



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI/MG



DISPENSA ELETRÔNICA Nº 002/2024

PROCESSO LICITATÓRIO 002

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a) PRESIDENTE, HOMOLOGA nos termos da Lei nº 14.133/21, o resultado do procedimento licitatório em epígrafe, cujo objeto é: *CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS SOB DEMANDA DE BUFFET COM FORNECIMENTO DE PRODUTOS, MEDIDA PELO NÚMERO DE PESSOAS PARA O EVENTO INSTITUCIONAL PROMOVIDO PELA CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI-MG, NAS QUANTIDADES, QUALIDADES E CONDIÇÕES DESCRITAS CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA.*

Fornecedor : JULIANE ASSIS MELO RAMOS DA SILVA DOS SANTOS PIRES 06771853675 - 43.519.441/0001-07

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
1	300,00	SV	SERVICO	SERVICO	R\$ 94,00	R\$ 28.200,00	R\$ 129,33	R\$ 38.799,00	27,32	R\$ 35,33

Descrição: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET CARDÁPIO ILHA ITALIANA: MOUSSES (BERINGELA, TOMATE SECO, AZEITONAS), SALAMARIAS (LOMBO CANADENSE, SALAMINHO, COPA), QUEIJOS (QUEIJO MUÇARELA, QUEIJO PROVOLONE, QUEIJO PARMESÃO, QUEIJO GORGONZOLA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS, BRIE COM FAVO DE MEL), CONSERVAS (AZEITONAS VERDES, AZEITONAS PRETAS, OVOS DE CODORNA, TOMATE SECO, MORANGOS COM PARMESÃO E MEL); ILHA ÁRABE: PÃES (PÃO SÍRIO, TORRADAS, PALITINHOS DE MASSA FOLHADA), PATÊS (SANCLICHE COM PIMENTA, HOMOUS TERRINE, COALHADA SECA, GELÉIA DE ABACAXI COM PIMENTA, GELÉIA DE DAMASCO), CONSERVAS (QUIBE CRU COM HORTELÃ, QUIBE ASSADO, SALADA MARROQUINA, MINI CHARUTOS, SALADA DE TOMATE SWEET GRAPE TREBESCHI, CASTANHA DE CAJÚ, DAMASCO, BABAGANUSH, AMENDOAS, PISTACHE, UVA PASSAS EM RAMAS, CEREJA EM CALDA, BERINJELA ASSADA COM TOMATE E RÚCULA, SALMÃO GRELHADO COM ALCAPARRAS E MINI BATATAS; ILHA DE EMPRATADOS: ISCAS DE BACALHAU NA NATA, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, BOBÓ DE CAMARÃO NA MORANGA, BACALHOADA; ILHA DE PETISCOS: TORRESMO, MANDIOCA, ALMONDEGAS, BATATA FRITA, LINGUIÇA CALABRESA, BATATA NA CONSERVA, AMENDOIM, SALADA DE JILÓ, SALADA DE TOMATE CEREJA, CENOURA COM LIMÃO E GELO, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA; JANTAR: ARROZ BRANCO, SALADA CAPRESE (MUSSARELA DE BÚFULA, TOMATE, UVA E ALFACE), RAVIOLLI DE QUEIJO AO MOLHO BRANCO E PARMESÃO, FILÉ MINGNON GRELHADO COM CONFIT DE TOMATES SWEET GRAPE, ESCALOPES DE FRANGO AO MOLHO 4 QUEIJOS; SOBREMESA: SORVETE DE CREME, BUFFET DE CALDAS (MORANGOS FLAMBADOS, AMORA, BANANA FLAMBADA, ABACAXI, MAÇÃ EM CALDA), BANOFFEE DE BANANA, MERENGUE DE MORANGO; MESA DE CAFÉ: CAFÉ CAPUCCINO, PETIT FOURS, PÃO DE QUEIJO; BEBIDAS: REFRIGERANTES (COCA, COCA ZERO, GUARANÁ), SUCO (2 SABORES), ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ÁGUA MINERAL COM GÁS, GELO. QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIOS: 1 GARÇON PARA CADA 20 PESSOAS, 2 REPOSITORES PARA AS ILHAS DE COMIDA, 2 COPEIRAS, ALÉM COZINHEIRO(A) E MAITRE NA QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA DEMANDA. MATERIAIS A SEREM OFERECIDOS PELO BUFFET: COPOS, TALHERES, PRATOS, RECHAUDS DE PRATA E COBRE E TODO MATERIAL NECESSÁRIO QUE NÃO ESTEJA SUPRACITADO. DURAÇÃO PREVISTA DO EVENTO: 06 (SEIS) HORAS.

Subtotal Adjudicado R\$ 28.200,00 Subtotal Orçado: R\$ 38.799,00 27,3177 % R\$ 10.599,00

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 28.200,00	R\$ 38.799,00	27,3177 %	10.599,00

HOMOLOGO o presente certame, para produzir os seus jurídicos e legais efeitos.

Araguari-MG , 29 de Fevereiro de 2024

RODRIGO COSTA FERREIRA
PRESIDENTE

