**DISPENSA ELETRÔNICA Nº 90.009/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.080/2025**

**MODALIDADE:** DISPENSA ELETRÔNICA

**TIPO:** MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE BUFFET, LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO E HOSPEDAGEM, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA 17ª CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FRIBURGO, PELO PERÍODO DE 03 (TRÊS) DIAS.**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**(papel timbrado da licitante)**

A empresa ..............................., estabelecida na (endereço completo, telefone e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº ......................., neste ato representada por ............................., cargo, RG.................., CPF.................., (endereço), vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços a **Dispensa Eletrônica nº 90.009/2025**, em epígrafe, que tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE BUFFET, LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO E HOSPEDAGEM, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA 17ª CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FRIBURGO, PELO PERÍODO DE 03 (TRÊS) DIAS**, conforme segue:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CATMAT/CATSER** | **ESPECIFICAÇÃO** | **UNID** | **QNT** | **MARCA** | **VALOR UNIT.** | **VALOR TOTAL** |
| **01** | **3697** | **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para promover a realização e o desenvolvimento da 17ª Conferência Municipal de Assistência Social de Nova Friburgo, com o tema “20 anos do SUAS: construção, proteção social e resistência”, a ser realizada da seguinte forma:**  **Data e horário:**  02/07/2025 de 18h às 20:30h;  03/07/2025 de 08h às 17h;  04/07/2025 de 08h às 17h.  **Participantes:** Aproximadamente 100 pessoas. | **SERVIÇO** | **03** |  |  |  |
| **Coquetel de Abertura**  **Horário: 20h às 20:30h**  **Obs.: Somente para o primeiro dia, 02/07/2025, a ser realizado no Auditório da Câmara Municipal de Nova Friburgo, localizado na Rua Farinha Filho, nº 50, Centro, Nova Friburgo/RJ, CEP 28610-280.**  Deve conter, no mínimo: 02 (duas) opções de bebidas quentes: café e leite. 02 (duas) opções de bebidas frias: 02 (duas) opções de sucos de fruta naturais ou concentrados (laranja ou uva, maracujá ou maçã), sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) sem açúcar. 02 (duas) opções de refrigerante, sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) zero açúcar. Água mineral sem gás, durante todo o evento. 02 (duas) opções de bolos (laranja, cenoura ou chocolate). 02 (duas) opções de salgados: 02 (duas) opções de mini sanduíches (com recheio de alface e frios: peito de peru ou salame italiano ou salpicão de frango). 03 (três) opções de salgadinhos tamanho coquetel (coxinha, bolinha de queijo, quibe). Os alimentos sólidos e líquidos devem ser servidos em utensílios adequados para o consumo. Deve haver a opção de açúcar refinado branco e adoçante dietético para adoçar as bebidas. | **PESSOAS** | **100** |  |  |  |
| **Café da manhã**  **Horário: 08h às 09h**  Deve conter, no mínimo: 02 (duas) opções de bebidas quentes: café e leite. 02 (duas) opções de bebidas frias: 02 (duas) opções de sucos de fruta naturais ou concentrados, sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) sem açúcar. Água mineral sem gás, durante todo o evento. 02 (duas) opções de bolos (laranja, cenoura ou chocolate). 02 (duas) opções de salgados por dia: 02 (duas) opções de mini sanduíches (com recheio de alface e frios: peito de peru ou salame italiano ou salpicão de frango) e 01 (uma) opção de pãozinho com requeijão ou patê (frango ou peito de peru). Os alimentos sólidos e líquidos devem ser servidos em utensílios adequados para o consumo. Deve haver a opção de açúcar refinado branco e adoçante dietético para adoçar as bebidas. | **PESSOAS** | **100** |  |  |  |
| **Almoço (self service)**  **Horário 12h às 13h**  Deve conter, no mínimo: 04 (quatro) opções de saladas, sendo 02 (duas) saladas de legumes e 02 (duas) à base de folhas verdes, com 02 (dois) molhos para as saladas. 01 (uma) opção de prato à base de carne vermelha. 01 (uma) opção de prato à base de frango, sendo sempre ave desossada. 01 (uma) opção de prato à base de pescado. 02 (duas) opções de pratos à base de massa, tais como: lasanha, gnocchi, rondelli ou ravióli e suas variedades de molho. Arroz branco. 02 (duas) opções de guarnições, sendo 01 (um) prato à base de vegetal tipo C - batata, batata doce, inhame ou aipim, tais como: purês, batata corada, aipim na manteiga, batata sauté, entre outros, e 01 (um) prato à base de vegetal tipo B - cenoura, brócolis, couve flor, verduras refogadas, entre outros. 02 (duas) opções de refrigerante de 1ª qualidade, sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) zero açúcar. Água mineral com e sem gás. 02 (duas) opções de sucos de fruta naturais ou concentrados. 02 (duas) opções de sobremesa não industrializadas (pudim de leite, mousse de maracujá, mousse de chocolate, pavê de chocolate, pavê de abacaxi, torta de limão ou torta de morango). Os alimentos sólidos e líquidos devem ser servidos em utensílios adequados para o consumo (não descartáveis), como: pratos, talheres, copos, taças de vidro ou acrílico resistente, travessas, rechauds, bandejas, toalhas de mesa, entre outros. Os sucos e refrigerantes do tipo zero açúcar deverão ser identificados como tal. A empresa contratada deverá fornecer pulseiras ou tickets para controle de acesso ao almoço. | **PESSOAS** | **100** |  |  |  |
| **Coffee Break**  **Horário: 15h às 15:30h**  Deve conter, no mínimo: 02 (duas) opções de bebidas quentes: café e leite. 02 (duas) opções de bebidas frias: 02 (duas) opções de sucos de fruta naturais ou concentrados (laranja ou uva, maracujá ou maçã), sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) sem açúcar. 02 (duas) opções de refrigerante, sendo 01 (um) tradicional e 01 (um) zero açúcar. Água mineral sem gás, durante todo o evento. 02 (duas) opções de bolos (laranja, cenoura ou chocolate). 02 (duas) opções de salgados por dia: 02 (duas) opções de mini sanduíches (com recheio de alface e frios: peito de peru ou salame italiano ou salpicão de frango). 03 (três) opções de salgadinhos tamanho coquetel (coxinha, bolinha de queijo, quibe). Os alimentos sólidos e líquidos devem ser servidos em utensílios adequados para o consumo. Deve haver a opção de açúcar refinado branco e adoçante dietético para adoçar as bebidas. | **PESSOAS** | **100** |  |  |  |
| **Obs.: O buffet deverá fornecer todo staff necessário para o evento (garçons, copeiros, cozinheiros e auxiliares treinados, uniformizados e suficientes), incluindo toda estrutura, ornamentação básica das mesas de serviço e consumo, montagem, reposição, atendimento, desmontagem e limpeza do espaço durante o evento, e materiais como pratos, copos/taças/xícaras, talheres, guardanapos, bandejas, utensílios de serviço, toalhas de mesa na cor branca, cadeiras e mesas para todos os convidados.** | | | |  |  |  |
| **02** | **22721** | **Locação de espaço físico** de fácil acessibilidade e na região central do município de Nova Friburgo, para promover a realização e o desenvolvimento da 17ª Conferência Municipal de Assistência Social de Nova Friburgo, a ser realizada nos dias 03 e 04 de julho de 2025, contendo banheiros masculino e feminino; auditório com capacidade mínima para 100 pessoas; local para serviços de café da manhã, almoço e lanche da tarde, com rotas acessíveis, conforme Norma ABNT-NBR-9050. | **DIÁRIAS** | **02** |  |  |  |
| **03** | **9946** | **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de hospedagem, em hotel ou pousada, para atender às demandas dos palestrantes da 17ª Conferência Municipal de Assistência Social de Nova Friburgo, conforme quantidades, condições e exigências estabelecidas a seguir:**  • **Quantitativo:**  Check-in: 02/07/2025;  Check-out: 03/07/2025.  Hospedagem para 02 (duas) palestrantes.  • **Proximidade do local do evento:** Preferência para estabelecimentos situados em raio de até 10 km do local da Conferência.  • **Classificação:** Classificação mínima de 3 estrelas, com protocolo de atendimento diferenciado para autoridades e personalidades convidadas.  • **Acessibilidade:** Atendimento acessível para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.  • **Segurança:** Estabelecimento com sistema de segurança 24h ou sistema de controle de acesso.  • **Atendimento:** Atendimento cordial e eficiente aos hóspedes, assim como eventuais solicitações de suporte durante a estadia.  • **Tipo de acomodação:** Quartos individuais, com banheiro privativo.  • **Horários de Check-in / Check-out:** Conforme a programação do evento, com possibilidade de entrada antecipada e saída estendida, mediante negociação prévia dos hóspedes. | **DIÁRIAS** | **02** |  |  |  |
| **TOTAL** | | | | | | | **R$** |

**Informar Valor total R$...**

**Dados bancários:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Banco:** | **Agência:** | **Conta:** |

A validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da abertura da sessão pública de **DISPENSA ELETRÔNICA**.

**A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste aviso de contratação direta e seus anexos.**

.............................................................................., ........, ................................... de 2025.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo)