



## TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE PARAIPABA/CE, no uso de suas atribuições legais, especialmente a que lhes confere o inciso XX do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002 e, considerando haver a Comissão de Pregão cumprida todas as exigências do procedimento de licitação cujo objeto é a **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES PARA AQUISIÇÕES DE LANCHES E REFEIÇÕES, PARA SEREM SERVIDOS EM EVENTOS E/OU REUNIÕES REALIZADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, A FIM DE SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE PARAIPABA/CE**, através do PREGÃO ELETRÔNICO, resolve **ADJUDICAR**, o presente processo administrativo de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 003.2023-SRP**, em favor das empresas/licitantes vencedoras, de acordo com os termos do presente processo.

**CRITÉRIO DE LICITAÇÃO:** Menor Preço

**EMPRESA:** J. R. COELHO TAVARES - ME  
**CNPJ Nº:** 11.649.195/0001-11

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p><b>LANCHE DA MANHÃ OU TARDE</b> <b>Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.</b> <b>OPÇÕES:</b> 1. Leite com café, ou achocolatado, ou suco de fruta ou vitamina, acompanhado de: - Tapioca; ou pão recheado, ou cuscuz. - Pão integral.</p> <p>2. Suco de fruta ou vitamina acompanhado de: - Bolo; ou pão recheado. - Frutas in natura: (banana; ou laranja; ou mamão; ou maçã; ou melão; ou melancia; etc.) ou servida em forma de salada.</p> <p><b>Obs. Deverão ser atendidas de acordo com as quantidades solicitadas por evento/reunião da Secretaria da Educação.</b></p> <p><b>DETALHAMENTO- Cada lanche deve conter:</b> Leite natural, ou café, ou leite com café, ou achocolatado ou vitamina, acompanhado de: Tapioca; ou cuscuz; ou pão carioca. O cuscuz, o pão e a tapioca devem ser recheados com: ou ovo, ou carne moída, ou frango desfiado, ou fatias de queijo ou fatias de presunto. Frutas in natura que devem ser servidas: (banana; ou mamão; ou maçã; ou melancia; etc.) A vitamina deve ser preparada a partir das frutas in natura ou de polpa de fruta.</p> <p><b>Obs. Deverão ser atendidas de acordo com as quantidades solicitadas por evento/reunião da Secretaria da Educação.</b></p>	UND	3.000	R\$ 7,50	R\$ 22.500,00



# Prefeitura de Paraipaba



<p><b>ESPECIFICAÇÃO POR MÉDIDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salada de frutas: servida em copo de 200ml.</li><li>• Fruta in natura: unidade (maçã, banana etc.) ou fatia (mamão, melancia, etc.),</li><li>• Pães: 1 unidade servida com recheio sugerida pela contratada.</li><li>• Recheio para pão, ou tapioca: frango desfiado, queijo, presunto, carne e patê.</li><li>• Recheio para cuscuz: frango desfiado, queijo, presunto, carne e ovo.</li><li>• Ovo: 1 unidade</li><li>• Manteiga ou margarina</li><li>• Tapioca: 1 unidade – Tam.: média</li><li>• Bolo: 1 pedaço</li></ul> <p><b>Obs. 1: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta.</li><li>• Achocolatado: copo de 200ml a 230ml</li><li>• Leite</li><li>• Suco de fruta: Fruta in natura ou polpa de fruta</li></ul> <p><b>Obs. 2: Ofertar, obrigatoriamente, frutas in natura ou salada de frutas, nos lanches da manhã ou tarde em qualquer evento, o qual for solicitado.</b></p> <p><b>DETALHAMENTO</b></p> <p>Fruta servida na unid. (banana e maçã). Fruta servida na fatia (mamão e melancia, de 80 a 130g);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pães: 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas;</li><li>• Recheio para sanduíche, cuscuz e tapioca (carne bovina, frango desfiado, queijo, presunto ...): 30 a 40g</li><li>• Ovo: 1 unidade (para recheio do pão e cuscuz). - Tapioca: 1 unidade de média (70 g). Cuscuz: 70 a 80 g; - Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar 250 a 300 ml):</li><li>• Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g.</li></ul> <p>A quantidade de leite e café em cada solicitação deve ser suficiente para atender 100% da quantidade informada, pela contratante. O lanche será servido no horário e local indicado pela contratante.</p>				
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$ 22.500,00 (VINTE E DOIS MIL E QUINHENTOS REAIS).

**EMPRESA: RAIMUNDA CRISTINA PESSOA - ME**

**CNPJ Nº: 39.906.338/0001-42**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
02	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR</b></p> <p><b>Carnes Bovina de 1ª:</b> Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto....Carne de sol; Suína: magra; Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa;)</p> <p><b>Peixes:</b> filé de pescada ou merluza ou pargo etc.</p> <p><b>Guarnições:</b> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso. Farinha: de mandioca, de milho</p> <p><b>Acompanhamentos:</b> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1. Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho e preto</p> <p><b>Saladas:</b> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga;</p> <p><b>Legumes:</b> batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve-flor etc. Verduras: pimentão, cebola, cheiro verde, tomate.</p>	UND	3000	R\$ 14,80	R\$ 44.400,00



# Prefeitura de Paraipaba



<p><b>Sobremesas:</b> Frutas: banana, mamão, melancia, abacaxi etc.</p> <p><b>Suco de frutas</b> (goiaba, maracujá, laranja, caju, acerola, graviola etc.)</p> <p><b>Doce:</b> de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.</p> <p><b>Condimentos / temperos:</b> sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, tempero completo, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, creme de leite, ervilha em conserva, milho em conserva, molho de tomate.</p> <p><b>Observação:</b> No preço total deverá estar incluso os serviços na modalidade coffee break a saber: mesas, bandejas, copos, jarras, pratos e talheres, além do transporte e o que mais a modalidade exigir.</p> <p><b>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Carnes: Bovina, suína 180 g com osso e 130 g sem osso;</li><li>· Aves: Frango - 180 g com osso e 130 sem osso;</li><li>· Peixe: 180 g em posta ou 130 de filé;</li><li>· Guarnições (porção crua): Macarrão - 50 a 65g; e/ ou farofa - 30 a 35 g;</li><li>· Acompanhamentos (porção crua): Arroz - 50 a 65 g; feijão - 50 a 65 g;</li><li>· Condimentos e temperos: quantidade suficiente;</li><li>· Salada de folhas com legumes/ verduras: 60g total; (proporcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);</li><li>· Salada de legumes: 70 g total (proporcionar o quantitativo para cada tipo de legumes que for compor a salada);</li><li>· Suco: Fruta in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g; açúcar: até 20 g;</li></ul> <p>Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Frutas in natura - de 80 a 130 g (em todo almoço);</li><li>· Suco de frutas (ser servido em todos os eventos) no almoço - 200 a 230 ml.</li></ul> <p>Utilizar para o preparo do suco: polpa ou fruta in natura: 70 a 80g.</p> <p>Em cada almoço dever ser servido dois tipos de carne: branca (frango ou peixe) e vermelha (carne bovina ou suína).</p>				
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$ 44.400,00 (QUARENTA E QUATRO MIL E QUATROCENTOS REAIS).

VALOR GLOBAL R\$ 66.900,00 (SESSENTA E SEIS MIL E NOVECENTOS REAIS).

Paraipaba, 26 de janeiro de 2023.

  
Francisco Eduardo Sales Vieira  
Pregoeiro do Município de Paraipaba/CE