



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão - SEPOG

SAMS

Órgão Requisitante: Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão-SEPOG

Setor Requisitante: SEPOG-DGPP e SEPOG-PROIN

Objeto: Fonecimento de alimentos e espaço para eventos, visando atender as necessidades da Secretaria de Estado do Planejamento - SEPOG, conforme segue a descrição abaixo:

Nº do processo: 0035.007629/2024-69

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Auditório com capacidade para 500 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e 01 microfone sem fio de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diárias	30		
	SALA com capacidades para 100 Pessoas: Ambiente climatizado, com boa acústica, ponto de internet, computador, data-show, telão para projeção, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade, As acomodações incluem cadeiras confortáveis com assento almofadado, no estilo universitário ou mesas e cadeiras que possibilitam a formação de grupos de trabalho.	Diárias	22		
	SALA para até 50 pessoas Ambiente climatizado, com boa acústica, ponto de internet, computador, data-show, telão para projeção, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade, As acomodações incluem cadeiras confortáveis com assento almofadado, no estilo universitário ou mesas e cadeiras que possibilitam a formação de grupos de trabalho.	Diárias	39		

	SALA: com capacidade para 150 pessoas Ambiente climatizado, com boa acústica, ponto de internet, computador, data-show, telão para projeção, 02 microfones (01 microfone comum e outro microfone de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade, As acomodações incluem cadeiras confortáveis com assento almofadado, no estilo universitário ou mesas e cadeiras que possibilitam a formação de grupos de trabalho.	Diárias	01		
	AUDITORIO com capacidade para 300 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e 01 microfone sem fio de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.	Diárias	04		
	AUDITORIO com capacidade para 200 pessoas sentadas confortavelmente em poltronas com assento e encosto almofadados, apoio para os braços e prancheta tipo móvel ou móvel escamoteável. Ambiente climatizado, com boa acústica, contendo 01 (um) ponto para internet, computador, data-show, telão para projeção, aparelho de televisão de no mínimo 21 polegadas, quadro tipo flip chart e pincel adequado, 02 microfones (01 microfone comum e 01 microfone sem fio de lapela) que permitam ao palestrante mobilidade.		03		

LOCAÇÃO de mobiliário e decoração para eventos que incluem: Arranjo rasteiro de flores naturais composto de flores tropicais (rosas, gérberras, lírios, astromélias e folhagens), medindo aproximadamente 1 metro de comprimento, a ser colocado no chão, em frente da mesa de autoridades. Arranjos de flores naturais (tropicais), tamanho médio com suporte de colunas em metal. Locação de vasos com plantas naturais palmeiras: (fênix, ráfis ou areca) tamanho grande, medindo aproximadamente 2 metros de altura, em vaso para composição de ambientes. Locação de lounge decorativo composto por 01 sofá de 02 (dois) lugares, e 01 (um) sofá de 03 (três) lugares; 02 (duas) poltronas de aproximação, mesa de centro com arranjos de flores naturais, aparador, tapete, planta natural tamanho grande (palmeira areca, fênix ou ráfis). Locação de painel em tecido, montado com estrutura em madeira, medindo aproximadamente 3 x 3 metros, revestido com estampa e/ou cores a serem definidas no pedido. Locação de tapete decorativo (cor única ou estampado) medindo aproximadamente 2 x 3 metros. Locação de treliça com sapata de sustentação (montagem/desmontagem) confeccionada em alumínio, a fim de servir como suporte para Banner tipo backdrop, confeccionado na medida de 5m x 3 m (comprimento x altura). A treliça deve ser montada sobre o palco, de forma que possa ser plenamente visualizada acima da mesa de autoridades.	Diárias	05		
COFFEE-BREAK REGIONAL: servido no local de cada evento, com cardápio que deverá ser composto por, no mínimo: Bebidas * Café sem açúcar e pronto para consumo, sendo que este deve ser obrigatoriamente do tipo Robusta Amazônico; Leite tipo integral; Achocolate em pó instantâneo quente acondicionado em garrafa térmica e pronto para consumo; 03 (três) tipos de sucos naturais (Cupuaçu, Cajá, Goiaba, Graviola, etc...); Água Mineral servida em garrafas individuais, com e sem gás; 2 (dois) tipos de refrigerantes (sendo eles sabor cola e guaraná); Frutas * 05 (cinco) tipos de frutas de preferência da época (abacaxi, morango, kiwi, melão, uva), devidamente cortadas e prontas para consumo. Opções Salgadas * 03 (três) opções de salgados assados e ou fritos, recheados e/ou produzidos com insumos regionais (bolinho de tambaqui, coxinhas, dadinho de tapioca...); * 02 (dois) tipos de mini sanduíche com insumos regionais (X-caboquinho, filé com cebola caramelizada, frango cremoso				

e/ou outras opções;

- * Mini torradas sem cobertura, para consumo com geléias (frutas vermelhas, tomadas com bacom, pimenta, ervas frescas) e patês;
- * 02 (dois) opções de mini Tapioca com sabores e recheios variados;
- * 03 (três) mini Cuscuz variado a partir de insumos regionais (tapioca, coco, castanha...)
- * 03 (três) opções de tortas com recheios regionais e sabores variados (carne seca c/ banana da terra, pirarucu desfiado, costela defumada);
- * 2 (dois) opções de Terrine com insumo regional e sabores variados (gorgonzola e mel, tomates ao pesto);
- * 2 (dois) opções de creme com sabores variados (banana da terra, camarão, pirarucu);
- * 2 (dois) opções de canudinhos com insumo regional e sabores variados (pirarucu, banana da terra);
- * 2 (dois) opções de antepasto com insumo regional e sabores variados;
- * Guacamole acompanhada com /tacos/nachos ou salgadinho de milho;
- * 2 (dois) opções de chips (Pão Sírio, banana da terra);
- * 2 (dois) opções de quiche com sabores variados (queijo com damasco, banana da terra);
- * Ilhas de frios & queijos especiais composta por Salame, Parmesão inteiro, Brie in croute, Gorgonzola, Provolone, Gouda, Pães de fermentação natural, Azeites, Favo de Mel, Mix de frutas frescas e secas.

Opções Doces

- * 02 (dois) opções de bolos cobertos e/ou recheados com insumos regionais (castanha-do-Brasil, cenoura com chocolate, tapioca, coco);
- * Banana frita, cortada em rodela e condicionada em potes;
- * Mini tortas com recheios regionais e sabores variados;
- * Macarons recheados com geléia de fruta regional;
- * Geléias de frutas regionais para consumo com torradas (cupuaçu, café, goiaba, abacaxi com pimenta);
- * 2 (dois) opções de mingaus com insumo regional (tapioca, banana da terra...);
- * 1 (um) opção de creme brûlée com insumo regional;
- * Sequilhos e biscoitos amanteigados produzidos e/ou recheados a partir de insumos regionais, tais como cupuaçu, castanha, goiaba.
- * Batida de açaí servida em copo de 100ml, pronta para consumo;
- * 3 (três) opções de mousse (cupuaçu, maracujá, tapioca);
- * Mini pudim (tapioca, leite condensado)

Pessoa

1500

*Mini Torteletes com sabores variados (cereja, goiabada, doce de leite; *Cocada cremosa; *Salada de frutas natural (mamão, maçã, banana, abacaxi, uva, manga e kiwi), leite condensado em recipiente separado; *2 (dois) opções de Cheesecake c/ sabores variados (frutas vermelhas, mango); *3 (três) opções de Verrine com sabores variados (caramelo salgado e crocante, limão com frutas vermelhas, cupuaçu). Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço, sendo mínimo:, conjunto de louças (xícaras, pratos e talheres), copos de vidros, taças, jarras (vidro ou inox), suportes e bandejas de vidro ou inox, e todas as demais louças e materiais descartáveis (pratinhos, guardanapos, etc). Sachês de adoçantes, sachês de açúcar e sachês de sal. Referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado. Organização da mesa As mesas deverão ser decoradas com itens regionais, tais como: Mini esculturas da Estrada de Ferro Madeira Mamoré, 3 Caixas d'água, forte príncipe da beira ou outros itens que remetam ao estado de Rondônia. Folhas de bananeira e outros elementos naturais que remetam ao estado de Rondônia e à culinária amazônica; arranjo de flores. Disponibilização de Mesas com toalhas brancas de tecido e cobre manchas;				
---	--	--	--	--

REFEIÇÃO REGIONAL para atender as capacitações técnicas e Encontros ALMOÇO/JANTAR: TIPO SELF SERVICE (À VONTADE) devendo constar buffet: *Massas - fornecer 3 massas variadas, sendo 2 tipos de macarrão (talharim/espaguete/penne) molhos: brancos com ervilha e presunto/sugo ou bolonhesa e queijo ralado e 1 tipo de lasanha à bolonhesa/queijo e presunto/vegetais; *Arroz - fornecer 3 tipos: arroz à grega, arroz branco e arroz paraense; *Fornecer banana da terra frita e farofa regional; *Carnes: 1 tipo de carne, sendo: carne de sol, tiras grelhadas de file bovino ou de frango ou parmegiana de carne bovina; *Peixes regionais - fornecer 3 tipos: tambaqui, pirarucu e dourado, sendo assado, frito e cozido; *Saladas - fornecer 3 tipos: salada crua contendo no mínimo 3 (três) tipos de folhosos observando a regionalidade e o hábito alimentar: alface, rúcula, tomate, palmito, ovo de codorna; legumes crus ralados: cenoura, beterraba; legumes cozidos: brócolis, couve flor, repolho e/ou chuchu; *Frutas - fornecer 3 tipos: manga, uva, abacaxi; *Sobremesa - fornecer 2 tipos: açaí com frutas, pudim, mousse de cupuaçu, creme de açaí (dando preferência aos itens regionais) *Refrigerantes de 1º linha (light e comum). *Água mineral com/sem gás. *Sucos regionais : 2 tipos de suco, sendo uma das opções regional (cupuaçu, graviola, maracujá e laranja)	Pessoa	1500		
---	--------	------	--	--

	COFFEE-BREAK: Sugestão de Cardápio: mini quiches variados, canapés (carne seca, alho poro, ricota, berinjela e outros), salgados assados: empadinhas, pastéis de carne, trouxinhas de palmito, mix de doces e sobremesas (doces, bolo e bombons finos, tortinhas, mini sobremesas, mousse, pudins, tortas e afins), mini porções quentes servidas. Bebidas: Sucos de frutas naturais (03 sabores), água mineral com e sem gás, refrigerantes light e comum (Referências: Coca Cola, Fanta laranja, Guaraná e outros de qualidade similar). Decoração: mesas, tampões, toalhas e cobre manchas em tecido, copos descartáveis de acrílico, jarras de vidro ou inox, demais materiais descartáveis como pratinhos e guardanapos.	Pessoa	6400		
	REFEIÇÃO TIPO SELF-SERVICE (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula, tomate, ...) um desses itens no self-service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self-service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca, frango, peixe...) no mínimo duas carnes no self-service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self-service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural refrigerante ou água mineral)	Pessoa	1000		
	Fornecimento de Lanche individual/kit lanche individual , servido no local do evento indicado pela contratante devendo constar os seguintes itens: 1 (um) sanduíche natural, 1 (um) biscoito sachê individual - tipo doce: Wafer ou barrinha, uma fruta - maçã ou banana e um suco natura 200 ml, 5 unidades de balas de café ou menta (Servido no local do Evento)	Pessoa	1000		
	FORNECIMENTO de água mineral, café (com e sem açúcar) e leite quente , servidos no local do evento indicado pela contratante, durante o período de realização do evento.	Diárias	30		
Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:		USO EXCLUSIVO DA ACP/GC/SEPOG	Valor da Proposta:
	Data:	Fone:			Validade Proposta:
	Banco:				Prazo de Entrega:
	Agência:				
	C/C:	Assinatura:			

