

**AVISO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

PROCESSO Nº 0419.006214/2024-10

**Ata de Registro de Preços nº 05/2024**

Pregão Presencial nº 07/2024

Pregão Presencial nº 07/2024 Processo: **0419.006214/2024-10**; Ata de Registro de Preços nº 05/2024; Objeto: para **futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentação e bebidas, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN**; Contratante: Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Rio Grande do Norte – SENAR-AR/RN, CNPJ nº 04.256.238/0001-33; Vigência de 12 (doze) meses. Início da Vigência: 19/07/2024. Contratada e Preços registrados:

EMPRESA		MARIA PAULA ARAUJO DA SILVA EPP			
CNPJ		70.045.729/0001-60			
ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO	Vir. UNITARIO (R\$)	Vir. TOTAL
01	2.515	PESSOA	<b>L a n c h e - Natal e/ou Parnamirim</b> Salgados variados (fritos, folhados e de forno), biscoitos docese salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores, sendo 1 normal e 1 diet), suco (2 sabores), água mineral e café.	R\$ 20,00	R\$ 50.300,00

Documento assinado eletronicamente por:

José Alvares Vieira, Presidente, em

22/07/24 às 08:55 \*

\* HORÁRIO OFICIAL DE BRASÍLIA

02	200	PESSOA	<p><b>Café da Manhã - Natal e/ou Parnamirim</b></p> <p>Café; café com leite; chocolate; chá, 02 (dois) tipos de sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás); pães (tipo francês, integral, brioche, milho, forma e de leite); manteiga; requeijão; 01 (um) tipo de geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); ovos mexidos; torta de presunto e queijo; sanduíches (frios e quentes) de queijo, de presunto, mistos (queijo e presunto); cuscuz, tapioca (na manteiga e molhada); queijo branco; queijo prato (ou polenguinho); presunto; 02 (dois) tipo de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 03 (três) variedades de frutas frescas da estação.</p>	R\$ 25,00	R\$ 5.000,00

03	760	PESSOA	<p><b>Coquetel - Natal e/ou Parnamirim</b></p> <p>Salgados folhados e de forno, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), bandeja de frios contendo: lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, copa), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, normal e diet), água de coco e gelo.</p>	R\$ 48,00	R\$ 36.480,00
----	-----	--------	---	--------------	---------------

04	50	PESSOA	<p><b>Coffee-break – Mossoró</b></p> <p>Lâminas de frios contendo: queijos (gouda, reino, provolone, gorgonzola, parmesão, mussarela, prato) e embutidos (salame, presunto, copa lombo, blanquet de peru, peito de peru) e outros (em média 100 g por pessoa); 5 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 03 (três) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) minisanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche, empadão); 01(um) tipo de salada de frutas (guarnecida de leite condensado, mel); 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de bolo rocambole (goiaba, leite condensado, doce de leite ou chocolate); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; água mineral, suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, sendo 1 diet),03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá e chocolate quente); sachês de</p>	R\$ 61,00	R\$ 3.050,00
----	----	--------	---	--------------	-----------------

			açúcar e adoçante.		
05	70	PESSOA	<p><b>Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim</b></p> <p>Serviço de coffee break - bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada; 01(um) tipo de salada de frutas ; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro,</p>	R\$ 57,00	R\$ 3.990,00

		<p>sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral; água de coco; 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.</p>	
--	--	--	--

06	120	PESSOA	<p><b>Almoço - Natal e/ou Parnamirim</b>  Arroz branco; arroz à grega; batata palha; farofa; saladas de folhas e legumes cozidos; 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) com 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa); filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti; camarão aos três queijos; 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); salada de frutas; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco); refrigerantes (1 normal e 1 diet); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás), café.</p>	R\$ 62,00	R\$ 7.440,00
----	-----	--------	--	--------------	-----------------

07	1.400	PESSOA	<p><b>Almoço - Natal e/ou Parnamirim</b></p> <p>Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), rocambole, feijão, farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), salgado (01 opção entre – quiche, folhado), proteína (02 opções entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, sendo 1 normal e outro diet), água mineral e café.</p>	R\$ 40,00	R\$ 56.000,00
----	-------	--------	---	-----------	---------------



08	2.500	PESSOA	<p><b>Almoço – Parnamirim</b></p> <p>Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), feijão (branco, verde, marrom ou preto), farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), proteína (02 opções entre – bovina, suína, caprina, frango, peixe – ex: carneiro torrado, galinha cozida, carne de sol, linguiça toscana ou de frango, linguiça calabresa, galeto assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, sendo 1 diet), água mineral e café.</p>	R\$ 34,00	R\$ 85.000,00

09	400	PESSOA	<p><b>Jantar - Natal e/ou Parnamirim</b></p> <p>Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com uma base, recheio e decoração) servidos em lâminas nas mesas dos convidados; 06 (seis) tipos de entradinhas volantes: risotos, saladas (ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada com biffum), bacalhau, carne de sol na nata, casquinho de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu ou teriaki, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca; mesa posta de aperitivos: terrines acompanhadas com salada fresca; burratas acompanhadas com salada fresca; molho para salada, a parte; lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de parma) apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis; lâminas e peças inteiras de queijos selecionados (reino, gouda, provolone, parmesão, gorgonzola, gruyere, emmental, edam) e apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis e guarnecidos de geleias de dois tipos; pães diversos (italiano, australiano), pães rústicos, pães pita e grissinis; antepastos (caponata, pesto); quiches de dois tipos; peça de brie (folhado</p>	R\$ 100,00	R\$ 44.000,00
----	-----	--------	--	---------------	---------------

com nuts/com geleia de frutas/com favo de mel). Mesa d e jantar montada: saladas: ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada caprese, saladas frescas, salada com massa e salada de bacalhau; filé ao molho (funghi/madeira); camarão ao molho (bechamel/4 queijos); lagosta ao molho (bechamel); arroz branco (com nozes); peru; massas (penne) e 2 opções de molhos (funghi, pomodoro, bechamel, 4 queijos, pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos sem açúcar, refrigerantes normal e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.

**VALOR TOTAL REGISTRADO R\$ 291.260,00**



---

Rua Dom José Tomaz, 995  
Tirol / Natal / RN / CEP 59022-250  
senarn@senarn.com.br (84)3342 0200