

**PUBLICAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO CHAMAMENTO
PÚBLICO Nº. 013/2024 CREDENCIAMENTO PARA
ESTABELECIMENTOS FORNECEDORES DE SERVIÇOS DE
BUFFET**

**Festival Canto da Primavera 2024, que ocorrerá na data 03/09/2024 a 08/09/2024
na cidade de Pirenópolis/GO**

A Comissão Especial de Credenciamento, nomeada pela **PORTARIA CONJUNTA FUNDAÇÃO RTVE/EXECULT Nº. 007/2024**, torna público o resultado final do **Chamamento Público nº 013/2024**, que tem por objeto credenciamento de pessoas jurídicas por meio da apresentação de proposta de fornecimento dos Serviços de Buffet (alimentos salgados e doces, bebidas, mão de obra e materiais de apoio necessários ao serviço) para abastecimento dos camarins da 23ª edição do Festival Canto da Primavera na cidade de Pirenópolis/GO.

Foi recebido eletronicamente o pedido de credenciamento da empresa relacionada abaixo, contendo os documentos de habilitação, os quais foram avaliados pelos membros da Comissão de Credenciamento na forma descrita no Item 8, do Edital:

- **Inscrição nº 01: ÁGUA NA BOCA BUFFET E LOCACOES LTDA:**

Inscrito no CNPJ nº 07.758.882/0001-06. Registrada em 01/09/2024 às 23h37min.

Após a análise do atendimento aos requisitos de habilitação previstos no Edital, foram credenciados os seguintes fornecedores, de acordo com o critério de julgamento estabelecido no Item 9.1¹, do Edital:

RIDER DOS CAMARINS DURANTE 6 DIAS (SEIS DIAS) PARA APRESENTAÇÕES DE PEQUENO PORTE - QTD 40 KITS	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL
Salgado assado de presunto e queijo	Unid.	6	240
Salgado assado de salsicha	Unid.	6	240
Sanduíche natural de frango	Unid.	4	160
Enroladinho de queijo	Unid.	6	240
Empadinha de palmito	Unid.	6	240
Pão de queijo grande	Unid.	5	200
Bolo caseiro (servido em fatias)	Unid.	4	160
Bandeja de frutas (6-Banana, 2-maçã, 2-pera, 1-uva)	Bandeja	1	40
Café sem açúcar	Garrafa	1	40
Refrigerante tradicional e zero (lata 350ml)	Unid.	6	240
Suco de uva, pêssego ou maracujá (caixinha de 200ml)	Unid.	3	120
SERVIÇOS DE BUFFET PARA FORNECIMENTO DE LANCHES RÁPIDOS E CAFÉ PARA EQUIPE DE PRODUÇÃO, OFICINEIROS, APOIO E IMPRENSA PARA 20 (VINTE) PESSOAS DURANTE OS 06 (SEIS) DIAS DE EVENTO – QTD 48 KITS	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL
Salgado assado de presunto e queijo	Unid.	12	240
Salgado assado de salsicha	Unid.	12	240
Sanduíche natural de frango	Unid.	8	160
Enroladinho de queijo	Unid.	12	240
Empadinha de palmito	Unid.	12	240
Pão de queijo grande	Unid.	10	200
Bolo caseiro (servido em fatias)	Unid.	8	160
Bandeja de frutas (10-Banana, 4-maçã, 4-pera, 1-uva)	Bandeja	1	20
Café sem açúcar	Garrafa	1	20
Refrigerante tradicional e zero (lata 350ml)	Unid.	10	200
Suco de uva, pêssego ou maracujá (caixinha de 200ml)	Unid.	6	120
Descartáveis:			
Copo descartável 300ml	Pct com 100	1	6
Copo de café descartável	Pct com 100	1	6
Mexedor de café	Pct com 500	1	6
Sachê de açúcar	Unid.	60	360
Sachê de adoçante	Unid.	60	360
Guardanapo	Pct	10	60
RIDER DOS CAMARINS DURANTE 6 DIAS (SEIS DIAS) PARA APRESENTAÇÕES DE MÉDIO PORTE - QTD 20 KITS	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL
Salgado assado de presunto e queijo	Unid.	12	240
Salgado assado de salsicha	Unid.	12	240
Sanduíche natural de frango	Unid.	8	160
Enroladinho de queijo	Unid.	12	240
Empadinha de palmito	Unid.	12	240

Pão de queijo grande	Unid.	10	200
Bolo caseiro (servido em fatias)	Unid.	8	160
Bandeja de frutas (10-Banana, 4-maçã, 4-pera, 1-uva)	Bandeja	1	20
Café sem açúcar	Garrafa	1	20
Refrigerante tradicional e zero (lata 350ml)	Unid.	10	200
Suco de uva, pêssigo ou maracujá (caixinha de 200ml)	Unid.	6	120
RIDER DOS CAMARINS DURANTE 6 DIAS (SEIS DIAS) PARA APRESENTAÇÕES DE GRANDE PORTE - QTD 20 KITS	UNIDADE	QUANTIDADE	TOTAL
Salgado assado de presunto e queijo	Unid.	18	180
Salgado assado de salsicha	Unid.	18	180
Sanduíche natural de frango	Unid.	12	120
Enroladinho de queijo	Unid.	18	180
Empadinha de palmito	Unid.	18	180
Pão de queijo grande	Unid.	15	150
Bolo caseiro (servido em fatias)	Unid.	12	120
Bandeja de frutas (10-Banana, 4-maçã, 4-pera, 1-uva)	Bandeja	1	10
Café sem açúcar	Garrafa	1	10
Refrigerante tradicional e zero (lata 350ml)	Unid.	15	150
Suco de uva, pêssigo ou maracujá (caixinha de 200ml)	Unid.	8	80
VALOR TOTAL: R\$ 62.300,00			

RIDER DE CAMARINS NACIONAIS			
Maria Gadu	Itens listados no Apêndice 1, condicionado ao atendimento apenas dos itens relacionados ao objeto deste edital, ou seja, serviços de buffet para camarins	Show no dia 06/09/2024	Entrega em horário noturno nos camarins montados próximo ao Palco Garagem em Pirenópolis/GO
Salgado assado de salsicha	Itens listados no Apêndice 2, condicionado ao atendimento apenas dos itens relacionados ao objeto deste edital, ou seja, serviços de buffet para camarins	Show no dia 07/09/2024	
Sanduíche natural de frango	Itens listados no Apêndice 3, condicionado ao atendimento apenas dos itens relacionados ao objeto deste edital, ou seja, serviços de buffet para camarins	Show no dia 08/09/2024	
VALOR TOTAL: R\$ 24.700,00			
ITENS AGREGADOS AOS SERVIÇOS			

Estrutura e gastos para produção; gastos com logística e mão de obra de buffet; materiais de louça, vidro, talheres, pratos, copos, taças e afins

VALOR TOTAL: R\$ 13.000,00

VALOR GLOBAL: R\$ 100.000,00 (CEM MIL REAIS)

Goiânia, 02 de setembro de 2024.

Comissão de Credenciamento

Mateus Felipe de Costa Silva	Presidente
Thamara Ferreira Aquino	Membro
Graziela Cunha Borges	Membro