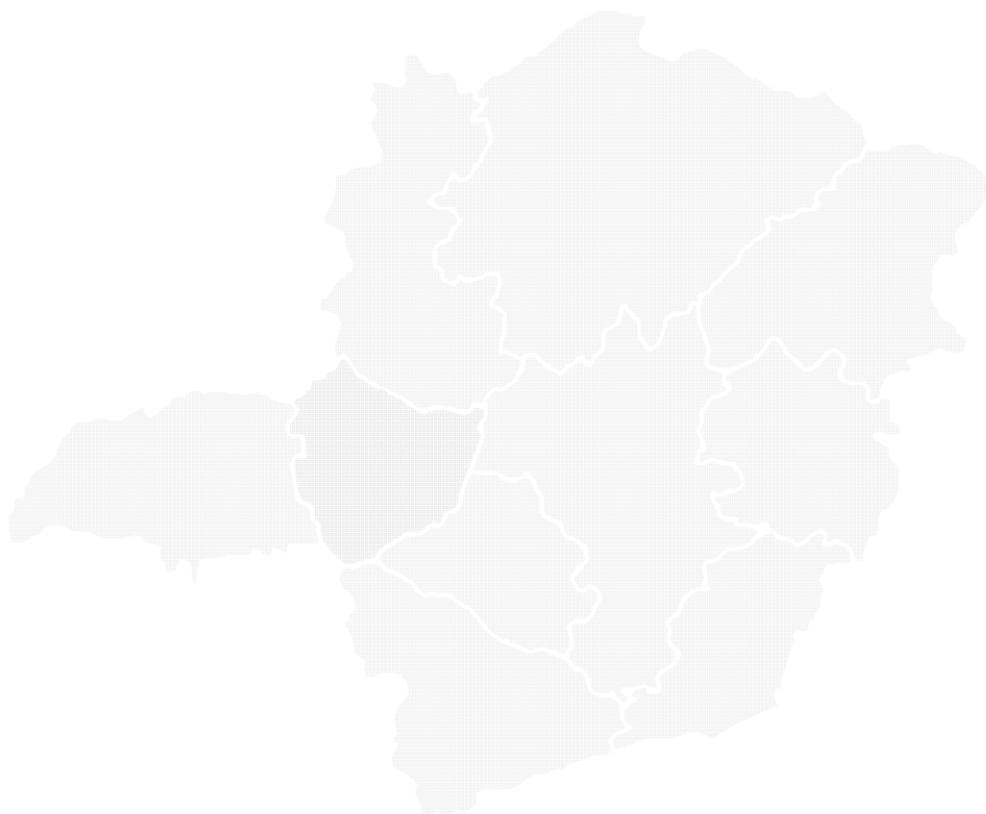


ERRATA AO EDITAL

A comissão de contratação que conduz o Credenciamento nº 045/2025 – Processo nº 083/2025 objeto: **CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE EVENTO TRADICIONAL DENOMINADO QUEIMA DO ALHO EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS DO CIMINAS..** decidem alterar o edital e termo de referência conforme segue:

Alterar a planilha orçamentaria passando a vigorar conforme abaixo:





SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
1	SR	1,00	016018	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 500 A 1000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFÁ: PREPARO DE FAROFÁ TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 500 (QUINHENTAS) A 1.000 (MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	3.420.000,0000	3.420.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
2	SR	1,00	016019	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 2.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFÁ: PREPARO DE FAROFÁ TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 2.000 (DUAS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	6.080.000,0000	6.080.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
3	SR	1,00	016020	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 3.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFÁ: PREPARO DE FAROFÁ TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 3.000 (TRÊS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	7.980.000,0000	7.980.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
4	SR	1,00	016021	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 5.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFÁ: PREPARO DE FAROFA TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 5.000 (CINCO MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	12.350.000,0000	12.350.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
5	SR	1,00	016022	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 8.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFA: PREPARO DE FAROFA TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 8.000 (OITO MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	18.240.000,0000	18.240.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
6	SR	1,00	016023	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 10.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA AUTÊNTICA E EM QUANTIDADE SUFICIENTE.-FEIJÃO GORDO: FEIJÃO COZIDO COM CARNES E TEMPEROS TRADICIONAIS.-FEIJÃO TROPEIRO: FEIJÃO COM FARINHA, LINGUIÇA, OVOS E COUVE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES.-FAROFA: PREPARO DE FAROFA TRADICIONAL.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PREPARO ARTESANAL DA PAÇOCA.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: LINGUIÇA DE PORCO CAPIRA, PREPARADA NO LOCAL.-CHURRASCO COM BOI E PORCO NO ROLETE: PREPARO DE CHURRASCO COM CARNE BOVINA E SUÍNA ASSADAS NO ROLETE, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 10.000 (DEZ MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	22.040.000,0000	22.040.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
7	SR	1,00	016024	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 500 A 1000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFÁ: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOIA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 500 (QUINHENTAS) A 1.000 (MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	3.040.000,0000	3.040.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
8	SR	1,00	016025	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 2.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOIA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 2.000 (DUAS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	5.320.000,0000	5.320.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
9	SR	1,00	016026	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 3.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOIA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 3.000 (TRÊS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	7.410.000,0000	7.410.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
10	SR	1,00	016027	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 5.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOIA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 5.000 (CINCO MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	11.400.000,0000	11.400.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
11	SR	1,00	016028	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 8.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOIA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 8.000 (OITO MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	16.720.000,0000	16.720.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
12	SR	1,00	016029	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 10.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CHURRASCO FOGO DE CHÃO:-COSTELA BOVINA: ASSADA LENTAMENTE NO FOGO DE CHÃO, GARANTINDO MACIEZ E SUCULÊNCIA.-LEITOA: ASSADA INTEIRA NO FOGO DE CHÃO, COM PELE CROCANTE E CARNE TENRA.-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 10.000 (DEZ MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	19.000.000,0000	19.000.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
13	SR	1,00	016030	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE 500 A 1.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFA: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CANJICA COM COSTELINHA SUÍNA-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE 500 (QUINHENTAS) A 1.000 (MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	2.280.000,0000	2.280.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
14	SR	1,00	016031	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE ATÉ 2.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFÁ: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRElhADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CANJICA COM COSTELINHA SUÍNA-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE ATÉ 2.000 (DUAS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	4.332.000,0000	4.332.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
15	SR	1,00	016032	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE ATÉ 3.000 PESSOAS-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFÁ: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRElhADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CANJICA COM COSTELINHA SUÍNA-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE ATÉ 3.000 (TRÊS MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	6.270.000,0000	6.270.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
16	SR	1,00	016033	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE ATÉ 8.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFÁ: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CANJICA COM COSTELINHA SUÍNA-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE ATÉ 8.000 (OITO MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	15.200.000,0000	15.200.000,0000



SCOM - Sistema de Administração de Compras
Mapa de Preço Médio - Cotação de Itens Agrupados

Solicitações de Despesas

00131/2025.1

Agrupamento: 00093/2025

Seq	Un	Quantidade	Código	Especificação	Q.Cot.	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
17	SR	1,00	016034	CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NA ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODO MATERIAL NECESSÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO" - DE ATÉ 10.000 PESSOAS.-A EMPRESA CREDENCIADA SERÁ RESPONSÁVEL PELA INTEGRAL ORGANIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS MATERIAIS E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO "QUEIMA DO ALHO", CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES A SEGUIR:-CARDÁPIO COMPLETO E TRADICIONAL:-ARROZ CARRETEIRO: PREPARADO DE FORMA TRADICIONAL, COM CARNE SECA DESFIADA E TEMPEROS CARACTERÍSTICOS.-FEIJÃO GORDO: COZIDO LENTAMENTE COM CARNES SUÍNAS SELECIONADAS (COSTELINHA, BACON, LINGUIÇA) E TEMPEROS.-FEIJÃO TROPEIRO: COMBINANDO FEIJÃO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA, LINGUIÇA, TORRESMO, COUVE REFOGADA E OVOS.-FAROFÁ: SIMPLES OU TEMPERADA, PARA ACOMPANHAR OS PRATOS PRINCIPAIS.-PAÇOCA SOCADA NO PILÃO: PAÇOCA DE CARNE SECA, PREPARADA ARTESANALMENTE EM PILÃO, COM TEXTURA E SABOR AUTÊNTICOS.-LINGUIÇA SUÍNA CAPIRA: GRELHADA OU PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL, GARANTINDO O SABOR E A TRADIÇÃO DO EVENTO.-CANJICA COM COSTELINHA SUÍNA-INCLUSÃO DE BANDEJAS E TALHERES: FORNECIMENTO DE TODAS AS BANDEJAS E TALHERES DESCARTÁVEIS OU REUTILIZÁVEIS NECESSÁRIOS PARA O SERVIÇO, EM QUANTIDADE ADEQUADA AO NÚMERO DE PARTICIPANTES.-QUANTITATIVO ESTIMADO DE PESSOAS:-O SERVIÇO DEVERÁ SER DIMENSIONADO PARA ATENDER A UM PÚBLICO ESTIMADO DE ATÉ 10.000 (DEZ MIL) PESSOAS, COM CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO PARA O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES.-EQUIPE ESPECIALIZADA E TREINADA:-DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TREINADO E EXPERIENTE EM COMITIVAS, APTO PARA O PREPARO DA COMIDA TRADICIONAL DA "QUEIMA DO ALHO" E PARA SERVIR OS PARTICIPANTES DO EVENTO DE FORMA ORGANIZADA, EFICIENTE E EM TEMPO HÁBIL, GARANTINDO A FLUIDEZ DO SERVIÇO.-PREPARAÇÃO E ESTRUTURA DO LOCAL DE SERVIÇO:-RESPONSABILIDADE PELO PREPARO DO LOCAL DESTINADO À ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO A MONTAGEM DE MESAS OU BALCÕES APROPRIADOS PARA ACOMODAR A COMIDA A SER SERVIDA.-A ESTRUTURA DEVE GARANTIR A HIGIENE, A ORGANIZAÇÃO E A FACILIDADE DE ACESSO PARA O PÚBLICO, BEM COMO AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.	1	18.240.000,0000	18.240.000,0000

Valor Médio Total: 179.322.000,00

Araxá/MG, 07/08/2025

Mantem-se demais cláusulas e condições



Amanda Priscila Ribeiro
Agente de Contratação