

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de **Pregão nº 079/2025**, Processo Administrativo nº **169/2025**, após análise, conferência e deliberação, resolve **HOMOLOGAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: OBJETO: contratação de prestador de serviços para execução dos itens relacionados no “Anexo I”, que serão utilizados no “Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025”, a ser realizado no dia 13 de dezembro, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores), conforme DFD, ETP e TRB em anexo RESPONSÁVEL TÉCNICO - Sr. Luiz Carlos Ferraz de Sousa 31 996275681 DECRETO Nº 97/2024 - PARAPEBA/MG, 29 de julho de 2024. “Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Agricultores Familiares, Produtores Rurais Pessoa Física, Microempreendedores Individuais e Sociedades Cooperativas de Consumo nas contratações Públicas de Bens, Serviços e Obras no âmbito da Administração Pública Municipal de Paraopeba e dá outras providências. O Prefeito do Município de Paraopeba, no uso das atribuições conferidas pelo artigo 109, inciso I, alínea “b”, da Lei Orgânica Municipal, e, tendo em vista o disposto nos artigos 42 a 45 e arts. 47 a 49 da Lei Complementar Federal nº 123/2006; Considerando que a Lei Complementar nº 123/2006 trouxe em seus dispositivos uma série de instrumentos para o fortalecimento da economia local e regional e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte; Considerando que o incentivo ao desenvolvimento dos micro, pequenos e médios agentes econômicos é uma intervenção do Município no domínio econômico que tem como objetivo estimular e orientar a produção, defender os interesses do povo e promover a justiça e a solidariedade social; Considerando que é dever do Município dispensar tratamento jurídico diferenciado à microempresa e a empresa de pequeno porte; Considerando que a maioria das empresas ativas no Município são Micro e Pequenas Empresas; Art. 3º Para os efeitos do disposto neste Decreto, considera-se: I - local: o limite geográfico do município de Paraopeba; * Licitação destinada exclusivamente à participação de ME ou EPP na forma da LC 123/06 bem como na nova redação da LC 147/14. CONFORME DECRETO 097/2027 - CRITÉRIO DE REGIONALIDADE - LOCAL

Resumo

Fornecedor	Estimado	Homologado	Diferença
JDR FESTAS E EVENTOS LTDA - 40.081.735/0001-01 chocolatecompimentas@hotmail.com - (31) 99832-1694	52.374,75	52.374,75	0,00 Sem Variação (0,00%)
Totais	52.374,75	52.374,75	0,00 Proveito (0,00%)

Detalhes

Aroldo Costa Melo na condição de **Autoridade Competente** Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: JDR FESTAS E EVENTOS LTDA - **CPF/CNPJ:** 40.081.735/0001-01

Lote 1

Data/Hora da Homologação - 19/11/2025 14:18:26

OBJETO: contratação de prestador de serviços para execução dos itens relacionados no "Anexo I", que serão utilizados no "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025", a ser realizado no dia 13 de dezembro, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores), conforme DFD, ETP e TRB em anexo RESPONSÁVEL TÉCNICO - Sr. Luiz Carlos Ferraz de Sousa 31 996275681 ENTRADAS - Cardápio: - Cardápio: - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.=> Obs.: deverão JANTAR - Cardápio: Cardápio: - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecoste grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. SOBREMESA - Cardápio: Bombons finos e doces finos => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. BEBIDAS - 160 unidades Garrafa de 500ml de água mineral. 80 unidades Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Padrão de qualidade igual ou superior

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
ENTRADAS - Cardápio: - Cardápio: - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.=> Obs.: deverão JANTAR - Cardápio: Cardápio: - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecoste grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. SOBREMESA - Cardápio: Bombons finos e doces finos => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. BEBIDAS - 160 unidades Garrafa de 500ml de água mineral. 80 unidades Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Padrão de qualidade igual ou superior à Coca-Cola e Guaraná) Antártica - sendo 5 unidades zero açúcar). 240 litros Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango). Serviços de Decoração Decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons vermelho e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares PRESTADORES DE SERVIÇO 02 Cozinheiras. 02 Auxiliares de cozinha. 02 Fiscais de banheiro. 01 Balconista. 06 Garçons. 01 Porteiro. 01 Coordenador ITENS NECESSARIOS A COMPOSIÇÃO DO AMBIENTE 45 jogos Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma). 45 jogos L	1,00	SERVIÇO	52.374,75	52.374,75

Paraopeba, 19 de Novembro de 2025.

Autoridade Competente: Aroldo Costa Melo