

ANEXO III – AVALIAÇÃO DE RISCOS

MAPA DE RISCOS							
OBJETO DA CONTRATAÇÃO		Registro de preços, visando à eventual e futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e alimentação, destinados à realização do São João de Caruaru, em atendimento às necessidades da Fundação de Cultura de Caruaru.					
FASE DE ANÁLISE							
FASE DE PLANEJAMENTO E GESTÃO DO CONTRATO							
ID	Descrição do Risco	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Causas	Consequências	Responsável
R001	Não atendimento à demanda de quantidade de alimentos	Alto	Alta	Alto	Levantamento inadequado das necessidades	Falta de alimentos para atender todos os grupos, impactando a qualidade do evento e a satisfação dos participantes	Gestão de Contratos e Planejamento do Evento
R002	Qualidade inferior dos alimentos fornecidos	Alto	Média	Alto	Falta de especificação detalhada dos requisitos dos alimentos	Comprometimento da qualidade da alimentação, afetando a saúde e o bem-estar dos participantes	Gestão de Contratos e Fornecedor

R003	Atraso na entrega dos serviços de buffet	Médio	Média	Médio	Falta de controle de prazos por parte dos fornecedores	Impacto no cronograma do evento, causando transtornos e atrasos nas refeições	Gestão de Contratos e Fornecedor
R004	Desperdício de alimentos	Médio	Alta	Alto	Falta de planejamento adequado para o controle da quantidade de alimentos	Impacto financeiro, aumento dos custos e desperdício de recursos públicos	Gestão de Contratos e Planejamento do Evento
R005	Descumprimento das normas de segurança alimentar	Alto	Baixa	Alto	Falhas na fiscalização e no cumprimento das normas sanitárias	Risco à saúde dos participantes, podendo causar intoxicações alimentares e comprometer a imagem do evento	Gestão de Contratos e Vigilância Sanitária
R006	Falta de flexibilidade para atender alterações na demanda	Médio	Alta	Médio	Planejamento rígido, sem considerar imprevistos	Dificuldade em ajustar a oferta de alimentos para mudanças imprevistas no número de participantes	Gestão de Contratos e Planejamento do Evento

AVALIAÇÃO DO RISCO

Impacto	Probabilidade	Nível de Risco
Alto	Alta	Crítico
Médio	Média	Significativo
Baixo	Baixa	Gerenciável

Plano de Prevenção

ID do Risco	Ação de Prevenção
R001	Realizar um levantamento detalhado das quantidades de alimentos com base na demanda histórica de eventos passados e nas estimativas de público atual. Incluir ajustes para possíveis variações.
R002	Estabelecer especificações técnicas claras e detalhadas para os fornecedores, com critérios rigorosos de qualidade, inspeção e avaliação durante a entrega. Realizar auditorias regulares no fornecedor.
R003	Definir prazos bem estabelecidos e cláusulas contratuais rigorosas sobre os prazos de entrega, incluindo penalidades para atrasos. Implementar acompanhamento constante para garantir cumprimento.
R004	Adotar sistemas de controle de quantidade de alimentos, ajustando as porções conforme as previsões. Realizar ajustes em tempo real para evitar excessos e faltas.
R005	Treinar a equipe sobre as normas de segurança alimentar, realizar inspeções periódicas nos fornecedores e durante o evento, e garantir o cumprimento das exigências da ANVISA.
R006	Implementar um plano de ajustes no número de refeições, garantindo flexibilidade para mudanças na demanda.

Plano de Contingência

ID do Risco	Ação de Contingência
R001	Caso a demanda estimada se mostre insuficiente ou excessiva, revisar o planejamento logístico e operacional do evento, ajustando os volumes com base no histórico e nas demandas do São João de

	anos anteriores.
R002	Em caso de produtos com qualidade inferior, proceder conforme os termos contratuais, acionando as garantias e exigindo substituição conforme as especificações acordadas. Aplicar penalidades contratuais, se necessário.
R003	Caso ocorra atraso na entrega dos serviços ou fornecimento de alimentos, aplicar as penalidades previstas no contrato, revisando o cronograma do evento e tomando providências para garantir a continuidade da alimentação conforme o planejado.
R004	Em caso de desajustes nas quantidades de alimentos, adotar medidas operacionais para ajuste imediato, como redistribuição dentro da programação do evento, com supervisão rigorosa dos responsáveis para evitar desperdícios.
R005	Caso surjam problemas relacionados à segurança alimentar, interromper imediatamente o fornecimento, realizar a inspeção dos alimentos e, se necessário, solicitar substituição de produtos de acordo com os parâmetros contratuais.
R006	Caso haja falhas no fornecimento de alimentos ou na organização logística, reforçar o controle das entregas e ajustar a distribuição, priorizando as equipes e horários críticos conforme o cronograma do evento.

ANEXO I - MEMORIAL DE CÁLCULO

SERVIÇOS DE BUFFET E ALIMENTAÇÃO - EVENTO SÃO JOÃO DE CARUARU

1. Abertura Explicativa

O presente Memorial de Cálculo tem por finalidade registrar, de forma técnica, sistematizada e transparente, os critérios e parâmetros utilizados para a estimativa das quantidades necessárias ao Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e alimentação, destinados ao atendimento das demandas institucionais relacionadas à realização do evento São João, no âmbito do Município de Caruaru, para o exercício de 2026.

As estimativas aqui apresentadas foram elaboradas a partir da consolidação das necessidades informadas pelos órgãos e entidades municipais diretamente envolvidos na execução do evento, considerando o caráter corporativo e centralizado do Sistema de Registro de Preços, bem como a natureza sazonal, concentrada e variável das festividades juninas.

O documento visa assegurar que o planejamento quantitativo esteja alinhado aos princípios da razoabilidade, eficiência, economicidade e aderência à realidade operacional, subsidiando de forma adequada a instrução do processo licitatório, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

2. Metodologia Aplicada

A definição dos quantitativos estimados para o exercício de 2026 resultou de procedimento estruturado, desenvolvido a partir das seguintes etapas metodológicas:

- **Levantamento formal das necessidades das unidades demandantes**, realizado por meio de planilhas padronizadas, contemplando os diversos tipos de serviços de buffet e alimentação (Tipos I a VIII), conforme os perfis de atendimento requeridos para os polos e atividades do evento São João.
- **Consolidação das demandas por tipo de serviço**, permitindo a visualização do quantitativo global estimado, independentemente da obrigação de contratação integral, característica inerente ao Sistema de Registro de Preços.
- **Análise comparativa com o exercício de 2025**, tomando como referência o planejamento anteriormente adotado para o evento (Lote 3 - Serviços de Buffet), a fim de identificar tendências de consumo, ajustes de dimensionamento e oportunidades de racionalização.
- **Avaliação técnica das variações identificadas**, considerando, especialmente:
 - a) o porte e a duração das atividades previstas em cada polo do evento;
 - b) a necessidade de suporte alimentar a equipes técnicas, artísticas, operacionais e institucionais;
 - c) a diferenciação entre serviços de maior complexidade e formatos simplificados;
 - d) a adequação dos insumos acessórios (água, gelo e bebidas), à luz da experiência prática de execução em exercícios anteriores.
- **Validação técnica interna**, realizada pela área responsável pelo planejamento das contratações, assegurando compatibilidade entre a projeção da demanda, a capacidade logística de atendimento durante o evento e a disponibilidade orçamentária estimada.

Esse conjunto de procedimentos confere consistência técnica, rastreabilidade e segurança jurídica às estimativas apresentadas.

3. Tabela Consolidada de Demandas - Exercícios 2025 e 2026

Para fins de fundamentação técnica das estimativas que subsidiarão o planejamento do fornecimento dos serviços de buffet e alimentação para o evento São João de 2026, procedeu-se à consolidação dos quantitativos globais por tipo de serviço, comparando-se a demanda prevista no exercício de 2025 com a projeção consolidada para 2026.

Resumo Consolidado por Tipo de Serviço

Tipo de Serviço	Quant. 2025	Quant. 2026	Variação Absoluta	Variação Percentual
Tipo I – Buffet Completo	7.000	3.640	-3.360	-48,0%
Tipo II – Salgados e Pratos Regionais	5.000	2.400	-2.600	-52,0%
Tipo III – Buffet Simplificado	—	2.220	+2.220	—
Tipo IV – Lanche I	6.000	8.236	+2.236	+37,3%
Tipo V – Lanche II	32.000	44.140	+12.140	+37,9%
Tipo VI – Café da Manhã	10.000	10.000	0	0,0%
Tipo VII – Almoço	14.000	15.616	+1.616	+11,5%
Tipo VIII – Jantar	20.000	22.204	+2.204	+11,0%

4. Análise Geral da Evolução da Demanda

A análise comparativa entre os exercícios de 2025 e 2026 evidencia ajustes relevantes no perfil de consumo dos serviços de buffet e alimentação destinados ao evento São João, refletindo aperfeiçoamento do planejamento e maior aderência às necessidades efetivas do evento.

4.1 Redimensionamento dos serviços de maior complexidade

Verifica-se redução expressiva nos serviços classificados como de maior complexidade e custo unitário, especialmente nos Tipos I e II, cujas demandas foram reduzidas em aproximadamente 48% e 52%, respectivamente.

Esse comportamento indica revisão criteriosa do dimensionamento, evitando a contratação de estruturas completas em situações nas quais formatos mais adequados e proporcionais são suficientes para o atendimento das equipes envolvidas.

4.2 Segmentação do padrão de fornecimento

A criação do **Tipo III – Buffet Simplificado**, inexistente no exercício anterior, representa evolução qualitativa do planejamento, permitindo maior flexibilidade na escolha do padrão de serviço conforme a natureza das atividades desenvolvidas em cada polo do evento, promovendo eficiência operacional e melhor relação custo-benefício.

4.3 Ampliação dos formatos simplificados

Observa-se aumento relevante na demanda por **lanches (Tipos IV e V)**, o que evidencia a priorização de formatos mais ágeis, adequados a ações de curta duração e compatíveis com a dinâmica operacional do evento São João, sem prejuízo ao suporte alimentar necessário.

4.4 Estabilidade e crescimento moderado das refeições completas

O Café da Manhã (Tipo VI) manteve quantitativo estável, enquanto Almoços (Tipo VII) e Jantares (Tipo VIII) apresentaram crescimento moderado, compatível com a ampliação pontual de equipes e atividades noturnas ao longo do período festivo.

5. Considerações Finais

O presente Memorial de Cálculo demonstra que a estimativa de demanda para os Serviços de Buffet e Alimentação destinados ao evento São João de Caruaru para exercício 2026 resulta de processo técnico estruturado, fundamentado em levantamento junto às unidades demandantes, análise histórica e ajustes decorrentes da experiência de execução em exercícios anteriores.

As projeções apresentadas observam o caráter eventual, futuro e não obrigatório do Sistema de Registro de Preços, estando dimensionadas de forma a garantir flexibilidade, eficiência administrativa e segurança jurídica, sem comprometer a adequada prestação do serviço durante a realização do evento.

Dessa forma, os quantitativos estimados mostram-se tecnicamente justificados, proporcionais à dimensão do evento e compatíveis com as necessidades institucionais do Município de Caruaru, contribuindo para a adequada instrução do processo licitatório.

ANEXO II - QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

1	TIPO I	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAP
1.1	03 TIPOS DE QUEIJOS: QUEIJO TIPO FRESCAL 7 KG; QUEIJO TIPO GORGONZOLA 7KG; QUEIJO TIPO MUSSARELA 14KG; QUEIJO TIPO PARMESÃO 10,5 KG; QUEIJO TIPO PRATO 10,5 KG; QUEIJO TIPO PROVOLONE 10,5 KG E QUEIJO TIPO RICOTA 7KG. OPÇÕES VARIADAS DOS QUEIJOS DURANTE OS DIAS.													
	03 TIPOS DE EMBUTIDOS: BLANQUET DE PERU 7KG; CHESTER DEFUMADO 10,5KG; FIAMBRE 10,5KG; LOMBO DEFUMADO 7KG; MORTADELA 10,5KG; PRESUNTO COZIDO 7KG; PRESUNTO DE PERU 7KG; SALAMINHO 7KG; SALSICHA 14KG E SALSICHA DE FRANGO 10,5KG ; OPÇÕES VARIADAS DOS EMBUTIDOS DURANTE OS DIAS.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3640	0	0
	03 TIPOS DE PATÊS: PATÊ DE ATUM 3KG; PATÊ DE AZEITONA 3KG; PATÊ DE CHESTER DEFUMADO 3KG; PATÊ DE FRANGO AOS QUATRO QUEIJOS 5KG E PATÊ DE PRESUNTO 4KG; OPÇÕES VARIADAS DOS PATÊS DURANTE OS DIAS.													
	03 TIPOS PÃES: BATATA; BRIOCHE; DOCE; FRANCÊS; ITALIANO; INTEGRAL; CROISSANT E TORRADAS. 30KG. VARIANDO AS OPÇÕES DURANTE OS DIAS.													
	01 TIPO DE TORTA SALGADA: TORTA DE FRANGO 40KG; TORTA													



DE RICOTA 18KG; TORTA DE QUEIJO DO REINO 2KG E TORTA DE PRESUNTO E QUEIJO 20KG; OPÇÕES VARIADAS DURANTE OS DIAS.														
04 TIPOS DE BOLO: BOLO DE MACAXEIRA 30KG; BOLO DE MARACUJÁ 20KG; BOLO DE MILHO 25KG; BOLO DE ROLO 15KG; BOLO TRADICIONAL DE TRIGO 18KG; BOLO SOUZA LEÃO 15KG; PÉ DE MOLEQUE 15KG; BOLO DE MANDIOCA 18KG; BOLO DE CHOCOLATE 15KG; OPÇÕES VARIADAS DURANTE OS DIAS.														
02 TIPOS DOCES: DOCE DE LEITE 7KG; DOCES EM CALDA 10KG; COCADA 10KG; MOUSSE DE CHOCOLATE 10KG; MOUSSE DE LIMÃO 8KG; MOUSSE DE MARACUJÁ 8KG; PAVÊ DE CHOCOLATE 8KG; PUDIM DE LEITE 10KG E RAPADURA 15KG; OPÇÕES VARIADAS DURANTE OS DIAS.														
10 TIPOS DE SALGADOS: BOLINHO DE BACALHAU 1800 UNID; COXINHA COM CATUPIRY 1800 UNID; COXINHA TRADICIONAL DE FRANGO 1800 UNID; CROISSANT DE QUEIJO 1800 UNID; CROQUETE DE CARNE 1800 UNID; CROQUETE DE QUEIJO 1800 UNID; PASTEL DE CARNE 1800 UNID; PASTEL DE CARNE COM AÇÚCAR 1800 UNID; EMPADINHA DE FRANGO 1800 UNID; ESFIRRA ABERTA FOLHADA 1800 UNID; MINI PIZZA 1800 UNID; QUIBE 1800 UNID; QUICHE DE FRANGO 1800 UNID; QUICHE DE														



	PALMITO 1800 UNID; QUICHE DE QUEIJO 1800 UNID; OPÇÕES VARIADAS DURANTE OS DIAS. PORÇÕES EM SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE;													
	05 TIPOS DE FRUTAS DA ÉPOCA; 420KG ENTRE AS FRUTAS DA ÉPOCA; (MELANCIA, LARANJA, BANANA, MAÇA, ...)													
	02 TIPOS DE SANDUICHES: CACHORRO QUENTE (PÃO BISNAGUINHA E CARNE) 1000 UNID; NATURAL (FRANGO E/OU ATUM) 1000 UNID; PÃO BISNAGUINHA MISTO (QUEIJO E PRESUNTO) 1000 UNID; MINI HAMBÚRGUER 1000 UNID; AS PORÇÕES TIPO BUFFET VOLANTE.													
	03 TIPOS DE SUCOS (FRUTAS DA ÉPOCA) 750 LITROS; ENTRE AS FRUTAS/POLPAS DA ÉPOCA;													
	03 TIPOS DE REFRIGERANTES (SENDO 01 TIPO DIET) 1700 LITROS;													
	01 TIPO DE ENERGÉTICO OU ISOTÔNICO 400 LITROS;													
	ÁGUA DE COCO 50 LITROS; CAFÉ 50 LITROS E CHÁ (QUENTE E GELADO) 20 LITROS;													
2	TIPO II	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
2.1	10 SALGADOS POR PESSOA 5000UNID: BOLINHO DE BACALHAU; COXINHA COM CATUPIRY; COXINHA TRADICIONAL DE FRANGO; CROISSANT DE QUEIJO; CROQUETE DE CARNE; CROQUETE DE QUEIJO; PASTEL DE CARNE; PASTEL DE CARNE	0	0	0	0	0	800	0	0	0	0	1600	0	0

[illegible]



CARUARU

PREFEITURA

3	TIPO III	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAP
3.1	03 TIPOS DE QUEIJOS: QUEIJO TIPO COALHO 20KG; QUEIJO TIPO MANTEIGA 20KG; QUEIJO TIPO MUSSARELA 20KG; QUEIJO TIPO PRATO 15KG; OPÇÕES VARIADAS DOS QUEIJOS DURANTE OS DIAS.													
	03 TIPOS DE EMBUTIDOS: MORTADELA 20KG; PRESUNTO COZIDO 12KG; PRESUNTO DE PERU 15KG; SALAMINHO 10KG; SALSICHA DE FRANGO 12KG; OPÇÕES VARIADAS DOS EMBUTIDOS DURANTE OS DIAS.													
	03 TIPOS PÃES: PÃO DELICIA (RECHEADO COM CREME DE QUEIJO); PÃO DELICIA (RECHEADO COM CREME DE FRANGO); TORRADAS. 20KG. VARIANDO AS OPÇÕES DURANTE OS DIAS.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2220	0	0
	03 TIPOS DE BOLO: BOLO DE MACAXEIRA 15KG; BOLO DE AMEIXA 15KG; BOLO DE MILHO 15KG; BOLO DE ROLO 15KG; BOLO TRADICIONAL DE TRIGO 15KG; BOLO SOUZA LEÃO 15KG; PÉ DE MOLEQUE 15KG; OPÇÕES VARIADAS DURANTE OS DIAS.													
	10 TIPOS DE SALGADOS: BOLINHO DE BACALHAU 1100 UNID; COXINHA TRADICIONAL DE FRANGO 1100 UNID; CROISSANT DE QUEIJO 1100 UNID; PASTEL DE QUEIJO 1100 UNID; BOLINHA DE QUEIJO 1100 UNID; PASTEL DE CARNE 1100 UNID; PASTEL DE CARNE COM AÇÚCAR 1100 UNID; EMPADINHA DE FRANGO 1100 UNID; MINI PIZZA 1100 UNID;													

[illegible]



CARUARU

PREFEITURA

	REFRIGERANTES, SUCOS (02 TIPOS), ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL EM GARRAFA (COM E SEM GÁS) E GELO.													
4	TIPO IV - LANCHE I	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
4.1	01 TIPO DE SANDUÍCHE (CACHORRO QUENTE; MISTO (QUEIJO E PRESUNTO); HAMBÚRGUER); 02 TIPOS DE FRUTA (DA ÉPOCA); 01 TIPO DE REFRIGERANTE; ÁGUA MINERAL EM GARRAFA.	2040	0	0	1000	80	0	920	448	150	200	2295	640	463
5	TIPO V - LANCHE II	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
5.1	LANCHE 02: 01 TIPO DE REFRIGERANTE VARIADO EM COPO DE 180ML; E 01 TIPO DE LANCHE VARIADO (SALGADOS DE 150G, TIPO COXINHA DE FRANGO, SALGADOS OU FOLHEADOS DE QUEIJO, PRESUNTO, CARNE).	0	1360	400	0	0	32000	0	0	150	0	10230	0	0
6	TIPO VI - CAFÉ DA MANHÃ	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
6.1	02 OPÇÕES ENTRE: CUSCUZ, MACAXEIRA E BATATA DOCE; 02 OPÇÕES DE PROTEÍNA ENTRE: SALSICHA OU LINGUIÇA, OVOS, CARNE MOÍDA, GUISADO OU ASSADO DE BOI, GUISADO OU ASSADO DE FRANGO, FÍGADO ACEBOLADO OU GUISADO; 01 OPÇÃO DE PÃO FRANCÊS; 01 OPÇÃO DE SUCO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (EX.: ACEROLA, MARACUJÁ, GOIABADA, ETC.); 01 OPÇÃO DE FRUTAS ENTRE: BANANA, MAMÃO, MELÃO, MELANCIA. NO SERVIÇO DEVE ESTAR INCLUSO, MOBILIÁRIO PARA REFEIÇÃO (COM NO MÍNIMO 200 CONJUNTOS DE MESAS COM 4 CADEIRAS CADA),	0	0	0	0	0	10000	0	0	0	0	0	0	0

Assinado por 12 pessoas: RAVI LUCAS FERREIRA DE SOUSA, CARDO JULIO LIMA DE SOUSA, RAFAELLO SALES DE FREITAS, TAIS PEREIRA ALVES, EMANUEL MESSIAS MARQUES, AUGUSTO CEZAR GOES DO AMARAL, MONICA VANESSA PINTO DE ARAUJO CARVALHO e + 5.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/4E34-3E3B-DF43-6273> e informe o código 4E34-3E3B-DF43-6273



CARUARU

PREFEITURA

	UTENSÍLIOS, CAIXAS TÉRMICAS, PRATOS, COPOS, TALHERES E TOALHAS.													
7	TIPO VII - ALMOÇO	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
7.1	01 OPÇÃO DE SALADA ENTRE: SALADA VERDE, VINAGRETE, VEGETAIS CRUS, VEGETAIS E LEGUMES COZIDOS; 02 OPÇÕES DE GRÃOS/CEREAIS ENTRE: ARROZ, FEIJÃO; 02 OPÇÕES DE PROTEÍNAS ENTRE: CARNE DE CHARQUE, CARNE MOÍDA, GUIADO OU ASSADO DE BOI; GUIADO OU ASSADO DE FRANGO; FÍGADO ACEBOLADO OU ASSADO; 01 OPÇÃO DE MASSA (MACARRÃO COM MOLHO); 01 OPÇÃO DE FARINHA: (EX: FAROFA DE CUSCUZ); 01 OPÇÃO DE SUCO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (EX.: ACEROLA, MARACUJÁ, GOIABADA, ETC.); 01 OPÇÃO DE FRUTAS ENTRE: MELANCIA OU LARANJA. NO SERVIÇO DEVE ESTAR INCLUSO, MOBILIÁRIO PARA REFEIÇÃO (COM NO MÍNIMO 200 CONJUNTOS DEMESAS COM 4 CADEIRAS CADA), UTENSÍLIOS, CAIXAS TÉRMICAS, PRATOS, COPOS, TALHERES E TOALHAS, 700 TALHERES INOX, 700 PRATOS EM VIDRO/PORCELANA	225	100	30	756	0	14000	216	99	0	90	0	0	100
8	TIPO VIII - JANTAR	AMC	SAS	SEMU	SESP	SIURB	SM	SMS 1	SMS 2	SSB	URB	FCC	SECOM	SEFAZ
8.1	02 OPÇÕES ENTRE: CUSCUZ, MACAXEIRA, BATATA DOCE, SOPAS; 02 OPÇÕES DE PROTEÍNAS ENTRE: SALSICHA OU LINGUIÇA, OVOS, CARNE MOÍDA, GUIADO OU ASSADO DE BOI, GUIADO OU ASSADO DE	640	0	0	860	0	20000	704	0	0	0	0	0	0



CARUARU

PREFEITURA

	FRANGO, FÍGADO ACEBOLADO OU GUISADO; 01 OPÇÃO DE PÃO FRANCÊS; 01 OPÇÃO DE SUCO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (EX.: ACEROLA, ARACUJA, GOIABADA, ETC.); E CAFÉ. NO SERVIÇO DEVE ESTAR INCLUSO, MOBILIÁRIO PARA REFEIÇÃO (COM NO MÍNIMO 200 CONJUNTOS DE MESAS COM 4 CADEIRAS CADA), UTENSÍLIOS, CAIXAS TÉRMICAS, PRATOS, COPOS, TALHERES E TOALHAS, 700 TALHERES EM INOX, 700 PRATOS EM VIDRO/PORCELANA.													
8.2	ÁGUA MINERAL - GARRAFA DE 300ML	7900	0	800	5000	0	8500	0	0	0	0	28500	0	0
8.3	GELO EM CUBOS - PACOTE COM 3 KG	178	0	0	50	0	130	0	0	0	0	1000	0	0

AMC - Autarquia de Mobilidade de Caruaru
SAS - Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome
SEMU - Secretaria da Mulher
SESP - Secretaria de Serviços Públicos
SIURB - Secretaria de Infraestrutura Urbana e Obras
SM - Secretaria de Segurança Municipal
SMS 1 - Secretaria de Saúde - Atenção Especializada
SMS 2 - Secretaria de Saúde - Vigilância em Saúde
SSB - Secretaria de Sustentabilidade e Bem-Estar Animal
URB - Autarquia de Urbanização e Meio-Ambiente
FCC - Fundação de Cultura de Caruaru
SECOM - Secretaria de Comunicação
SEFAZ - Secretaria da Fazenda



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 4E34-3E3B-DF43-6273

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RAVI LUCAS FERREIRA DE SOUSA (CPF 054.XXX.XXX-21) em 18/03/2026 13:20:09 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ RICARDO JULIO LIMA DE OLIVEIRA (CPF 063.XXX.XXX-20) em 18/03/2026 13:34:54 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ RAFFAELLO SANZIO DE FREITAS (CPF 060.XXX.XXX-56) em 18/03/2026 13:56:24 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ TAIS PEREIRA ALVES (CPF 100.XXX.XXX-75) em 18/03/2026 14:14:00 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ EMANUEL MESSIAS MARQUES (CPF 565.XXX.XXX-91) em 18/03/2026 15:03:25 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ AUGUSTO CEZAR GOES DO AMARAL (CPF 089.XXX.XXX-35) em 18/03/2026 15:14:12 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ MONICA VANESSA PINTO DE ARAUJO CARVALHO (CPF 056.XXX.XXX-90) em 18/03/2026 15:41:35 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ELI CORREIA DE ARAÚJO JÚNIOR (CPF 062.XXX.XXX-03) em 18/03/2026 17:23:07 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MARIA ROSANA BEZERRA TEIXEIRA (CPF 010.XXX.XXX-88) em 19/03/2026 09:37:13 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MARIA CECILIA SILVA BORBA (CPF 075.XXX.XXX-30) em 19/03/2026 09:39:19 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



NAYARA GOMES DE FRANCA (CPF 083.XXX.XXX-97) em 19/03/2026 12:58:46 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



KARLA MORGANA DE BARROS FERREIRA (CPF 088.XXX.XXX-70) em 20/03/2026 09:16:34 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



KARLA MORGANA DE BARROS FERREIRA (CPF 088.XXX.XXX-70) em 06/04/2026 12:36:19 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



KARLA MORGANA DE BARROS FERREIRA (CPF 088.XXX.XXX-70) em 22/04/2026 09:33:53 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/4E34-3E3B-DF43-6273>