

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2020
PROCESSO LICITATÓRIO 31/2020 SRP

TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O(a) PREGOEIRO do(a) **MUNICÍPIO DE AUGUSTO CORRÊA/PA** comunica aos interessados e participantes do **PREGÃO ELETRÔNICO 31/2020** referente à *Registro de preços para eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de buffet, coffee break e refeições para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, Fundo Municipal de Saúde e Educação de Augusto Corrêa/PA.*, que **ADJUDICA** o objeto do certame a(s) empresa(s):

Fornecedor: **EVENTUAL LIVE MARKETING DIRETO EIRELI - 04.433.214/0001-02**

| Item | Quant. | Un | Descrição | Marca | Modelo | Unitário Adjudicado | Total Adjudicado | Unitário Orçado | Total Orçado | Econ. % | Economia R\$ |
|------|----------|---------|--|---------|---------|---------------------|------------------|-----------------|---------------|---------|--------------|
| 1 | 2.870,00 | UNIDADE | Coffee Break – Cardápio 1 Cardápio: Café com leite ou Chocolate quente, suco de fruta (natural ou polpa), bolo (fatia), pão, frios (presunto, queijo mussarela, manteiga e margarina), frutas naturais fatiadas, pet four (doce e salgado), pão com queijo ou sanduíche recheados, Canjica ou Tapioca. Complemento: Açúcar, adoçante e guardanapos de papel. Pessoal: 2 funcionários a cada 50 pessoas atendidas, devidamente uniformizados e dentro das normas exigidas por Lei. Material: toalhas de mesa, copos, xicaras, talheres de inox, travessas, bandejas de inox, pegadores de inox, garrafas térmicas em aço escovado, jarras de vidro para suco e água, cadeiras proporcionais ao numero de pessoas mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria Obs: alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente. | Serviço | Serviço | R\$ 22,00 | R\$ 63.140,00 | R\$ 22,00 | R\$ 63.140,00 | 0,00 | 0,00 |
| 2 | 4.500,00 | UNIDADE | Coffee Break – Cardápio 2 Cardápio: Café com leite, suco de fruta (natural ou polpa), bolo (fatia), Pão, frios (presunto, queijo mussarela, manteiga e margarina), tapioca Complemento: Açúcar, adoçante e guardanapos de papel. Pessoal: 2 funcionários a cada 50 pessoas atendidas, devidamente uniformizados e dentro das normas exigidas por Lei. Material: toalhas de mesa, copos, xicaras, talheres de inox, travessas, bandejas de inox, pegadores de inox, garrafas térmicas em aço escovado, jarras de vidro para suco e água, cadeiras proporcionais ao numero de pessoas mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). Obs: alimentos e bebidas serão dispostos e | Serviço | Serviço | R\$ 20,67 | R\$ 93.015,00 | R\$ 20,67 | R\$ 93.015,00 | 0,00 | 0,00 |
| 3 | 6.120,00 | UNIDADE | Lanche 1 - Cachorro quente - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200 ml) Sanduíches acondicionados em embalagens de plástico próprias para cachorro quente. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época. | Serviço | Serviço | R\$ 8,00 | R\$ 48.960,00 | R\$ 8,00 | R\$ 48.960,00 | 0,00 | 0,00 |
| 4 | 5.920,00 | UNIDADE | Lanche 2 - Bandeja com mini salgados; - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200 ml) Salgado de frango ou carne ou queijo com presunto. Tipos: mini pastel, mini coxinha, mini sanduíche, canudinhos e empadas. Acondicionados em embalagens plásticas. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época. | Serviço | Serviço | R\$ 9,00 | R\$ 53.280,00 | R\$ 9,00 | R\$ 53.280,00 | 0,00 | 0,00 |

Subtotal Adjudicado R\$ 691.381,00

Subtotal Orçado R\$ 700.040,00

1,24% R\$ 8.659,00

| Item | Quant. | Un | Descrição | Marca | Modelo | Unitário Adjudicado | Total Adjudicado | Unitário Orçado | Total Orçado | Econ. % | Economia R\$ |
|------|----------|---------|--|---------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|---------------|---------------------|--------------|
| 5 | 2.300,00 | UNIDADE | Almoço com prato a base de carne vermelha - proteína de primeira (carne assada de panela ou bife acebolado); - salada (crua ou cozida); - arroz (branco ou a grega); - massa (espaguete); - acompanhamento (farofa ou farinha); - sobremesa: fruta ou picolé; - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade); - Água mineral sem gás (200 ml); - Serviço de buffet será do tipo americano. As bebidas serão servidas por garçons; - Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). | Serviço | Serviço | R\$ 39,52 | R\$ 90.896,00 | R\$ 40,33 | R\$ 92.759,00 | 2,01 % | R\$ 0,81 |
| 6 | 1.800,00 | UNIDADE | Almoço com prato a base de carne branca (ave) - proteína de primeira (frango cozido com legumes, frango de forno ou frango ao molho branco); - salada (crua ou cozida); - arroz (branco ou a grega); - massa (espaguete); - acompanhamento (farofa ou farinha); - sobremesa: fruta ou picolé; - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade); - Água mineral sem gás (200 ml); - Serviço de buffet será do tipo americano; - As bebidas serão servidas por garçons. Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). | Serviço | Serviço | R\$ 37,25 | R\$ 67.050,00 | R\$ 38,00 | R\$ 68.400,00 | 1,97 % | R\$ 0,75 |
| 7 | 1.800,00 | UNIDADE | Almoço com prato a base de peixe - proteína de primeira (peixe frito, peixe ao molho branco, peixe ao escabeche ou caldeirada) - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - acompanhamento (farofa ou farinha) - sobremesa: fruta ou picolé - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200 ml); - Serviço de buffet será do tipo americano; - As bebidas serão servidas por garçons; - Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). | Serviço | Serviço | R\$ 36,92 | R\$ 66.456,00 | R\$ 37,67 | R\$ 67.806,00 | 1,99 % | R\$ 0,75 |
| 8 | 1.720,00 | UNIDADE | Jantar com prato a base de carne vermelha - Entrada: salgadinhos diversos; - proteína de primeira: stroganoff, filé ao molho madeira ou escondidinho; - salada (crua ou cozida); - arroz (branco ou a grega); - farofa; - sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade; - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade); - Água mineral sem gás (200 ml); - Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). | Serviço | Serviço | R\$ 46,10 | R\$ 79.292,00 | R\$ 47,00 | R\$ 80.840,00 | 1,91 % | R\$ 0,90 |
| | | | | | | | Subtotal Adjudicado R\$ 691.381,00 | Subtotal Orçado R\$ 700.040,00 | 1,24% | R\$ 8.659,00 | |

| Item | Quant. | Un | Descrição | Marca | Modelo | Unitário Adjudicado | Total Adjudicado | Unitário Orçado | Total Orçado | Econ. % | Economia R\$ |
|---|----------|---------|--|---------|---------|---------------------|------------------|---------------------------------------|---------------|--------------|---------------------|
| 9 | 1.720,00 | UNIDADE | Jantar com prato a base de carne branca (ave) - Entrada: salgadinhos diversos; - proteína de primeira: strogonoff, escondidinho, frango ao molho branco, torta salgada ou lasanha; - salada (crua ou cozida); - arroz (branco ou a grega); - Farofa; - Sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade; - Suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200 ml); Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons. Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela secretaria). | Serviço | Serviço | R\$ 46,10 | R\$ 79.292,00 | R\$ 47,00 | R\$ 80.840,00 | 1,91 % | R\$ 0,90 |
| 10 | 1.000,00 | UNIDADE | Jantar com prato a base de frutos do mar - Entrada: salgadinhos diversos - Proteína de primeira: camusquim de camarão, camarão fresco com legumes ou camarão fresco ao molho branco - Salada (crua ou cozida); - Arroz (branco ou a grega); - farofa; - 01 tipo de sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade; - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade); - Água mineral sem gás (200 ml); - Serviço de buffet será do tipo americano; - As bebidas serão servidas por garçons; - Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o Buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pelo Fundo Municipal de Educação). | Serviço | Serviço | R\$ 50,00 | R\$ 50.000,00 | R\$ 51,00 | R\$ 51.000,00 | 1,96 % | R\$ 1,00 |
| Subtotal Adjudicado R\$ 691.381,00 | | | | | | | | Subtotal Orçado R\$ 700.040,00 | | 1,24% | R\$ 8.659,00 |

TOTAL GERAL DO PROCESSO

| Total Adjudicado | Total Orçado | Econ. % | Economia R\$ |
|------------------|----------------|---------|--------------|
| R\$ 691.381,00 | R\$ 700.040,00 | 1,24% | R\$ 8.659,00 |

Augusto Corrêa-PA, 28 de Julho de 2020.

JOSÉ GEISON RIBEIRO SILVA
PREGOEIRO