, 2765 - Florianópolis/SC - 88034-001

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/ FIESC**

CARTA DE CREDENCIAMENTO

OUTORGANTE:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n.º, sediada na (*endereço completo*), neste ato representada pelo Sr(a), brasileiro(a), portador do RG n.º

OUTORGADO:, brasileiro (a),(*cargo*), CPF/MF sob o n.º, RG

PODERES: Representar a outorgante no processo de licitação de CONCORRÊNCIA n.º 007/2018 da FIESC, dispondo de amplos poderes de representação para examinar e visar documentos, propostas, assinar atas e demais documentos, concordar, discordar, proceder impugnações, interpor recursos e renunciar a recursos.

.....(*Cidade*), de de

Representante da Outorgante

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/ FIESC**

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto nos seus termos, em quantidade e qualidade adequada à perfeita execução contratual.

CARDÁPIO E LIMITADORES DE PREÇOS

ITEM 1 – ALMOÇO/JANTAR

ALMOÇO/ JANTAR	TIPO BUFFET	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
CARNES	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNONS	<i>Escalopes de filé mignon, ao molho madeira e champignon</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA	<i>Escalopes de filé mignon, mostarda dijon e creme de leite fresco</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON A PARMEGIANA	<i>Escalopes de filé mignon, queijo mussarela, presunto, molho sugo, orégano</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON GRELHADO SOB CAMA DE LEGUMES	<i>Escalopes de filé mignon, cenoura, vagem, brócolis, couve flor</i>	
	FILÉ MIGNON AO MOLHO BORDELAISE	<i>Medalhão de filé mignon ao molho escuro com estragão, cogumelo paris fresco laminado, vinho tinto e suco de limão</i>	
	FILÉ MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE	<i>Filé mignon peça inteira, provolone e fundo de carne</i>	
	FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Filé mignon peça inteira, cogumelo shimeji in natura, cogumelo shitake in natura, cogumelo Portobello in natura e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo gorgonzola e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e vinho do porto</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MINI CEBOLAS CARAMELIZADAS	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e cebola cristal</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO DE CABRA E ASPARGOS VERDES	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo de cabra, aspargos in natura e fundo de carne</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON À POIVRE	<i>Medalhão de Filé Mignon, pimenta verde, vinho branco, conhaque e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE SALVIA E ENVOLTO NO PRESUNTO DE PARMA	<i>Medalhão de Filé Mignon, manteiga, sálvia e presunto de parma</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO NA CROSTA DE PISTACHE	<i>Carré de cordeiro, pistache, ovo, tomilho, alecrim e louro</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE ROMÃ E LARANJA	<i>Carré de cordeiro, hortelã, sementes de romã, laranja, vodca, shoyu e alerim</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO SOB CAMA DE PURÊ DE MANDOQUINHA	<i>Carré de cordeiro, vinho do porto, manteiga e batata baroa</i>	
POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO	<i>Polpetone, queijo mussarela e molho pomodoro</i>		

46

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	BIFE DE FILÉ MIGNON À PARMEGIANA	<i>Bife de filé mignon, molho sugo, queijo mussarela, presunto magro, farinha de trigo e farinha de rosca</i>	
AVES	FRANGO À CORDON BLUE	<i>Filé de frango empanado e recheado com presunto e queijo</i>	
	BALLOTINE DE FRANGO	<i>Sobrecoxa de frango desossada, linguiça de frango, alecrim e sálvia</i>	
	FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BÉARNAISE	<i>Filé de Frango, estragão, tomilho, louro, café solúvel, ovo, vinho branco e vinagre</i>	
	GALETO A PRIMO CANTO	<i>Galeto, suco de limão, vinho branco e ervas aromáticas</i>	
FRUTOS DO MAR	CÔNGRIO À BELLE MEUNIÉRE	<i>Filé de côngrio grelhado, molho de manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	
	ESCABECHE DE CONGRIO	<i>Filé de côngrio assado, pimentão, salsão, manteiga, pimenta de cheiro, vinagre e azeite de oliva</i>	
	BACALHAU À BRAS	<i>Bacalhau gadus morhua desfiado, batata, ovos, salsa e azeite de oliva</i>	
	BACALHAU NA NATA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, batata, creme de leite fresco e azeitona preta inteira</i>	
	BACALHAU À PORTUGUESA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, tomate, ovo, pimentão e azeitona preta inteira</i>	
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO NA MANTEIGA DE ERVAS	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela grelhados, manteiga de especiarias</i>	
	FILÉ DE PEIXE EMPANADO NA FARINHA PANKO	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, farinha panko, ovos</i>	
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, maracujá e manteiga</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL	<i>Filé de salmão grelhado, mel silvestre, vinagre de vinho branco e mostarda dijon</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO NA CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO TARÊ	<i>Filé de salmão grelhado, gergelim branco, gergelim preto e molho tarê</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO À BELLE MUNIERE	<i>Filé de salmão grelhado, manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	
ACOMPANHAMENTOS	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM RICOTA E NOZES AO MOLHO PESTO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com ricota e nozes e molho pesto</i>	
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM ABÓBORA AO MOLHO BRANCO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com abóbora e alho bechamel</i>	
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM MUSSARELA E MANJERICÃO AO MOLHO POMODORO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com mussarela, manjericão, molho pomodoro</i>	
	ESPAGUETE AO PESTO	<i>Espaguete e molho pesto de manjericão.</i>	
	PENNE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS	<i>Penne, creme de leite fresco, gorgonzola, emmental, gruyere e parmesão</i>	
	PENNE AO MOLHO FUNGHI	<i>Penne, creme de leite fresco e funghi</i>	
	PENNE AO MOLHO BASILICO	<i>Penne, molho pomodoro, manjericão fresco e mussarela de búfala</i>	
	NHOQUE AO MOLHO SUGO	<i>Nhoque, molho sugo e queijo parmesão</i>	
	TALHARIM À CARBONARA	<i>Talharim, ovo e bacon</i>	

Versão
01
Jan/2018

	TALHARIM À PARISIENSE	<i>Talharim, creme de leite fresco, ervilha e peito de peru defumado</i>	
	TALHARIM COM TOMATE SECO E RÚCULA	<i>Talharim, rúcula e tomate seco</i>	
	RISOTO MILANÊS COM ASPARGOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, aspargos in natura, açafrão e queijo parmesão</i>	
	RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, parmesão, champignon in natura, shimeji in natura e shitake in natura</i>	
	RISOTO DE QUEIJO BRIE E CRISPY DE PARMA	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, queijo brie, presunto de parma</i>	
	JARDINEIRA DE LEGUMES	<i>Brócolis japonês, cenoura, ervilha torta, couve-flor e mini milho refogados na manteiga</i>	
	BATATA RÚSTICA	<i>Batata, alecrim, alho e azeite de oliva</i>	
	BATATA AO MURRO	<i>Batata, alecrim, tomilho e azeite de oliva</i>	
	PURÊ DE BATATA BAROA	<i>Batata baroa, batata inglesa e manteiga.</i>	
	GRATIN DE BATATA	<i>Batata, leite, creme de leite e queijo parmesão</i>	
	COUSCOUS MARROQUINO	<i>Couscous marroquino, berinjela, abobrinha e pimentão vermelho</i>	
	MINI LEGUMES SAUTÉ	<i>Cenoura baby, brócolis chinês, ervilha torta, mini milho e batata baroa</i>	
	ARROZ BRANCO	<i>Arroz branco</i>	
	ARROZ COM LASCAS DE AMENDOAS	<i>Arroz branco e lascas de amêndoas</i>	
	ARROZ DE BRÓCOLIS	<i>Arroz branco, brócolis, cebola e alho</i>	
SALADAS	SALADA DE FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, E TOMATE SECO	<i>Rúcula, alface americana, radicchi, endívia, mussarela de búfala e tomate seco</i>	
	SALADA DE KANI, PALMITO E MANGA	<i>Salada de Kani, Palmito e Manga</i>	
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS VERDES COM MINI TOMATE ITALIANO E PALMITO	<i>Rúcula, Alface Americana, Agrião, mini tomate italiano e palmito</i>	
	SALPICÃO DE AVE DEFUMADA	<i>Ave defumada desfiada com legumes e molho especial</i>	
	SALADA CAPRESE COM PESTO DE MANJERICÃO	<i>Mini tomate italiano, mussarela de búfala, pesto e manjericão fresco</i>	
	RADITE E RÚCULA COM BACON	<i>Radite, rúcula e bacon</i>	
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS COM MINI LEGUMES E MOLHO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini cenoura, mini milho, mini chuchu e aceto balsâmico</i>	
	SALADA GREGA	<i>Mini tomate italiano, azeitona preta, pepino japonês e ricota ou queijo branco</i>	
	SALADA CAESER NA ENDÍVIA	<i>Endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alfafa para base e decoração</i>	
	MIX DE FOLHAS COM TOMATE CONFITADO E LASCAS DE GRANA PADANO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini tomate italiano e queijo grana padano</i>	
	SALADA DE FIGO, PARMA, QUEIJO FETA E REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Figo fresco, queijo feta, presunto de parma e redução de aceto balsâmico</i>	

Versão
01
Jan/2018

	MESCLUN DE FOLHAS COM MELÃO CANTALOUPE, PARMA E MUSSARELA DE BUFALA	<i>Agrião, mini rúcula, melão cantaloupe, parma e mussarela de bufala</i>	
SOBREMESA	TORTA DELI ICE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>sorvete de nata e morango, recheado com geléia de morango e cobertura de chantilly</i>	
	MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	<i>Chocolate meio amargo, ovos, manteiga e raspas de chocolate</i>	
	PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>Creme de leite, açúcar, baunilha, gelatina incolor em folha, limão siciliano e frutas vermelhas</i>	
	FRUTAS VERMELHAS NOBRES COM CREME ANGLAISE E MINI SUSPIROS	<i>Morango, mirtilo, amora, framboesa, açúcar, ovos, baunilha em fava, leite e mini suspiros</i>	
	PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME	<i>Petit Gateau e sorvete de creme</i>	
	FRUTAS VERMELHAS COM CREME ANGLAISE	<i>Morango, mirtilo, amora, uva Thompson, açúcar, ovos, baunilha em fava e leite</i>	
	AMBROSIA COM CANELA DA ÍNDIA	<i>Ovo, leite, açúcar, canela e limão</i>	
	CREME BRULLÉ	<i>Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal</i>	
EMPSTATADO			
ALMOÇO / JANTAR	TIPO EMPSTATADO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
SALADAS	Salada Caesar na Endívia	<i>Mini folhas verdes, endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alface para base e decoração,</i>	
	Mix de Folhas com Confit de Mini Tomates e Queijo Canastra	<i>Mini rúcula, mini alface roxa, mini alface romana, mini tomate italiano, azeite de oliva, queijo canastra e aceto balsâmico.</i>	
	Salada de Chèvre	<i>Alface americana, brioche, queijo de cabra, mel, aspargos e pimenta do reino.</i>	
	Salada Caprese	<i>Mini rúcula, mini tomate italiano, mussarela de búfala e pesto de manjericão.</i>	
	Salada de Folhas, Figo, Queijo Feta e Redução de Aceto Balsâmico	<i>Mix de folhas, figo fresco, queijo feta, redução de aceto balsâmico.</i>	
	Salada de Salmão Defumado	<i>Mini folhas verdes, mini agrião, salmão defumado, cebola roxa.</i>	
PRATO PRINCIPAL	Congrio com Camarões Grelhados e Purê de Batata Baroa	<i>Congrio, camarão pistola, batata baroa, manteiga.</i>	
	Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto com Risoto Milanês	<i>Medalhão de filé mignon, vinho do porto, arroz arbóreo, vinho branco, queijo parmesão, estigma de açafraão</i>	
	Risoto de Queijo Brie com Crispy de Parma	<i>Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, presunto parma.</i>	
	Medalhões de Filé Mignon à Poivre com Batata Rústica	<i>Medalhão de filé mignon, pimenta verde, creme de leite, batata.</i>	
	Risoto de Palmito	<i>Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, palmito.</i>	
	Confit de Pato com Pêra	<i>Coxa de pato, banha, alho, alecrim, sálvia e pêra.</i>	
	Risoto de Camarão	<i>Arroz arbóreo, camarão pistola, vinho branco, manteiga, grana padano.</i>	

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	Congrio em Crosta de Ervas com Mini Legumes	Congrio, crosta de ervas, cenoura baby, brócolis, couve flor, vagem holandesa.	
	Agnolotti de Mussarela e Manjericão ao Molho Pomodoro	Agnolotti de mussarela e manjericão, tomate pelatto.	
	Lombo de Cordeiro com Aligot e Molho de Jabuticaba	Lombo de cordeiro, batata, queijo gruyere, jabuticaba, manteiga.	
SOBREMESA	Crepe de Doce Leite com Sorvete de Creme	Crepe, doce de leite de boa qualidade, sorvete de creme.	
	Crumble de maçã	Maçã, canela e açúcar.	
	Frutas Vermelhas Nobres com Creme Anglaise e Mini Suspiros	Amora, framboesa, mirtilo, morango, açúcar, mini suspiros, baunilha em fava e ovos.	
	Creme Brulée	Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal	
	Abacaxi Assado com Gengibre e Sorvete de Coco	Abacaxi, gengibre, açúcar, sorvete de coco.	
	Pera ao Vinho do Porto	Pera, Vinho do Porto	
TOTAL ITEM 1 (R\$)			

ITEM 2 – COFFEE BREAK			
COFFEE BREAK	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
COFFEE BREAK	TIPO 1 (MÍNIMO 25 PESSOAS)	Café preto – Leite/Suco integral – 1 tipo/Água mineral copo/ Petit Four doce / Mini Bolo / Croissant de Chocolate / Salada de Frutas / Pão de queijo / Mini Esfiha de Frango / Mini Sanduíche	
	TIPO 2 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Capuccino Leite Água Mini Esfiha de Frango Pão de Queijo Mini bolo Croissant de Chocolate	
	TIPO 3 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Leite Água Suco Integral de Laranja ou Uva Mini Bolo Mini Sanduíche	
	TIPO 4 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Leite Água Petit Four Doce Mini Esfiha Frango	
	TIPO 5 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	Café Leite Água Grissini Salgado Mini Bolo	
	TIPO 6 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	Café Leite Água Petit Four Doce Grissini Salgado	
	TIPO 7 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	Café Água Petit Four Doce	
	TIPO 8 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	Café Leite Água	
	TIPO 9 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	Café Leite	
	TIPO 10 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	Café Água	
TOTAL ITEM 2 (R\$)			

ITEM 3 – COQUETEL			
COQUETEL	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
COQUETEL	TIPO 1 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	Patê de Tomate Seco Patê de Azeitona Terrine de Alho Poró Mini pães variados Torradas Temperadas	

50

Versão
01
Jan/2018

FIESC

		<p><i>Bruschetta Italiana</i> <i>Bruschetta de Abobrinha</i></p> <p><i>4 tipos de salgados frios</i> <i>4 tipos de salgados quentes</i> <i>Tábua de frios</i> <i>Queijos provolone, gorgonzola e gouda.</i> <i>Salame italiano, peito de peru defumado, copa e presunto defumado e frutos secos.</i> <i>Docinhos finos (5 tipos)</i></p>	
	TIPO 2 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>Finger Foods e Menu Degustação</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mini Trouxinha Crocante de Ave Defumada ao Curry; (finger food servida na colher indiana de porcelana)</i> - <i>Canapé de Salmão e Dill;</i> - <i>Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas;</i> - <i>Bolinho de Batata Baroa com Camarão;</i> - <i>Quadrados de Kibe Assado c/ Hortelã;</i> - <i>Cups de Feijão Fradinho e Carne e Seca;</i> - <i>Cups de Quinoa c/ Salmão Defumado;</i> - <i>Patê de Tomate Seco;</i> - <i>Patê de Ervas de Provence ;</i> - <i>Variedade de Mini Pães Franceses;</i> - <i>Pão Italiano;</i> - <i>Mini Torradas Frescas e Grissinis;</i> <p><i>Menu de Degustação – Volante</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ostra Baby Gratinada</i> - <i>Escondidinho de Carne Seca</i> - <i>Trouxinha de Massa Filo c/ Camarão</i> - <i>Mini Penne ao Molho de Queijo</i> 	
	TIPO 3 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>Coquetel Contemporâneo</i> <i>Variedade de Queijos Nobres :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> # <i>Grana Padano;</i> # <i>Gruyere ;</i> # <i>Emmental;</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cesta de Pães e Torradas</i> - <i>Pasta de Gorgonzola</i> - <i>Pasta de Queijo</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Queijo Brie c/ Geléia de Pimenta;</i> - <i>Salada Caprese;</i> <i>Estação de Risotos</i> 	

Versão
01
Jan/2018

		<ul style="list-style-type: none"> - Risoto de Filé Mignon com Cogumelos - Risoto de Salmão com Alho Poró - Risoto de Linguiça Blumenau e Alho Poró - Risoto de Palmito, Mini Tomates Manjeriçã <p style="text-align: center;">Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondant de chocolate com calda de frutas vermelhas
	TIPO 4 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Oriental e Pratos Quentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Trouxinha de Ave Defumada ao Curry; - Canapé de Salmão e Dill; - Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas; - Canapé de Pastrami; - Canapé de Camarão c/ Brócolis; <p style="text-align: center;">Ilha Oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variedade de Hossomakis: (kani kama, salmão, atum e pepino) - Variedade de Uramakis: (kani kama com cream cheese, camarão, Califórnia, Filadélfia de salmão, skin e hot Filadélfia de salmão) - Variedade de Sashimi: (salmão, atum, polvo, atum selado e salmão selado) - Sunomono: (salada de pepino japonês) - Wasabi; - Gengibre; - Molho Shoyo; - Molho Tarê; <p style="text-align: center;">Estação de Massas –</p> <p style="text-align: center;">Penne á Carbonara</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Fusilli ao Pomodoro c/ Manjeriçã - Mini Penne c/ Frutos do Mar
	TIPO 5 (MINIMO 50 PESSOAS)	<p>Finger Food's (servidos volantes média 10 unid. por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blinis de Source Cream e Salmão Defumado; - Crustades de Gorgonzola com Peras e Parma;

Versão
01
Jan/2018

		<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de Siri com Geléia de Manga sobre Almofadinhas; - Mini Trouxinhas Crocantes de Cogumelos; - Rolinhos de Pepino com Cevite de Atum Fresco ao Molho Teryake; - Vou ou Vent de Camarão; - Crostines de Queijo Cremoso e Presunto de Parma; - Bruschetta Italiana; - Bruschetta de Cogumelos - Dadinhos de Tapioca cm geléia de pimenta <p style="text-align: center;">Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Risoto Arbóreo de Limão Siciliano com Camarão OU Risoto de Queijo Brie com Aspargos OU Risoto de Pato com Shitake - Penne Grano Duro Italiano com Filé Mignon Grelhado ao Molho Roquefort OU Penne Grano Duro com Frutos do Mar OU Penne Grano Duro Bolonesa <p style="text-align: center;">Doces</p> <ul style="list-style-type: none"> Mini Casquinhas Crocantes de Mousses Variados Mini Tortinhas de Limão Mini Cakes de Chocolate 	
	<p>TIPO 6 (MÍNIMO 50 PESSOAS)</p>	<p>“ Coquetel Temático Oriente e Ocidente ” .:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variedade de Queijos Nobres; - Salames Italiano, Copa e Presunto de Parma; - Presunto de Parma e Copa; - Terrine de Peixe com Camarão; - Salmão Defumado, Source Cream e Limão; - Patê de Cenoura com Sardela; - Patê de Tomate Seco com Requeijão; - Mini Pães Franceses <p style="text-align: center;">Temperados:</p> <ul style="list-style-type: none"> # Calabresa # Azeitonas # Parmesão # Gergelim. - Mini Pão Italiano; - Mini Torradas Frescas; 	

Versão
01
Jan/2018

		<ul style="list-style-type: none"> - Mini Kibe Recheado com Homus; - Mini kafta; - Kibe Cru; - Mini Cups de Tabule; - Homus (pasta de grão de bico); - Babaganuche (pasta de berinjela); - Source Cream (Creme azedo) - Pão Sírio; - Hossomaki de: (Kani, Pepino, Salmão) - Uramaki de: (Filadélfia de Salmão e Atum) - Hot Filadélfia de salmão Orientais Escoltados por: - Sunomono de Pepino / - Gengibre /- Tarê /- Wasabi /- Shoyo 	
	TIPO 7 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>“ Coquetel Volante</p> <p>Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mix de Folhas com Tomate Cereja, Palmito e Redução de Aceto Balsâmico - Salada Caeser com croutons - Poleta com Ragu de Cogumelos - Risoto de Abóbrinha com Carne Seca - Penne c/ Frutos do Mar <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse de Maracujá 	
	TIPO 8 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Volante</p> <p>Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Rúcula com Tomate Seco e Queijo Parmesão - Salada Grega - Escondidinho de Bacalhau - Risoto de Filé Mignon com Funghi - Penne de Camarão e Alho Poró <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse de coco com baba de moça e crisps de coco seco 	
TOTAL ITEM 3 (R\$)			

ITEM 4 – BEBIDAS			
BEBIDAS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) (por pessoa)
cada, sendo que mediant e	<i>Pacote Open Bar – tipo 1 – 02 horas de duração</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) 	

Versão
01
Jan/2018

		- Água (pet 500 ml)	
	Pacote Open Bar – tipo 2 – 03 horas de duração	- Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) - Água (pet 500 ml)	
	Consumo individual unidade	Bohemia lata 350ml	
	Consumo individual unidade	Skol Lata 350 ml	
	Consumo individual unidade	Refrigerante Lata 350 ml	
	Consumo individual unidade	Água Mineral c/ e s/ gás 500 ml	
TOTAL ITEM 4 (R\$)			

ITEM 5 – SERVIÇOS E UTENSÍLIOS			
SERVIÇOS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$)
SERVIÇOS	GARÇOM PARA ATENDIMENTO DE SALÃO	1P/CADA 16PAX	
	GARÇOM PARA COFFEE BREAK	ATÉ 49 – ISENTO. ACIMA DE 50 – 1 PARA CADA 50 PAX	
	MAÎTRE	ACIMA DE 100PAX	
	COORDENADOR OPERACIONAL	ACIMA DE 150PAX	
	BARMAN SHOW	C/ ILHA DE CAIPIRA/BATIDA	
UTENSÍLIOS	Souplast	por pessoa	
	Taças de Semicristal	por pessoa	
	Rolha	Por pessoa	
TOTAL ITEM 5 (R\$)			

TOTAL GERAL (soma item1 + item2+ item3 + item4 + item5) R\$	
--	--

OBSERVAÇÕES:

- Os preços unitários, por pessoa, listados acima, tem como base um evento para 100 (cem) pessoas;
- Fornecimento de alimentação, incluído todo o processo de produção e serviço (incluindo talheres e louças, toalhas, descartáveis etc.);
- Fica de inteira responsabilidade da CONTRATADA a quebra ou perda de utensílios.
- A seleção do cardápio pela Contratante, obedecerá a composição mínima descrita abaixo, no ITEM 1 (ALMOÇO/JANTAR):
 - 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
 - 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
 - 1 item de MASSAS
 - 2 itens de SALADAS
 - 2 itens de ACOMPANHAMENTO
 - 1 item de SOBREMESA

Versão
01
Jan/2018

5. A empresa CONTRATADA se obriga a negociar com a empresa CONTRATANTE quando a quantidade de pessoas em um evento for superior ou inferior a 100 (cem), conforme abaixo:

- Quando a quantidade de pessoas for INFERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um acréscimo de 10% (dez por cento);
 - Quando a quantidade de pessoas for SUPERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um desconto de até 10% (dez por cento), de acordo com o número de participantes.
- Prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

DADOS DA EMPRESA

Razão Social			
CNPJ N°			
Endereço			
N°	Compl.		Bairro
Cidade		UF	CEP
Telefone (S)		E-mail	Home-page
Banco	Agência		Conta

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA RESPONSÁVEL QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO (OU ATA)

Nome			
CPF		RG	

Declaro que os serviços a serem fornecidos atenderão às especificações previstas e que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas neste Edital.

Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste certame, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

Cidade, ___ de _____ de 2018.

assinatura do representante legal

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO ESPECIAL
CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/ FIESC**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal (nome) _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito (a) no CPF sob nº _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins do processo de licitação acima referido:

- a) que recebeu e estudou todos os documentos inerentes a presente licitação e tomou conhecimento integral do teor do Edital da licitação supracitada, sujeitando-se às disposições nele contidas;
- b) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- c) que respeita os direitos sociais dos trabalhadores preceituados na Constituição Federal e na Consolidação da Leis Trabalhistas, no que tange a não utilização e/ou a utilização dentro dos parâmetros estabelecidos em Lei, de trabalhos forçados, discriminatórios, perigosos, insalubres e penosos;
- d) que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades (SENAI, SESI e IEL), bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à habilitação ao certame supra, especificamente à qualificação técnica, regularidade fiscal, capacidade jurídica e situação econômico-financeira;
- e) que vencedor em licitação anterior não esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado e no caso de contratada, nos últimos dois anos, cumpriu devidamente o contrato
- f) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados das Entidades Licitantes;
- g) que não está sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;
- h) que não é estrangeiro e está legalmente estabelecido no Brasil;
- i) que não está inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- j) que o Ato Constitutivo apresentado é o vigente;
- k) que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Atenciosamente

assinatura do representante legal

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO V – QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES
CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/FIESC**

FICHA DE INSPEÇÃO PARA FORNECEDORES			
Empresa:	Data:	Pontuação	NA
1. Presença de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores ou evidência destes nas instalações da empresa?			
2. Forros/tetos estão em perfeitas condições de limpeza e manutenção?			
3. Paredes/divisórias estão em perfeitas condições de limpeza e manutenção?			
4. Instalações sanitárias são adequadas e estão em perfeitas condições de higiene e limpeza?			
5. Na área de produção existe lavatório de mãos dotado de sabonete bactericida, desinfetantes, toalhas de papel não reciclado?			
6. Os coletores utilizados para o depósito dos resíduos das áreas de produção e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual?			
7. Os funcionários utilizam uniforme adequado, sapatos fechados e proteção na cabeça (ex: toucas), em bom estado de conservação e rigorosamente limpos?			
8. Asseio pessoal adequado? (Boa apresentação, mãos limpas, sem esmalte, sem adornos, sem bigodes, barba ou costeletas)			
9. Hábitos higiênicos adequados? (Lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos, tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar os alimentos)			
10. Existem registros da calibração periódica dos instrumentos de medição?			
11. Possui equipamentos adequados e em bom estado de conservação para o armazenamento dos alimentos?			
12. As matérias-primas são mantidas em condições de tempo e temperatura adequadas?			
13. Os alimentos preparados são armazenados em condições de temperatura adequadas, embalagens íntegras e estão adequadamente identificados (etiqueta de validade)?			
14. O transporte é realizado em caixas isobox (ou semelhantes)?			
15. Os veículos de transporte são utilizados apenas para o transporte de alimentos?			
16. O motorista do veículo apresenta-se uniformizado? (proteção no cabelo, unhas curtas e sapato fechado)			
17. Registro dos controles de procedimentos operacionais			
		C)Total	
Pontuação: Conforme – 2 (dois) / Não conforme – 0 (zero)			
Total de pontos do questionário: 32 pontos (100%)			
Total de pontos alcançados: _____.			
Percentual alcançado: _____%			
Aprovado: sim () não ()			
Assinatura: assinatura do Consultor do Serviço de Alimentação			

Versão
01
Jan/2018

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO
CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/FIESC

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

QUADRO 1 – CONTRATANTES

NOME	FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA - FIESC
CNPJ	83.873.877/0001-14
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis – SC – CEP. 88.034-001
NOME	CENTRO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA - CIESC
CNPJ	83.931.113/0001-3
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis - SC – CEP. 88.034-001
NOME	SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Departamento Regional de Santa Catarina – SESI/DR-SC
CNPJ	03.777.341/0001-66
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis - SC – CEP. 88.034-001
NOME	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – Departamento Regional de Santa Catarina – SENAI/DR-SC
CNPJ	03.774.688/0001-55
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis - SC – CEP. 88.034-001
NOME	INSTITUTO EUVALDO LODI DE SANTA CATARINA – IEL/SC
CNPJ	83.843.912/0001-52
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis - SC – CEP. 88.034-001

QUADRO 2 – CONTRATADO

NOME			
END. SEDE			
CNPJ	E-MAIL	TELEFONE	
CONTA BANCÁRIA			
REPRESENTANTE LEGAL	CPF		

QUADRO 3 – DADOS BÁSICOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO	Serviços eventuais de alimentação, para atendimentos às Entidades Licitantes, nas demandas do CEV – Centro de Eventos da FIESC.		
VALOR GLOBAL MÁXIMO ESTIMADO R\$	()	POR DEMANDA

Versão
01
Jan/2018

VIGÊNCIA	12 Meses	Início: XX/XX/201X	-	Término: XX/XX/201X
----------	----------	--------------------	---	---------------------

QUADRO 4 – FORO

COMARCA DA	Capital do Estado de Santa Catarina
------------	-------------------------------------

Pelo presente instrumento particular, os CONTRATANTES identificados no Quadro 1 e, de outro lado, a EMPRESA, identificada no Quadro 2 como CONTRATADO e assim doravante denominados, têm entre si ajustado o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação, pelo CONTRATADO, dos serviços resumidos no Quadro 3 – Dados Básicos da Contratação e especificados, detalhados e prestados nas condições descritas no TERMO DE REFERÊNCIA.

2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTE CONTRATO

- 2.1. Fazem parte integrante do presente instrumento de Contrato, independentemente de transcrição, os documentos abaixo relacionados, de cujo teor as partes declaram ter pleno conhecimento:
 - a) Edital Licitatório;
 - b) Termo de Referência (Anexo 1 do Edital Licitatório);
 - c) Proposta Comercial;
 - d) Outros anexos do Processo de Contratação e da Proposta Comercial.
- 2.2. A partir da assinatura do presente Contrato, a ele passam a se vincular todas as Atas de reuniões e/ou Termos Aditivos que vierem a ser realizados e que importem em alterações de qualquer condição contratual, desde que devidamente assinados pelos representantes legais das partes.

3. DA SUBORDINAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

- 3.1. Os serviços pactuados neste Contrato serão orientados, diretamente ao CONTRATADO, por Gestor do Contrato.
- 3.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do presente Contrato ficarão sob a responsabilidade do CEV – Centro de Eventos, do CONTRATANTES.
- 3.3. Os profissionais executores dos serviços e quaisquer prepostos do CONTRATADO não terão qualquer subordinação ao Gestor do Contrato ou a qualquer outra pessoa da unidade operacional tomadora dos serviços dos CONTRATANTES.

4. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1. Os serviços serão prestados conforme descrição, características, prazos e demais condições estabelecidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

5. DAS OBRIGAÇÕES

Versão
01
Jan/2018

- 5.1. As obrigações do CONTRATADO se referem ao cumprimento integral do objeto, nos termos e condições estabelecidos no TERMO DE REFERÊNCIA.
- 5.2. São as seguintes as obrigações dos CONTRATANTES, além daquelas estabelecidas no TERMO DE REFERÊNCIA:
- a) Disponibilizar todos os dados e informações necessários à execução dos serviços contratados;
 - b) Orientar o CONTRATADO quanto à forma e procedimento para faturamento dos serviços;
 - c) Promover o pagamento, em dia, dos serviços prestados;
 - d) Supervisionar, acompanhar e avaliar a execução dos serviços;
 - e) Indicar as áreas onde os serviços objeto deste Contrato serão executados, proporcionando todas as facilidades para que o CONTRATADO possa cumprir suas obrigações.

6. DO PREÇO

- 6.1. Pela execução dos serviços descritos no objeto deste instrumento, os CONTRATANTES se obrigam a pagar o preço especificado no Quadro 3 - Dados Básicos da Contratação, detalhados no Anexo 1 – TABELA DE PREÇOS e Anexo 2 – TABELA DE PREÇOS INDIVIDUAIS.
- 6.2. Os preços pactuados neste Contrato serão reajustados, em caso de prorrogação da vigência após 12 meses, com base na variação do INPC ocorrida entre o mês anterior ao da assinatura deste Contrato e o mês anterior ao do vencimento do período de vigência.

7. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

- 7.1. O pagamento acontecerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis da apresentação da Nota Fiscal e de acordo com os serviços demandados.
- 7.2. As notas fiscais deverão ser emitidas para cada unidade operacional dos CONTRATANTES, no município no qual a prestação de serviço for realizada, conforme Item 10 do TERMO DE REFERÊNCIA.
- 7.3. Serão glosados das Notas Fiscais e descontados do pagamento os valores de serviços não executados ou não aceitos por desconformidades com os padrões estabelecidos no TERMO DE REFERÊNCIA, cabendo ao CONTRATADO arcar com eventuais prejuízos que venha a sofrer em termos fiscais em decorrência dessas glosas.
- 7.4. O pagamento será efetuado por meio de depósito em conta corrente do CONTRATADO, ficando o comprovante de depósito como documento de quitação por parte dos CONTRATANTES.
- 7.5. O pagamento poderá ser suspenso, independentemente da possibilidade de rescisão contratual prevista neste Contrato, nas seguintes hipóteses:
- a) Má qualidade na prestação dos serviços;
 - b) Danos causados diretamente aos CONTRATANTES ou a terceiros, por culpa do CONTRATADO na execução dos serviços.

Versão
01
Jan/2018

7.6. Fica expressamente vedada ao CONTRATADO a negociação de seus créditos com instituições financeiras.

7.7. A falta de pagamento por parte dos CONTRATANTES por mais de 2 (dois) meses consecutivos, sem motivo justificado, dará o direito ao CONTRATADO de rescindir o Contrato.

8. DOS ENCARGOS

8.1. Todos os encargos decorrentes da execução deste Contrato, tais como: salários de empregados, prêmios de seguro, despesas trabalhistas, previdenciárias e litígios impetrados na Justiça do Trabalho e outros assemelhados, são de inteira responsabilidade do CONTRATADO.

8.2. Fica ressalvado o direito regressivo dos CONTRATANTES contra o CONTRATADO e admitida a retenção de importâncias a este devidas para a garantia do cumprimento dos encargos previstos no Item 8.1.

9. DA VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência do presente Contrato é de 12 (doze) meses, conforme Quadro 3 – Dados Básicos da Contratação, podendo ser renovado ou prorrogado por meio de Termo Aditivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

10. DOS MATERIAIS

Os materiais e equipamentos necessários à realização dos serviços objeto deste Contrato serão fornecidos pelo CONTRATADO, conforme TERMO DE REFERÊNCIA.

11. DA RESPONSABILIDADE

11.1. Serão de inteira responsabilidade do CONTRATADO os danos materiais ou pessoais causados por seus prepostos/empregados no local da prestação do serviço.

11.2. Após devidamente comprovado e apurado, o valor dos danos causados será abatido dos créditos a serem pagos ao CONTRATADO.

12. DAS PENALIDADES

12.1. O CONTRATADO estará sujeito às penalidades de Advertência, Multa Pecuniária, Rescisão Contratual, Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar por até 2 (dois) anos e Declaração de Inidoneidade para participar de licitações do Sistema FIESC.

12.2. A penalidade de Advertência será aplicada nos seguintes casos:

- a) Descumprimento das obrigações contratuais que não acarretem prejuízo financeiro para os CONTRATANTES;
- b) Execução insatisfatória, inexecução do Contrato, ou pequenos transtornos no desenvolvimento dos serviços, desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa ou penalidade mais grave.

12.3. A penalidade de Multa será aplicada nos casos em que houver reincidência no cometimento de falta pela qual o CONTRATADO já tenha sido advertido, nas seguintes circunstâncias e percentuais aplicados:

- a) Atrasos, não reconhecidos como justificados pelos CONTRATANTES, decorrentes da inobservância de compromissos assumidos no cronograma de

Versão
01
Jan/2018

execução/prazo de entrega – Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitado ao acumulado de 15% (quinze por cento), sobre o valor da parcela inadimplida;

- b) Não conclusão do serviço ou de qualquer etapa, decorridos 30 (trinta) dias do prazo fixado para seu cumprimento, ou pelo descumprimento de qualquer outra cláusula contratual - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato;

12.3.1. As multas, após 48 horas da devida notificação, serão descontadas dos pagamentos devidos pelos CONTRATANTES ou cobradas judicialmente caso as justificativas apresentadas pelo CONTRATADO não sejam suficientes para elidir a sanção.

12.3.2. As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas e sua cobrança não tem caráter indenizatório, não isentando o CONTRATADO da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos de sua responsabilidade nos termos deste Contrato.

12.4. A penalidade de Rescisão Contratual poderá ser aplicada nos casos de:

- a) Total descumprimento de qualquer Cláusula do Contrato pelo CONTRATADO;
- b) Atrasos a que se refere a alínea “a” do item 12.3, por mais de 30 (trinta) dias;
- c) Subcontratação do serviço objeto deste Contrato pelo CONTRATADO.

12.5. A penalidade de Suspensão de participar de licitações e impedimento de contratar pelo período de até 02 (dois) anos poderá ser aplicada quando ocorrer:

- a) Apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- b) Reincidência de execução insatisfatória dos serviços contratados;
- c) Atraso injustificado reiterados na execução dos serviços;
- d) Reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
- e) Irregularidades que ensejam a rescisão contratual;
- f) Ações no intuito de tumultuar a execução do Contrato;
- g) Práticas de atos ilícitos demonstrando não possuir idoneidade para licitar ou contratar com a FIESC e suas entidades;
- h) Condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

12.6. A penalidade de Declaração de Inidoneidade para participar de licitações com as entidades do Sistema FIESC será aplicada pelos mesmos motivos que justificam a da suspensão a que se refere o Item 12.5, mas em grau de gravidade tal, a juízo dos CONTRATANTES, que não recomendam a contratação do CONTRATADO por qualquer das Entidades do Sistema.

13. DA RESCISÃO E DA RESILIÇÃO

13.1. Além das hipóteses previstas no Item 12.4, o Contrato poderá ser rescindido pelos CONTRATANTES, mediante aviso prévio de 60 (sessenta) dias, sem que caiba ao CONTRATADO quaisquer indenizações.

Versão
01
Jan/2018

13.2. O Contrato poderá ser resilido de comum acordo, mediante aviso prévio de 60 (sessenta) dias por qualquer das partes, desde que: (i) por parte do CONTRATADO não haja qualquer serviço por concluir e (ii) por parte dos CONTRATANTES não haja qualquer pendência de pagamento por serviços executados.

14. DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos no presente Contrato serão resolvidos entre as partes, mediante aplicação das regras comuns de direito.

15. DA ALTERAÇÃO

15.1. Este instrumento de Contrato poderá ser modificado, atendendo ao disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI, mediante comum acordo entre as partes.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da Comarca explicitada no Quadro 4 para dirimir quaisquer pendências emergentes da execução do presente Contrato.

E, por estarem acordados com as cláusulas e condições estipuladas, lavrou-se o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma e, depois de lido e achado conforme, foi assinado na presença de duas testemunhas.

Florianópolis, ____ / ____ / _____

Glauco José Côrte
Presidente da FIESC
Presidente do CIESC

FIESC/SUSERV

SESI/DR/SC

SENAI/DR/SC

IEL/SC

Nome do Representante Legal
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

Testemunhas:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF:

Versão
01
Jan/2018

Anexo 1 (Da Minuta do Contrato) – TABELA DE PREÇOS

ITEM 1 – ALMOÇO/JANTAR			
ALMOÇO/ JANTAR	TIPO BUFFET	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
CARNES	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNONS	<i>Escalopes de filé mignon, ao molho madeira e champignon</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA	<i>Escalopes de filé mignon, mostarda dijon e creme de leite fresco</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON A PARMEGIANA	<i>Escalopes de filé mignon, queijo mussarela, presunto, molho sugo, orégano</i>	
	ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON GRELHADO SOB CAMA DE LEGUMES	<i>Escalopes de filé mignon, cenoura, vagem, brócolis, couve flor</i>	
	FILÉ MIGNON AO MOLHO BORDELAISE	<i>Medalhão de filé mignon ao molho escuro com estragão, cogumelo paris fresco laminado, vinho tinto e suco de limão</i>	
	FILÉ MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE	<i>Filé mignon peça inteira, provolone e fundo de carne</i>	
	FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Filé mignon peça inteira, cogumelo shimeji in natura, cogumelo shitake in natura, cogumelo Portobello in natura e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo gorgonzola e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e vinho do porto</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MINI CEBOLAS CARAMELIZADAS	<i>Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e cebola cristal</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO DE CABRA E ASPARGOS VERDES	<i>Medalhão de Filé Mignon, queijo de cabra, aspargos in natura e fundo de carne</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON À POIVRE	<i>Medalhão de Filé Mignon, pimenta verde, vinho branco, conhaque e creme de leite fresco</i>	
	MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE SALVIA E ENVOLTO NO PRESUNTO DE PARMA	<i>Medalhão de Filé Mignon, manteiga, sálvia e presunto de parma</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO NA CROSTA DE PISTACHE	<i>Carré de cordeiro, pistache, ovo, tomilho, alecrim e louro</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE ROMÃ E LARANJA	<i>Carré de cordeiro, hortelã, sementes de romã, laranja, vodca, shoyu e alerim</i>	
	CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO SOB CAMA DE PURÊ DE MANDOQUINHA	<i>Carré de cordeiro, vinho do porto, manteiga e batata baroa</i>	
	POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO	<i>Polpetone, queijo mussarela e molho pomodoro</i>	
	BIFE DE FILÉ MIGNON À PARMEGIANA	<i>Bife de filé mignon, molho sugo, queijo mussarela, presunto magro, farinha de trigo e farinha de rosca</i>	
AVES	FRANGO À CORDON BLUE	<i>Filé de frango empanado e recheado com presunto e queijo</i>	
	BALLOTINE DE FRANGO	<i>Sobrecoxa de frango desossada, linguça de</i>	

Versão
01
Jan/2018

		<i>frango, alecrim e sálvia</i>	
	FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BÉARNAISE	<i>Filé de Frango, estragão, tomilho, louro, café solúvel, ovo, vinho branco e vinagre</i>	
	GALETO A PRIMO CANTO	<i>Galeto, suco de limão, vinho branco e ervas aromáticas</i>	
FRUTOS DO MAR	CÔNGRIO À BELLE MEUNIÈRE	<i>Filé de cõngrio grelhado, molho de manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	
	ESCABECHE DE CONGRIO	<i>Filé de cõngrio assado, pimentão, salsa, manteiga, pimenta de cheiro, vinagre e azeite de oliva</i>	
	BACALHAU À BRAS	<i>Bacalhau gadus morhua desfiado, batata, ovos, salsa e azeite de oliva</i>	
	BACALHAU NA NATA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, batata, creme de leite fresco e azeitona preta inteira</i>	
	BACALHAU À PORTUGUESA	<i>Bacalhau gadus morhua em lascas, tomate, ovo, pimentão e azeitona preta inteira</i>	
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO NA MANTEIGA DE ERVAS	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela grelhados, manteiga de especiarias</i>	
	FILÉ DE PEIXE EMPANADO NA FARINHA PANKO	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, farinha panko, ovos</i>	
	FILÉ DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ	<i>Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, maracujá e manteiga</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL	<i>Filé de salmão grelhado, mel silvestre, vinagre de vinho branco e mostarda dijon</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO NA CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO TARÉ	<i>Filé de salmão grelhado, gergelim branco, gergelim preto e molho taré</i>	
	FILÉ DE SALMÃO GRELHADO À BELLE MUNIERE	<i>Filé de salmão grelhado, manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão</i>	
ACOMPANHAMENTOS	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM RICOTA E NOZES AO MOLHO PESTO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com ricota e nozes e molho pesto</i>	
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM ABÓBORA AO MOLHO BRANCO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com abóbora e molho bechamel</i>	
	RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM MUSSARELA E MANJERICÃO AO MOLHO POMODORO	<i>Ravioli de massa fresca recheado com mussarela, manjericão, molho pomodoro</i>	
	ESPAGUETE AO PESTO	<i>Espaguete e molho pesto de manjericão.</i>	
	PENNE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS	<i>Penne, creme de leite fresco, gorgonzola, emmental, gruyere e parmesão</i>	
	PENNE AO MOLHO FUNGHI	<i>Penne, creme de leite fresco e funghi</i>	
	PENNE AO MOLHO BASILICO	<i>Penne, molho pomodoro, manjericão fresco e mussarela de búfala</i>	
	NHOQUE AO MOLHO SUGO	<i>Nhoque, molho sugo e queijo parmesão</i>	
	TALHARIM À CARBONARA	<i>Talharim, ovo e bacon</i>	
	TALHARIM À PARISIENSE	<i>Talharim, creme de leite fresco, ervilha e peito de peru defumado</i>	
	TALHARIM COM TOMATE SECO E RÚCULA	<i>Talharim, rúcula e tomate seco</i>	
	RISOTO MILANÊS COM ASPARGOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, aspargos in natura,</i>	

Versão
01
Jan/2018

		<i>açafrão e queijo parmesão</i>	
	RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, parmesão, champignon in natura, shimeji in natura e shitake in natura</i>	
	RISOTO DE QUEIJO BRIE E CRISPY DE PARMA	<i>Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, queijo brie, presunto de parma</i>	
	JARDINEIRA DE LEGUMES	<i>Brócolis japonês, cenoura, ervilha torta, couve-flor e mini milho refogados na manteiga</i>	
	BATATA RÚSTICA	<i>Batata, alecrim, alho e azeite de oliva</i>	
	BATATA AO MURRO	<i>Batata, alecrim, tomilho e azeite de oliva</i>	
	PURÊ DE BATATA BAROA	<i>Batata baroa, batata inglesa e manteiga.</i>	
	GRATIN DE BATATA	<i>Batata, leite, creme de leite e queijo parmesão</i>	
	COUSCOUS MARROQUINO	<i>Couscous marroquino, berinjela, abobrinha e pimentão vermelho</i>	
	MINI LEGUMES SAUTÉ	<i>Cenoura baby, brócolis chinês, ervilha torta, mini milho e batata baroa</i>	
	ARROZ BRANCO	<i>Arroz branco</i>	
	ARROZ COM LASCAS DE AMENDOAS	<i>Arroz branco e lascas de amêndoas</i>	
	ARROZ DE BRÓCOLIS	<i>Arroz branco, brócolis, cebola e alho</i>	
SALADAS	SALADA DE FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, E TOMATE SECO	<i>Rúcula, alface americana, radicchi, endívia, mussarela de búfala e tomate seco</i>	
	SALADA DE KANI, PALMITO E MANGA	<i>Salada de Kani, Palmito e Manga</i>	
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS VERDES COM MINI TOMATE ITALIANO E PALMITO	<i>Rúcula, Alface Americana, Agrião, mini tomate italiano e palmito</i>	
	SALPICÃO DE AVE DEFUMADA	<i>Ave defumada desfiada com legumes e molho especial</i>	
	SALADA CAPRESE COM PESTO DE MANJERICÃO	<i>Mini tomate italiano, mussarela de búfala, pesto e manjericão fresco</i>	
	RADITE E RÚCULA COM BACON	<i>Radite, rúcula e bacon</i>	
	SALADA DE FOLHAS VARIADAS COM MINI LEGUMES E MOLHO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini cenoura, mini milho, mini chuchu e aceto balsâmico</i>	
	SALADA GREGA	<i>Mini tomate italiano, azeitona preta, pepino japonês e ricota ou queijo branco</i>	
	SALADA CAESER NA ENDÍVIA	<i>Endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alface para base e decoração</i>	
	MIX DE FOLHAS COM TOMATE CONFITADO E LASCAS DE GRANA PADANO	<i>Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini tomate italiano e queijo grana padano</i>	
	SALADA DE FIGO, PARMA, QUEIJO FETA E REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO	<i>Figo fresco, queijo feta, presunto de parma e redução de aceto balsâmico</i>	
	MESCLUN DE FOLHAS COM MELÃO CANTALOUPE, PARMA E MUSSARELA DE BÚFALA	<i>Agrião, mini rúcula, melão cantaloupe, parma e mussarela de búfala</i>	
	SOB REM ESA	TORTA DELI ICE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>sorvete de nata e morango, recheado com geléia de morango e cobertura de chantilly</i>

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	<i>Chocolate meio amargo, ovos, manteiga e raspas de chocolate</i>	
	PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS	<i>Creme de leite, açúcar, baunilha, gelatina incolor em folha, limão siciliano e frutas vermelhas</i>	
	FRUTAS VERMELHAS NOBRES COM CREME ANGLAISE E MINI SUSPIROS	<i>Morango, mirtilo, amora, framboesa, açúcar, ovos, baunilha em fava, leite e mini suspiros</i>	
	PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME	<i>Petit Gateau e sorvete de creme</i>	
	FRUTAS VERMELHAS COM CREME ANGLAISE	<i>Morango, mirtilo, amora, uva Thompson, açúcar, ovos, baunilha em fava e leite</i>	
	AMBROSIA COM CANELA DA ÍNDIA	<i>Ovo, leite, açúcar, canela e limão</i>	
	CREME BRULLÉ	<i>Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal</i>	
EMPRATADO			
ALMOÇO / JANTAR	TIPO EMPRATADO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
SALADAS	Salada Caesar na Endívia	<i>Mini folhas verdes, endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alface para base e decoração,</i>	
	Mix de Folhas com Confit de Mini Tomates e Queijo Canastra	<i>Mini rúcula, mini alface roxa, mini alface romana, mini tomate italiano, azeite de oliva, queijo canastra e aceto balsâmico.</i>	
	Salada de Chèvre	<i>Alface americana, brioche, queijo de cabra, mel, aspargos e pimenta do reino.</i>	
	Salada Caprese	<i>Mini rúcula, mini tomate italiano, mussarela de búfala e pesto de manjeriço.</i>	
	Salada de Folhas, Figo, Queijo Feta e Redução de Aceto Balsâmico	<i>Mix de folhas, figo fresco, queijo feta, redução de aceto balsâmico.</i>	
	Salada de Salmão Defumado	<i>Mini folhas verdes, mini agrião, salmão defumado, cebola roxa.</i>	
PRATO PRINCIPAL	Congrio com Camarões Grelhados e Purê de Batata Baroa	<i>Congrio, camarão pistola, batata baroa, manteiga.</i>	
	Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto com Risoto Milanês	<i>Medalhão de filé mignon, vinho do porto, arroz arbóreo, vinho branco, queijo parmesão, estigma de açafraão</i>	
	Risoto de Queijo Brie com Crispy de Parma	<i>Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, presunto parma.</i>	
	Medalhões de Filé Mignon à Poivre com Batata Rústica	<i>Medalhão de filé mignon, pimenta verde, creme de leite, batata.</i>	
	Risoto de Palmito	<i>Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, palmito.</i>	
	Confit de Pato com Pêra	<i>Coxa de pato, banha, alho, alecrim, sálvia e pêra.</i>	
	Risoto de Camarão	<i>Arroz arbóreo, camarão pistola, vinho branco, manteiga, grana padano.</i>	
	Congrio em Crosta de Ervas com Mini Legumes	<i>Congrio, crosta de ervas, cenoura baby, brócolis, couve flor, vagem holandesa.</i>	
	Agnolotti de Mussarela e Manjeriço ao Molho Pomodoro	<i>Agnolotti de mussarela e manjeriço, tomate pelatto.</i>	
	Lombo de Cordeiro com Aligot e	<i>Lombo de cordeiro, batata, queijo</i>	

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	Molho de Jabuticaba	<i>gruyere, jabuticaba, manteiga.</i>	
SOBREMESA	Crepe de Doce Leite com Sorvete de Creme	<i>Crepe, doce de leite de boa qualidade, sorvete de creme.</i>	
	Crumble de maçã	<i>Maçã, canela e açúcar.</i>	
	Frutas Vermelhas Nobres com Creme Anglaise e Mini Suspiros	<i>Amora, framboesa, mirtilo, morango, açúcar, mini suspiros, baunilha em fava e ovos.</i>	
	Creme Brulée	<i>Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal</i>	
	Abacaxi Assado com Gengibre e Sorvete de Coco	<i>Abacaxi, gengibre, açúcar, sorvete de coco.</i>	
	Pera ao Vinho do Porto	<i>Pera, Vinho do Porto</i>	
TOTAL ITEM 1 (R\$)			

ITEM 2 – COFFEE BREAK			
COFFEE BREAK	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
COFFEE BREAK	TIPO 1 (MÍNIMO 25 PESSOAS)	<i>Café preto – Leite/Suco integral – 1 tipo/Água mineral copo/ Petit Four doce / Mini Bolo / Croissant de Chocolate / Salada de Frutas / Pão de queijo / Mini Esfiha de Frango / Mini Sanduíche</i>	
	TIPO 2 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Capuccino Leite Água Mini Esfiha de Frango Pão de Queijo Mini bolo Croissant de Chocolate</i>	
	TIPO 3 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Suco Integral de Laranja ou Uva Mini Bolo Mini Sanduiche</i>	
	TIPO 4 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Petit Four Doce Mini Esfiha Frango</i>	
	TIPO 5 (MÍNIMO 15 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Grissini Salgado Mini Bolo</i>	
	TIPO 6 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite Água Petit Four Doce Grissini Salgado</i>	
	TIPO 7 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Água Petit Four Doce </i>	
	TIPO 8 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite Água </i>	
	TIPO 9 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Leite </i>	
	TIPO 10 (MÍNIMO 10 PESSOAS)	<i>Café Água</i>	
TOTAL ITEM 2 (R\$)			

ITEM 3 – COQUETEL			
COQUETEL	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) por pessoa
COQUETEL	TIPO 1 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<i>Patê de Tomate Seco Patê de Azeitona Terrine de Alho Poró Mini pães variados Torradas Temperadas Bruschetta Italiana Bruschetta de Abobrinha</i>	

Versão
01
Jan/2018

		<p>4 tipos de salgados frios 4 tipos de salgados quentes Tábua de frios Queijos provolone, gorgonzola e gouda. Salame italiano, peito de peru defumado, copa e presunto defumado e frutos secos. Docinhos finos (5 tipos)</p>	
TIPO 2 (MÍNIMO 50 PESSOAS)		<p>Finger Foods e Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Trouxinha Crocante de Ave Defumada ao Curry; (finger food servida na colher indiana de porcelana) - Canapé de Salmão e Dill; - Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas; - Bolinho de Batata Baroa com Camarão; - Quadrados de Kibe Assado c/ Hortelã; - Cups de Feijão Fradinho e Carne e Seca; - Cups de Quinoa c/ Salmão Defumado; - Patê de Tomate Seco; - Patê de Ervas de Provence ; - Variedade de Mini Pães Franceses; - Pão Italiano; - Mini Torradas Frescas e Grissinis; <p>Menu de Degustação – Volante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ostra Baby Gratinada - Escondidinho de Carne Seca - Trouxinha de Massa Filo c/ Camarão - Mini Penne ao Molho de Queijo 	
TIPO 3 (MÍNIMO 50 PESSOAS)		<p>Coquetel Contemporâneo</p> <p>Variedade de Queijos Nobres :</p> <ul style="list-style-type: none"> # Grana Padano; # Gruyere ; # Emmental; <ul style="list-style-type: none"> - Cesta de Pães e Torradas - Pasta de Gorgonzola - Pasta de Queijo - Queijo Brie c/ Geléia de Pimenta; - Salada Caprese; Estação de Risotos - Risoto de Filé Mignon com Cogumelos 	

Versão
01
Jan/2018

		<ul style="list-style-type: none"> - Risoto de Salmão com Alho Poró - Risoto de Linguiça Blumenau e Alho Poró - Risoto de Palmito, Mini Tomates Manjericão <li style="text-align: center;">Sobremesa - Fondant de chocolate com calda de frutas vermelhas
	TIPO 4 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>Coquetel Oriental e Pratos Quentes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Trouxinha de Ave Defumada ao Curry; <li style="padding-left: 20px;">- Canapé de Salmão e Dill; - Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas; <li style="padding-left: 20px;">- Canapé de Pastrami; - Canapé de Camarão c/ Brócolis; <li style="text-align: center;"><i>Ilha Oriental</i> - Variedade de Hossomakis: (kani kama, salmão, atum e pepino) - Variedade de Uramakis: (kani kama com cream cheese, camarão, Califórnia, Filadélfia de salmão, skin e hot Filadélfia de salmão) - Variedade de Sashimi: (salmão, atum, polvo, atum selado e salmão selado) - Sunomono: (salada de pepino japonês) <li style="padding-left: 20px;">- Wasabi; <li style="padding-left: 20px;">- Gengibre; <li style="padding-left: 20px;">- Molho Shoyo; <li style="padding-left: 20px;">- Molho Tarê; <li style="text-align: center;">Estação de Massas – <li style="text-align: center;"><i>Penne á Carbonara</i> - Mini Fusilli ao Pomodoro c/ Manjericão - Mini Penne c/ Frutos do Mar
	TIPO 5 (MINIMO 50 PESSOAS)	<p><i>Finger Food's (servidos volantes média 10 unid. por pessoa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Blinis de Source Cream e Salmão Defumado; - Crustades de Gorgonzola com Peras e Parma; - Mousse de Siri com Geléia de Manga sobre Almofadinhas; - Mini Trouxinhas Crocantes de

Versão
01
Jan/2018

		<p><i>Cogumelos;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rolinhos de Pepino com Cevite de Atum Fresco ao Molho Teryake;</i> - <i>Vou ou Vent de Camarão;</i> - <i>Crostines de Queijo Cremoso e Presunto de Parma;</i> - <i>Bruschetta Italiana;</i> - <i>Bruschetta de Cogumelos</i> - <i>Dadinhos de Tapioca cm geléia de pimenta</i> <p><i>Menu Degustação</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Risoto Arbóreo de Limão Siciliano com Camarão OU Risoto de Queijo Brie com Aspargos OU Risoto de Pato com Shitake</i> - <i>Penne Grano Duro Italiano com Filé Mignon Grelhado ao Molho Roquefort OU Penne Grano Duro com Frutos do Mar OU Penne Grano Duro Bolonhesa</i> <p><i>Doces</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mini Casquinhas Crocantes de Mousses Variados</i> - <i>Mini Tortinhas de Limão</i> - <i>Mini Cakes de Chocolate</i> 	
	<p>TIPO 6 (MÍNIMO 50 PESSOAS)</p>	<p><i>“ Coquetel Temático Oriente e Ocidente ” .:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Variedade de Queijos Nobres;</i> - <i>Salames Italiano, Copa e Presunto de Parma;</i> - <i>Presunto de Parma e Copa;</i> - <i>Terrine de Peixe com Camarão;</i> - <i>Salmão Defumado, Source Cream e Limão;</i> - <i>Patê de Cenoura com Sardela; - Patê de Tomate Seco com Requeijão;</i> - <i>Mini Pães Franceses Temperados:</i> - <i># Calabresa</i> - <i># Azeitonas</i> - <i># Parmesão</i> - <i># Gergelim.</i> - <i>Mini Pão Italiano;</i> - <i>Mini Torradas Frescas;</i> - <i>Mini Kibe Recheado com Homus;</i> 	

Versão
01
Jan/2018

		<ul style="list-style-type: none"> - Mini kafta; - Kibe Cru; - Mini Cups de Tabule; - Homus (pasta de grão de bico); - Babaganuche (pasta de berinjela); - Source Cream (Creme azedo) - Pão Sírio; - Hossomaki de: (Kani, Pepino, Salmão) - Uramaki de: (Filadélfia de Salmão e Atum) - Hot Filadélfia de salmão Orientais Escoltados por: - Sunomono de Pepino / - Gengibre - Tarê /- Wasabi /- Shoyo 	
	TIPO 7 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p><i>“ Coquetel Volante</i></p> <p>Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mix de Folhas com Tomate Cereja, Palmito e Redução de Aceto Balsâmico - Salada Caeser com croutons - Poleta com Ragu de Cogumelos - Risoto de Abóbrinha com Carne Seca - Penne c/ Frutos do Mar <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse de Maracujá 	
	TIPO 8 (MÍNIMO 50 PESSOAS)	<p>Coquetel Volante</p> <p>Menu Degustação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Rúcula com Tomate Seco e Queijo Parmesão - Salada Grega - Escondidinho de Bacalhau - Risoto de Filé Mignon com Funghi - Penne de Camarão e Alho Poró <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse de coco com baba de moça e crisps de coco seco 	
TOTAL ITEM 3 (R\$)			

ITEM 4 – BEBIDAS			
BEBIDAS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$) (por pessoa)
marca especificada, sendo que mediante aprovação	Pacote Open Bar – tipo 1 – 02 horas de duração	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) - Água (pet 500 ml) 	

Versão
01
Jan/2018

FIESC

Pacote Open Bar – tipo 2 – 03 horas de duração	- Cerveja Skol Lata 350 ml - Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar) - Água (pet 500 ml)	
Consumo individual unidade	Cerveja Bohemia lata 350ml	
Consumo individual unidade	Cerveja Skol Lata 350 ml	
Consumo individual unidade	Refrigerante Lata 350 ml	
Consumo individual unidade	Água Mineral c/ e s/ gás 500 ml	
TOTAL ITEM 4 (R\$)		

ITEM 5 – SERVIÇOS E UTENSÍLIOS			
SERVIÇOS	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO (em R\$)
SERVIÇOS	GARÇOM PARA ATENDIMENTO DE SALÃO	1P/CADA 16PAX	
	GARÇOM PARA COFFEE BREAK	ATÉ 49 – ISENTO. ACIMA DE 50 – 1 PARA CADA 50 PAX	
	MAÎTRE	ACIMA DE 100PAX	
	COORDENADOR OPERACIONAL	ACIMA DE 150PAX	
	BARMAN SHOW	C/ ILHA DE CAPIRA/BATIDA	
UTENSÍLIOS	Souplast	por pessoa	
	Taças de Semicristal	por pessoa	
	Rolha	Por pessoa	
TOTAL ITEM 5 (R\$)			

TOTAL GERAL (soma item1 + item2+ item3 + item4 + item5) R\$	
--	--

Obs. As quantidades acima mencionadas constituem mera estimativa, não estando os CONTRATANTES obrigados a consumi-las na sua totalidade.

Versão
01
Jan/2018

Anexo 2 (Da Minuta do Contrato) – TABELA DE PREÇOS INDIVIDUAIS

ITENS INDIVIDUAIS COM PREÇO FIXO				
ALMOÇO/JANTAR	TIPO BUFFET	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO FIXO (em R\$) por pessoa	
	SALADA	<i>Maionese</i>		2,70
		<i>Salada de Tomate, Palmito e Azeitona</i>		3,90
		<i>Mix de Folhas Verdes</i>		1,80
		<i>Legumes Cozidos (brócolis, couve flor e cenoura)</i>		2,95
	ACOMPANHAMENTOS	<i>Coucouc Marroquino de Legumes</i>		3,38
		<i>Coucouc Marroquino com Camarão</i>		5,39
		<i>Risoto de Filé Mignon e Funghi</i>		5,39
		<i>Risoto de Queijo</i>		4,35
		<i>Risoto de Frutos do Mar</i>		6,52
		<i>Nhoque aos Quatro Queijos</i>		4,35
		<i>Nhoque ao Pesto</i>		4,35
		<i>Nhoque à Bolonhesa</i>		5,39
		<i>Legumes Gratinados</i>		3,38
		<i>Batata Frita</i>		2,90
		<i>Espaguete ao Alho e Óleo</i>		3,38
		<i>Penne Gratinado</i>		4,05
		<i>Farofa de Bacon</i>		1,69
		PROTEÍNAS	<i>Linguado à Escabeche</i>	
<i>Codorna Recheada</i>			19,20	
<i>Gratin de Bacalhau</i>			22,58	
<i>Camarão com Pupunha</i>			25,12	
<i>Carré de Cordeiro com Alecrim</i>			23,47	
<i>Ostras ao Bafo</i>			12,65	
<i>Ostras Gratinadas</i>			15,17	
<i>Paella</i>			22,58	
<i>Bobó de Camarão</i>			23,47	
<i>Filé de Frango à Milanese</i>			6,74	
<i>File de Frango Grelhado</i>			6,25	
COFFEE BREAK	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO FIXO (em R\$) por pessoa	
	BEBIDAS	<i>Bebidas - Suco de Laranja Integral</i>		1,89
		<i>Chá</i>		0,91
		<i>Capuccino</i>		0,98
		<i>Água saborizada</i>		1,15
		<i>Iogurte</i>		1,90
	FRUTAS	<i>Salada de frutas</i>		0,95
		<i>Cesta de Frutas</i>		0,65
	SALGADOS	<i>Mini torradas</i>		0,98
		<i>Mini Pães (cesta)</i>		1,20
		<i>Mini Pastel assado</i>		2,90
		<i>Mini Pão de Queijo</i>		2,60
		<i>Mini Sanduíche</i>		2,90
<i>Mini Wrap Recheado</i>			3,15	

75

Versão
01
Jan/2018

FIESC

	DOCES	<i>Mini Bolo</i>	<i>1,20</i>
		<i>Mini Croissant</i>	<i>2,90</i>
	RECHEIOS	<i>Patê salgado</i>	<i>0,45</i>
		<i>Geléia de frutas</i>	<i>0,55</i>

Versão
01
Jan/2018