

ESTADO DO MARANHÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO Nº 32/2023 - PGJ/MA

PROPOSTA DE PREÇO

12.1 HOSPEDAGEM					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
12.1.1	Apartamento Single, devendo cada um ter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã e (um) litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária;	Diária	230	R\$ 590,00	R\$ 135.700,00
12.1.2	Apartamento Duplo devendo cada um ter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã e (um) litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária.	Diária	30	R\$ 590,00	R\$ 17.700,00
12.2 DA LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO					
12.2.1	Auditório para 500(QUINHENTAS) pessoas.: climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante uma diária;	Diária	15	R\$ 5.367,00	R\$ 80.505,00
12.2.2	Auditório para 200(DUZENTAS) pessoas. climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante uma diária;	Diária	10	R\$ 4.253,50	R\$ 42.535,00

12.2.3	Auditório para 100(CEM) pessoas. climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante uma diária;	Diária	15	R\$ 2.634,00	R\$ 39.510,00
12.2.4	Sala Vip para pelo menos 20(VINTE) pessoas com 02 (duas) poltronas individuais estofadas em tecido, um sofá de 3(três) lugares estofadas em tecido, 10 (dez) cadeiras estofadas em tecido, 02 (duas) mesas de apoio com tampo de vidro ou madeira, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet;	Diária	20	R\$ 1.667,00	R\$ 33.340,00
12.2.5	Sala de Apoio para pelo menos 10(DEZ) pessoas que servirá como secretaria para eventos e sala de reunião. Deve conter mesas e cadeiras, internet, tomadas para ligação de equipamentos tais como, computadores, impressoras, dentre outros.	Diária	20	R\$ 1.001,00	R\$ 20.020,00
12.3 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA HÓSPEDES E PARTICIPANTES DOS EVENTOS					
12.3.1	Água Mineral (Bebedouro) com garrações de água mineral de 20 litros, copos descartáveis e lixeira, pelo período do evento. No preço unitário do garrafão devem ser acrescidos todos os custos acima descritos;	Unidade	50	R\$ 46,00	R\$ 2.300,00
12.3.2	Água Mineral (Garrafas de 500ml) o serviço deve incluir taças de vidro, copos descartáveis, bandejas, isopor/freezer para apoio e gelo de água potável, conforme a natureza do evento. No preço unitário da garrafa devem ser acrescidos os custos acima descritos;	Unidade	3000	R\$ 5,30	R\$ 15.900,00
12.3.3	Garrafa de Café: 1Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L de café líquido, feito com pó de boa qualidade, copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e ou/ xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;	Unidade	150	R\$ 32,50	R\$ 4.875,00
12.3.4	Garrafa de Leite:Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L de leite líquido integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado de boa qualidade, conforme a necessidade do evento. Copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e/ou xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;	Unidade	40	R\$ 28,50	R\$ 1.140,00

WWW.SETPRODUCAO.COM.BR

SAAN Quadra 03 N° 1120 Sala 301

CEP: 70.632-310

(61) 3202 8500 | contato@setproducao.com.br

CNPJ: 02.924.831/0001-85



12.3.5	Chá: Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L, de água quente com 03 opções de sachês para chá de boa qualidade(sugestões: erva-cidreira, camomila, maçã, frutas vermelhas, hortelã, mate entre outros), conforme a necessidade do evento. Copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e/ou xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;	Unidade	50	R\$ 26,50	R\$ 1.325,00
12.3.6	Do fornecimento de Alimentação para Hóspedes: O cardápio das refeições deve conter, no mínimo: dois tipos de salada (verde e legumes cozidos); dois tipos de arroz: branco e temperado (opção: cuxá; à grega; brócolis; couve); 1 (uma) massa (opção: espaguete; fusilli, lasanha; ravioli); três tipos de pratos quentes: (opções: frango, carne, peixe, peru, camarão) ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade e seja autorizado pela Chefia de Cerimonial; 3.3.1.2 Opções variadas de Sobremesa, sendo no mínimo 01(UM) tipo dentre as seguintes: mousse de maracujá, bacuri, cupuaçu, chocolate, limão, pavê, taça da felicidade, tortas geladas variadas, pudim de leite, doces em compota ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade e seja autorizado pela Chefia de Cerimonial; 3.3.1.3 Os produtos devem ser oferecidos na seguinte quantidade mínima por hóspede: Refeição: 500g (quinhentos gramas); Sobremesa: 300g (trezentos gramas) e cada refeição deve incluir 1 (uma) bebida não alcoólica (água, suco ou refrigerante).	Refeição	600	R\$ 170,00	R\$ 102.000,00

WWW.SETPRODUCAO.COM.BR

SAAN Quadra 03 N° 1120 Sala 301

CEP: 70.632-310

(61) 3202 8500 | contato@setproducao.com.br

CNPJ: 02.924.831/0001-85



12.3.7	Coffee-break: Opções variadas sendo no mínimo 07 (SETE) tipos dentre as seguintes: croissant, quiche lorraine, sanduíche de peito de peru defumado, rissoles (palmito ou presunto e queijo), mini coxinha (simples ou com catupiry), mini beirute de presunto e queijo, bolo de tapioca, pão de queijo, berinjela em pasta em torrada de pão sírio, pastéis folhados, rocambole salgado, mini-enrolado de salsicha, finger, sandwich, petit four, quibe, esfirra, empadão, pão-delícia (recheado com requeijão), pão de metro, tábua de frios com queijos prato, mussarela, queijo branco fresco, ricota, tomate seco, presunto de peru defumado, presunto de peru light, salame, blanquet de peru ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;3.3.2.6.2 Opções de doces variados, sendo no mínimo 03 (TRÊS) tipos dentre as seguintes: Sonho de Doce de Leite, bolos variados (banana, chocolate, macaxeira, formigueiro), salada de frutas, rocambole doce ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;3.3.2.6.3 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, jesus, fanta, guaraná antártica, sprite e refrigerantes zero, light e diet), sucos variados (mínimo de 03 três tipos), café preto, café com leite, leite, chocolate, água quente, em garrafas de no mínimo 1,5L e chás variados (sugestões: erva-cidreira, camomila, maçã, frutas vermelhas, hortelã, mate entre outros);3.3.2.6.4 O coffee break e a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público alvo conforme a natureza do evento;3.3.2.6.5 De 02 (DUAS) a 04 (QUATRO) mesas para armação do coffee-break, com tamanho mínimo de 2,10m x 0,80m, incluindo toalhas (toalha grande - até o chão e sobre-toalha), de acordo com a solicitação;3.3.2.6.6 Taças de vidro, copos de vidro e acrílico cristal, guardanapos, bandejas em aço inox, guardanapos de bandeja, jarras de vidro, toalhas para garçons, taças de sobremesa em vidro, pratos de louça, talheres em inox, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes de acordo com a natureza do evento.	Pessoa	2500	R\$ 70,38	R\$ 175.950,00
--------	--	--------	------	-----------	----------------

12.3.8	Refeição: Opções variadas de Entrada, sendo no mínimo 05(CINCO) tipos dentre as seguintes: pasteizinhos, macaxeira frita, batata frita, patinha de caranguejo empanada, camarão empanado, patinhas de caranguejo ao molho vinagrete, iscas de peixe empanadas, frios e salgados, ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.7.2 O cardápio das refeições deve conter, no mínimo: dois tipos de salada (verde e legumes cozidos); dois tipos de arroz: branco e temperado (opção: cuxá; à grega; brócolis; couve); 1 (uma) massa (opção: espaguete; fusilli, lasanha; ravioli); três tipos de pratos quentes: (opções: frango, carne, peixe, peru, camarão) ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.7.3 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, Jesus, Fanta, guaraná antártica, Sprite e refrigerantes zero, light e diet) (mínimo de 03 três tipos), sucos de frutas variados (mínimo de 03 três tipos) e café; 3.3.2.7.4 Opções variadas de Sobremesa, sendo no mínimo 03(TRÊS) tipos dentre as seguintes: mousse de maracujá, bacuri, cupuaçu, chocolate, limão, pavê, taça da felicidade, tortas geladas variadas, pudim de leite, doces em compota variados ou à sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.7.5 Os produtos devem ser oferecidos na refeição na seguinte quantidade mínima por convidado: Entrada: 05(cinco) opções, Refeição: 500g (quinhentos gramas), Sobremesa: 300g (trezentos gramas) e bebidas: 700ml (setecentos mililitros); 3.3.2.7.6 De 02 (DUAS) a 04 (QUATRO) mesas para armação do buffet (almoço ou jantar), com tamanho mínimo de 2,10m x 0,80m, incluindo toalhas (toalha grande - até o chão - e sobre-toalha), em média; 3.3.2.7.7 Arranjos em flores naturais para as mesas de buffet de refeição, (MÍNIMO DE UM PARA CADA MESA SOLICITADA), de acordo com a necessidade do evento, incluindo vasos em vidro, castiçais com velas, ou outro material afim, de acordo com o solicitado; 3.3.2.7.8 Mesas com tampão tipo padrão para 10 (DEZ) lugares, incluindo toalhas (toalha grande - até o chão - e sobre-toalha), em quantidade a ser definida de acordo com o número de pessoas por evento; 3.3.2.7.9 Arranjos de flores naturais ou material afim para as mesas dos convidados (MÍNIMO DE UM PARA CADA MESA SOLICITADA), de acordo com a necessidade do evento, incluindo vasos em vidro, castiçais com velas, ou outro material afim, de acordo com o solicitado; 3.3.2.7.10 Taças de vidro, copos de vidro e acrílico cristal, guardanapos descartáveis e de tecido, bandejas em aço inox, guardanapos de bandeja, jarras de vidro, toalhas para garçons, pratos de louça, talheres em aço inox, taças de sobremesa em vidro ou aço inox, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes, de acordo com o solicitado; 3.3.2.7.11 A refeição, as bebidas e a sobremesa, assim como a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público alvo conforme a natureza do evento.	Pessoa	1500	R\$ 82,00	R\$ 123.000,00
--------	--	--------	------	-----------	----------------

12,3.9	Coquetel:Canapés finos variados, sendo no mínimo 5 (CINCO) tipos dentre as opções: canapé de tomate seco, canapé de frango defumado, vout-au-vant de camarão, vout-au-vant de bacalhau, profiteroles, quibe de forno, tartaletes de frango, camarão e ricota, mini quish de queijo e espinafre, cascatas de ovos de codorna com molho americano ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.8.2 Salgados fritos variados sendo no mínimo 05 (CINCO) tipos dentre as opções: coxinha, quibe frito, rissoles, camarão empanado, patinha de caranguejo, bolinha de queijo e presunto, bolinha de bacalhau, cartucho de camarão, pastel húngaro, pastel de carne, folhados de queijo, esfirra de carne, empada de frango e camarão ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.8.3 Opções de doces variados, sendo no mínimo 03 (TRÊS) tipos dentre as seguintes: Sonho de Doce de Leite, mini torta de limão, canapés doces, mini mousses de chocolate e frutas variadas, mini porções de salada de frutas, fatias de rocambole doce ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade; 3.3.2.8.4 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, jesus, fanta, guaraná antártica, sprite e refrigerantes zero, light e diet)(mínimo de 03 três tipos), sucos variados (mínimo de três tipos), coquetel de frutas sem álcool e água de coco; 3.3.2.8.5 Os produtos devem ser oferecidos no coquetel na seguinte quantidade mínima por convidado: 05 (CINCO) canapés finos variados, 05 (CINCO) salgados fritos variados, 03 (TRÊS) tipos de doces variados e 0,5L (MEIO LITRO) de bebidas variadas, dentre as opções mencionadas; 3.3.2.8.6 O coquetel e as bebidas assim como a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público-alvo conforme a natureza do evento.	Pessoa	1000	R\$ 64,20	R\$ 64.200,00
VALOR TOTAL R\$					R\$ 860.000,00
Oitocentos e sessenta mil reais.					

Validade da proposta 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

WWW.SETPRODUCAO.COM.BR

SAAN Quadra 03 N° 1120 Sala 301

CEP: 70.632-310

(61) 3202 8500 | contato@setproducao.com.br

CNPJ: 02.924.831/0001-85



Declaramos que na proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Brasília/DF 24 de outubro de 2023.

Eduardo Rocha Silva Neto
Diretor



WWW.SETPRODUCAO.COM.BR
SAAN Quadra 03 N° 1120 Sala 301
CEP: 70.632-310
(61) 3202 8500 | contato@setproducao.com.br
CNPJ: 02.924.831/0001-85