



MUNICÍPIO DE MALHADOR - SE

PREGÃO PRESENCIAL 014/2018 SRP N° 005/2018

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

A Prefeita Municipal de Malhador, no uso de suas atribuições legais, vem informar, para ao final deliberar, acerca da decisão do Pregoeiro e Equipe de Apoio no Processo Licitatório abaixo discriminado:

Processo: Pregão Presencial N°. 014/2018 SRP N°005/2018.

Objeto: Registro de preços para Aquisição de refeições prontas com fornecimento parcelado para atender os futuros e eventuais eventos da Prefeitura Municipal de Malhador/Se tendo com partícipe o Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Assistência Social.

Vencedor: T&J EVENTOS E BUFFET LTDA ME

CNPJ/CPF: 17.792.408/0001-40

ENDEREÇO: Rua Moacyr Lopes Poconé Bairro:Luzia, Aracaju/SE

Item	Descrição	Qtd Total	Unid	Marca	VALORES	
					Unit	Total
1	Almoço tipo 1: Feijão carioca ou tropeiro (120 gramas), arroz(90 gramas), macarrão(90 gramas), salada crua(50 gramas, cenoura, beterraba, tomate, cebola e alface) frango cozido ou assado, e/ou peixwe, suco de frutas ou refrigerantes (350 ml) Almoço tipo 2: Feijão carioca ou tropeiro(120 gramas), arroz(90 gramas), farofa(90 gramas), verdura na maionese(50 gramas), carne cozida , assada(150 gramas) -Suco de frutas ou refrigerantes-350ml Obs:Acompanhada de descartáveis(Copos,talheres e guardanapos),com entrega no local indicado,nos dias úteis, fins de semana e feriados)	300	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME Refrigerante 350ml marca schin Material descartável Maratá	R\$18,00	R\$5.400,00
2	Refeição (jantar/Café da Manhã) - Tipo quentinha, com no mínimo 500 gramas de alimento. Sugestão de cardápio: inhame ou macaxeira, carne bovina, ave ou pescado, cuscu, suco, café ou refrigerante com 350 ml. (Bebida requisitada no momento da solicitação). Acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), com entrega no local, nos dias úteis, fins de semana e feriados).	250	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME Refrigerante 350ml marca schin,café e sucos Maratá	R\$20,00	R\$5.000,00



MUNICÍPIO DE MALHADOR - SE
PREGÃO PRESENCIAL 014/2018 SRP N°
005/2018

				Material descartável Maratá		
3	Coffee Break (pausa do café) para atender grupo de 100 pessoas. Salgados variados (mínimo de 25 gramas cada), croissant de carne, croissant queijo e presunto, empadinhas de carne, empadinhas de frango, risoles de carne, queijo e frango, coxinha de frango, bolinho de queijo, bacalhau, croquete de queijo e presunto, pão de queijo, pão de batata, canudinho de frango, barquete, sanduíches natural de franco, atum. Bolos (ovos, cenoura). Sequinhos (Nata, goiaba, milho). Docinhos variados (Sonho de valsa, brigadeiro, surpresa). Refrigerante (Suco natural de frutas, água e café).	120	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME Refrigerante 350ml marca schin,café e sucos Maratá Água imperial	R\$1.350,00	R\$162.000,00
4	Comidas típicas para atender grupo de 100 pessoas (bolos caseiros do tipo milho, aimpim, puba, ovos, beiju molhado, sarolho, pé de moleque, mal casado, canjica, pamonha, arroz doce, mungunza, amendoim, espetinho de carne bovina e aves)	30	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME Refrigerante 350ml marca schin,café e sucos Maratá	R\$1.250,00	R\$37.500,00
5	Lanches para atender grupo de 100 pessoas ofertada em carrinho para fabricação na hora (pipoca, algodão doce, mini pizza ou sanduíches de pão, carne, queijo) Crepe e cachorro quente)	70	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME Refrigerante 350ml marca schin,café e sucos Maratá	R\$770,00	R\$53.900,00
6	Buffet (bufê). Saladas (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera composta de vegetais da estação, crus e cozidos. Salada de legumes vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve flor. Salpicão de frango, filé de frango defiado, batata palha, mussaela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão. Salada tropical. Molhos para salada (02 tipos a escolher dentre as	500Pessoas	und	T&j Eventos e Buffet LTDA-ME	R\$32,00	R\$16.000,00

ed



MUNICÍPIO DE MALHADOR - SE

PREGÃO PRESENCIAL 014/2018 SRP N° 005/2018

opções seguintes): Molho ceasar, molho agridoce e molho tradicional;
Pratos principais (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes): Carnes (filé ao molho madeira, filé à parmegiana, carne do sol com manteiga de garrafa, peito de frango na chapa, peito de frango empanado, camrão ao molho branco, galinha ao molho pardo e feijoadada);
Arroz (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): arroz branco, arroz com brócolis e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas);
Acompanhamentos (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes): farofa, purê de batata, panquecas de carne, panquecas de frango, torta de frango, strogonoff de frango, strogonoff de carne e feijão tropeiro;
Massa (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, penne, fetucchini, lasanha de queijo, presunto e carne ou frango;
Molho (02 tipos a escolher para acompanhar as massas): sugo, bolonhesa e branco;
Sobremesas (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes, servido em porções de 50 gramas cada): Mousse de chocolate ou maracujá, doce de leite, doce de banana e pudim de leite e salada de frutas;
Bebidas (refrigerantes 02 litros, água mineral sem gás em copos de 200 ml, café, leite para café, água de coco e suco de frutas da época);
Observação: Os alimentos preparados devem ser entregues em condições de exposição, sendo em baixelas de inox, demais acessórios,
Serviço de apoio (01 garçom devidamente uniformizados com camisa branca, calça preta e sapato preto; 01 copo de vidro, para água e refrigerante; 01 xícara para café e chá; 01 prato em porcelana para refeição; 01 prato em porcelana para sobremesa; 01 conjunto de talheres em aço inox e 03 unidades de guardanapos);
Padrão de referência (Carne e presunto deverão ser do tipo extra limpo, isenta ao máximo de gordura; aves do tipo granja; doces caseiros; peixes e frutos do mar frescos e de boa qualidade; sucos deverão ser elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade, devem ser servidos de forma natural sem gelado e adoçado e acompanhados de recipiente com acucar, adoçante e gelo para que os participantes do evento possam se servir; Os ingredientes utilizados para elaboração dos alimentos, tais como: farinha de trigo, café, adoçante e outros, deverão ser de primeira qualidade e estar dentro do prazo de validade.
OBS: A quantidade será determinada por evento, devendo este item ser cotado em valor por pessoa o total de 1.500 pessoas compreende a quantidade de pessoas distribuídas nos possíveis eventos que ocorrerão durante os 12 meses de vigência.

Refrigerante
350ml marca
schin, café e
sucos Maratá

Material
descartável
Maratá

EA



MUNICÍPIO DE MALHADOR - SE
PREGÃO PRESENCIAL 014/2018 SRP N°
005/2018

Total: (Duzentos e setenta e nove mil e oitocentos reais)					R\$ 279.800,00

Valor Total da Homologação: R\$279.800,00(Duzentos e setenta e nove mil oitocentos reais).

Após análise do procedimento supramencionado, em todos os seus aspectos, decide esta Prefeita **HOMOLOGAR** o procedimento licitatório modalidade **Pregão Presencial N° 014/2018 SRP 005/2018** e **ADJUDICAR** e **HOMOLOGAR** o objeto da licitação a empresa vencedora do certame, ratificando todos os atos praticados pela Pregoeira em conformidade com o disposto no art. 43, inciso VI da Lei n° 8.666/93.

Malhador, 10 de setembro de 2018

ELAYNE OLIVEIRA DE ARAÚJO

Prefeita Municipal