



PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2014 CIRCULAR Nº 001

OBJETO: Contratação da prestação de serviços de empresa especializada em realização de eventos de integração de equipe, para atender às necessidades da PBGÁS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo abaixo, em conformidade com o **Anexo 2 – Termo de Referência**.

- 1.1.1 – **Evento 1** – INTEGRAÇÃO JUNINA DA PBGÁS;
- 1.1.2 – **Evento 2** - INTEGRAÇÃO E CONFRATERNIZAÇÃO DE FINAL DE ANO DA PBGÁS,
- 1.1.3 – **Evento 3** – INTEGRAÇÃO DE ANIVERSÁRIO DE 20 ANOS DA PBGÁS;

Assunto: Esclarecimentos

Prezados Senhores,

Serve o presente para dar conhecimento a todos os interessados do seguinte esclarecimento do edital, conforme item 3 do Edital:

Esclarecimento 1:

Licitante aponta que *“os eventos 1, 2 e 3 não estão solicitando em seus termos de referência o espaço físico para realização dos mesmos”*, e questiona se *“a PBGÁS irá disponibilizar o espaço físico ou o item foi suprimido por engano?”*.

Resposta: O **espaço físico** está solicitado no Termo de Referência, especificamente nos itens 4.1.1.6, 4.1.2.9 e 4.1.3.7. Porém, a linha referente ao **espaço físico** nas Planilhas de Preços dos Eventos 1, 2 e 3 foi suprimida erroneamente na impressão.

Portanto, para o devido esclarecimento, reiteramos que o item de **espaço físico** consta no Termo de Referência e deverá fazer parte da proposta de preços a ser enviada pelos licitantes que participarem do Pregão PP007/2014.

Em anexo, encaminhamos o Anexo K - Modelo de Proposta de Preços com a devida exibição da linha do “espaço físico para o evento” nos Eventos 1, 2 e 3.

João Pessoa/PB, 03 de junho de 2014.

SEVERINO AUGUSTO BARROS SOUSA
Pregoeiro

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2014
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS - ANEXO K

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS – PREGÃO PRESENCIAL
Nº 007/2014

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sas, nossa Proposta de Preços, para o objeto da presente Licitação, de acordo com as exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

O preço total para execução do objeto da Licitação em referência é de R\$ xx,xx (xxx reais), conforme planilha em anexo, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham ser verificados na sua preparação.


ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR TOTAL (R\$)
Evento 1	Integração Junina da PBGÁS	
Evento 2	Integração e Confraternização de final de ano da PBGÁS	
Evento 3	Integração de Aniversário de 20 anos da PBGÁS	

O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura dos envelopes.

Local e Data


Assinatura(s) do(s) Representante(s) Legal(is)

ANEXO K - EVENTO 1 - INTEGRAÇÃO JUNINA DA COMPANHIA

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO / MATERIAL	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
 <div style="text-align: right; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">PLANILHA DE PREÇOS</div>				
OBJETO: Contratação da prestação de serviços de empresa especializada em realização de eventos de integração de equipe, para atender às necessidades da PBGÁS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos, a ser realizado no dia 18 de junho de 2014, com duração total de 04h00min (quatro horas), compreendendo o horário das 19h30min às 23h30min, conforme especificações que seguem no item 4.1.1 deste Termo de Referência.				
1	Comidas Típicas e Tradicionais de Festas Juninas: (para 170 pessoas) <ul style="list-style-type: none"> • Espetinho (carne, frango, queijo de coalho, coração de galinha, lingüiça); • Milho (assado e cozido); • Canjica; • Pamonha; • Mugunzá; • Cachorro-quente; • Bolo (pé-de-moleque, milho, baeta, macaxeira); • Tapioca (08 sabores, sendo 04 salgados e 04 doces); • Cocada. 			
2	Bebidas (para 170 pessoas) <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes (normal e light) • Água mineral (com e sem gás) • Água de coco • Suco (dois tipos diferentes) 			
3	Barraca de cachorro quente;			
4	Barraca de maçã do amor;			
5	Barraca de Tapioca;			
6	Barraca de pipoca doce e salgada			
7	• Staff de serviço: Quatro Garçons Staff da cozinha Coordenadores Dois Animadores caracterizados tipicamente para recepcionar e realizar integração entre os convidados durante o evento.			


8	Música Banda/Grupo musical de Forró Pé de Serra (04 horas duração), e todo serviço de som (amplificador, rack, mesa de sonorização, microfones, caixas de som e teste de equipamentos) e iluminação..			
9	Cem (100) camisas de malha, 100% algodão fio 30, em cor e a arte a definir, a serem distribuídas para os empregados da PBGÁS, sendo 35 no modelo feminino (na quantidade e tamanho respectivamente: 5-P, 17-M, 10-G e 2-GG) e 65 no modelo masculino (na quantidade e tamanho respectivamente: 4-P, 20-M, 27-G, 15-GG), conforme modelos a serem apresentados.			
10	A decoração deverá ser de típica de festas juninas: Uma faixa de boas vindas na entrada; balões de São João, bandeirinhas , bolas grandes com alusão à copa de mundo, e malhas em todo o ambiente			
11	Staff de serviço: • Cinco Garçons • Staff da cozinha • Coordenadores			
12	Material: Bandejas, copos, guardanapos e todo o material necessário para a cozinha. Talheres, sous-plat e taças. Faixa de entrada (Bem vindos ao SÃO GÁS 2014).			
13	Entretenimento infantil: a) Pula-pula b) Cama elástica			
14	Espaço para o evento Local com posição geográfica de, no máximo, 10 km da sede da PBGÁS, que possua extensa área verde com salão com palco e infraestrutura para apresentação de banda/grupo musical de forró pé de serra, amplo estacionamento, segurança, com mesas e cadeiras que acomode 170 pessoas, e com banheiros.			
DATA	VALOR POR EXTENSO			TOTAL

ANEXO K - EVENTO 2 - INTEGRAÇÃO E CONFRATERNIZAÇÃO DE FINAL DE ANO DA COMPANHIA

 PBGÁS <small>COMPANHIA PARAIBANA DE GÁS</small>		PLANILHA DE PREÇOS		
OBJETO: Contratação da prestação de serviços de empresa especializada em realização de eventos de integração de equipe, para atender às necessidades da PBGÁS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos, a ser realizada no dia 12 de dezembro de 2014, com duração total de 08h00min(oito horas), compreendendo o horário das 9h00min às 17h00min, conforme especificações que seguem no item 4.1.2 deste Termo de Referência.				
ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO / MATERIAL	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Carnes (para 200 pessoas) <ul style="list-style-type: none"> • Maminha • Lombrinho • Costela de boi • Picanha • Fraldinha • Contra filé • Filé mignon • Bisteca de porco e de boi • Lingüiça • Frango • Queijo • Coração de galinha Acompanhamento (para 200 pessoas) <ul style="list-style-type: none"> • Arroz a grega • Arroz branco • Bolinho frito de macaxeira • Creme de queijo • Farofa de calabresa • Farofa de ovo • Batata Frita • Legumes • Pão de alho • Salada crua 			
2	Bebidas (para 200 pessoas) <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes (normal, light e zero de 3 tipos) • Água mineral (com e sem gás) • Água de coco • Suco (quatro tipos diferentes) 			
3	Uma mesa com Bartender que prepare coquetéis de frutas.			
4	Barraca de algodão doce			
5	Barraca de picolé/sorvete com variados sabores de fruta e chocolate			
6	Barraca de pipoca doce e salgada			
7	Pessoal <ul style="list-style-type: none"> • Duas recepcionistas para receber os convidados e prestar informações durante o evento. • Profissional animador de festa que promova integração e descontração durante o evento. • Profissional recreador que promova campeonatos de jogos entre os colaboradores (as atividades desenvolvidas pelo recreador deverão ser combinadas com a gerência de recursos humanos da PBGÁS, com até uma semana de antecedência do evento). 			

8	<p>Música</p> <p>a) Banda/Grupo musical - Repertório variado (02 horas duração) incluindo serviço de som (amplificador, rack, mesa de sonorização, microfones, caixas de som e teste de equipamentos).</p> <p>b) Um DJ – Repertório variado (03 horas de duração) incluindo todo equipamento necessário e iluminação do ambiente.</p>			
9	Transporte com ar condicionado para 52 pessoas, com cadeira acolchoada reclinável e com vistoria e manutenção atualizados.			
10	Cem (100) camisas de malha, 100% algodão fio 30, em cor e a arte a definir, a serem distribuídas para os empregados da PBGÁS, sendo 35 no modelo feminino (na quantidade e tamanho respectivamente: 5-P, 17-M, 10-G e 2-GG) e 65 no modelo masculino (na quantidade e tamanho respectivamente: 4-P, 20-M, 27-G, 15-GG), conforme modelos a serem apresentados.			
11	A decoração do espaço deverá conter: uma faixa de “bem vindos” na entrada, bolas e malhas em todo o ambiente.			
12	<p>Staff de serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cinco Garçons • Staff da cozinha • Coordenadores 			
13	<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandejas, copos, guardanapos e todo o material necessário para a cozinha. • Talheres, sous-plat e taças. • Faixa de entrada (Bem vindos a Confraternização de Fim de Ano da PBGÁS 2013). 			
14	<p>Entretenimento infantil:</p> <p>a) Pula-pula</p> <p>b) Piscina com bolas</p> <p>c) Oficina de maquiagem para as crianças</p>			
15	<p>Espaço para o Evento</p> <p>Espaço físico, com localidade de no máximo 30km da sede da PBGÁS, que possua estacionamento próprio, segurança, campos de voley e futebol, piscinas adulto e infantil (com salva vidas), área de jogos, área externa gramada e arborizada, espaço para churrasco com mesas e cadeiras que acomode 200 pessoas, banheiros com espaço para banho e fraldário.</p>			
DATA	VALOR POR EXTENSO			TOTAL

ANEXO 3 - ANIVERSÁRIO DE 20 ANOS DA COMPANHIA

 PBGÁS <small>COMPANHIA PARAIBANA DE GÁS</small>		PLANILHA DE PREÇOS		
OBJETO: Contratação da prestação de serviços de empresa especializada em realização de eventos de integração de equipe, para atender às necessidades da PBGÁS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos, ser realizada no dia 31 de outubro de 2014, compreendendo o horário das 20h00min às 24h00min, conforme especificações que seguem no item 4.1.3 deste Termo de Referência.				
ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO / MATERIAL	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	<p>COQUETEL VOLANTE (Para 170 pessoas) 10 unidades (05 quentes/ 05 frios)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Remaquin de gergelim com shitake e salmão <input type="checkbox"/> Canapés blinis e camarões flambados em destilados e pimenta biquinho <input type="checkbox"/> Canapés blinis com Presunto parma e damascos <input type="checkbox"/> Cestas crocantes de Phyllo com bacalhau e bacon <input type="checkbox"/> Espetetadas de camarão com catupiry <input type="checkbox"/> Crostini de queijo brie com geleia com mel e amêndoas <input type="checkbox"/> Camarão empanado recheado de queijo defumado <input type="checkbox"/> Folhados de peru e abacaxi <input type="checkbox"/> Pastel de queijo Ementhal com lagosta e cebolinha verde <input type="checkbox"/> Risoles de peito de peru com cereja, dentre outros <p>FINGER FOODS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Camarões ao creme Provençal <input type="checkbox"/> Pot Pie de Frango ao vinho <input type="checkbox"/> Mousseline de batata e Bacalhau confitado em alho, cebolas pérolas e azeite de cogumelos <p>JANTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Medalhão de Filé Mignon ao molho de vinho Bordeaux, cenouras caramelizadas e ervilhas frescas <input type="checkbox"/> Ravioli de mussarela e nozes com molho de tomate pelatto <input type="checkbox"/> Camarão ao molho de Prosecco <input type="checkbox"/> Salada de folha, frutas e nozes com lascas de parmesão e molho de mostarda e mel <input type="checkbox"/> Arroz com amêndoas <p>MESA DE CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Petit-fours <input type="checkbox"/> Brigadeiro chic <input type="checkbox"/> Uvinha glaçada <input type="checkbox"/> Brigadeiro na raspa <input type="checkbox"/> Quindim <input type="checkbox"/> Patel de nata <input type="checkbox"/> Mini Brownie 			
2	<p>Bebidas (para 170 pessoas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes (normal, light e zero de 3 tipos) • Água mineral (com e sem gás) • Água de coco • Suco (quatro tipos diferentes) 			

3	<p>Pessoal</p> <p>a) Duas recepcionistas para receber os convidados e prestar informações durante o evento.</p> <p>b) Profissional mestre de cerimônia.</p> <p>c) Fotógrafo profissional.</p> <p>D) Cenografista profissional para registro do evento.</p>			
4	<p>Música</p> <p>a) Banda musical - Repertório clássico (02 horas duração) incluindo serviço de som (amplificador, rack, mesa de sonorização, microfones, caixas de som e teste de equipamentos).</p> <p>b) Um DJ – Repertório variado (03 horas de duração) incluindo todo equipamento necessário e iluminação do ambiente.</p>			
5	<p>• Material:</p> <p>Bandejas, copos, guardanapos e todo o material necessário para a cozinha.</p> <p>Talheres, sous-plat e taças.</p> <p>Painel de entrada com arte a ser definida com a PBGÁS, com a logo 20 anos.</p>			
6	<p>Staff de serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cinco Garçons • Staff da cozinha • Coordenadores 			
7	<p>DECORAÇÃO A decoração do espaço deverá conter: o painel para fotos com a marca de 20 anos PBGÁS na entrada, arranjos de flores nas mesas, cenografia e iluminação.</p>			
8	<p>Cem (100) camisas de malha, 100% algodão fio 30, em cor e a arte a definir, a serem distribuídas para os empregados da PBGÁS, sendo 35 no modelo feminino (na quantidade e tamanho respectivamente: 5-P, 17-M, 10-G e 2-GG) e 65 no modelo masculino (na quantidade e tamanho respectivamente: 4-P, 20-M, 27-G, 15-GG), conforme modelos a serem apresentados.</p>			
9	<p>Espaço para o Evento:</p> <p>Espaço físico, ambiente climatizado com ar condicionado, com localidade geográfica de no máximo 10km da sede da PBGÁS, que possua estacionamento próprio, segurança, área externa gramada e arborizada, mesas e cadeiras que acomodem 200 pessoas, banheiros com espaço para fraldário.</p>			
DATA	VALOR POR EXTENSO			TOTAL