

TERMO DE RATIFICAÇÃO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2025 - DISPENSA DE VALOR Nº 029/2025
COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE.

Com fulcro no disposto no Artigo 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, consoante ao que consta da instrução do presente processo administrativo, **RATIFICA e AUTORIZA** a realização da despesa, por meio de **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 029/2025**, vez que o objeto está adequado e limitado tão somente à parcela necessária para **EXECUÇÃO DO OBJETO**, no âmbito do município.

Determino que se proceda à publicação do devido extrato na forma da lei da contratação da empresa: **58.499.631 GLORIA MARIA SILVA DO MONTE**, inscrita no CNPJ sob o Nº **58.499.631/0001-87**, com sede na **R DOIS, 16, ASA BRANCA, PAUDALHO/PE**, com valor total de **R\$ 36.900,00 (trinta e seis mil e novecentos reais)**, conforme planilha abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo mussarela, Salaminho e presunto Cesta de mine pães, contendo: (pão delícia de queijo, pão delícia de calabresa); 300 g de Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 5 de goiaba e 1 bandeja de morango. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho verde de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e	UND.	12	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00



GOVERNO MUNICIPAL DE
LAGOA DO CARRO
RECONSTRUÇÃO E TRABALHO



assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. Ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com Cobertura. SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, lacta ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor				
--	--	--	--	--

	PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO: Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes seleta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Deli Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 10 (Dez) sabores variados de energético (lata); 10 (Dez) Gatorades diversos 20 (Vinte) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: Coca Cola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica.				
--	--	--	--	--	--

MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARAVINHO COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; 40 facas de mesa AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos e massas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da				
---	--	--	--	--

	mesa e disposição dos itens.				
02	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2 FRIOS: 200g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cacho de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 Goiaba. SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar; BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l.	UND.	08	R\$ 1.000,00	R\$ 8.000,00

CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Duas) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais no coco; 02 (Duas) UNIDADES de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml. 24 (vinte e quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (seis) energéticos; 12 (doze) isotônicos variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de 350 ml com capacidade de 350ml de sabores variados sendo 3 variedades entre: (coca-cola, guaraná, soda, sprite, fanta) 03 (Cinco) águas tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo café, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo liso oval. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo pinça, bainha de sopa com pegador e concha para molho, colheres para arroz. TALHER: Tais como: 30 garfos de mesa				
---	--	--	--	--

	Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assados. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Observações finais: - Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. - A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. - A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
03	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3 FRIOS: 100g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); 300 g de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO: Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura; BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma	UND.	12	R\$ 700,00	R\$ 8.400,00

com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura. □ FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 goiaba. SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos). DOCES E BOMBONS: • 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); • 01 caixa de bombom Garoto, Ioka ou similar. MASSAS: 1 quilograma de macarrão de semolina tipo penne ou parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com as massas sendo eles: MOLHO BRANCO e MOLHO À BOLONESA. OU ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parboilizado ou integral, cozido conforme instruções do fornecedor. PROTEÍNAS:				
--	--	--	--	--

1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de fraldinha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne Branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha como Pescada ou Tilápia grelhado) ou 1 quilograma de Carne Branca do tipo peito de frango grelhado ou assado. ACOMPANHAMENTOS: Salada de folhas à escolher entre: Salada verde, de repolho, de beterraba, de cenoura ralada, de batatas inglesas, vinagrete, etc. LANCHES E FAST-FOOD: Sanduíche, cachorro quente, hambúrguer ou pizza à escolher. ☐ BEBIDAS: • CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) em pó coado em água em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1L. • CHÁ: 02 (duas) caixas de chá em sachê armazenada em garrafa térmica de boa qualidade de 1L sem açúcar. Contendo no mínimo 3 sabores variados com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. • 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; • 01 (Uma) garrafa de suco integral de uva tinto; • 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; • 20 (vinte) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml; • 04 (quatro) unidades de água mineral com gás; • 06 (seis) energéticos;				
--	--	--	--	--

• 04 (quatro) Gatorades sabores variados; • 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo o mínimo contendo essas opções: CocaCola, Guaraná Antarctica; • 03 (três) Águas tônica. MATERIAL DE APOIO: • Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. • TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. • Talher de Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para arroz. • Talheres: tais como: 20 garfos de mesa • Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em massas. • Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. • Dois Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; • Porta Guardanapo. Observações finais: • Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. • A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. • A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
--	--	--	--	--

04	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS) BOLOS: - Bolo Branco: feito com trigo, aproximadamente 1 kg (120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura de fruta. - Bolo de Chocolate: feito com chocolate em pó, aproximadamente 1 kg (120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura. SALGADOS: 100 (cem) unidades de salgados sortidos com variedades como: - Coxinha - Bolinho de queijo - Empada - Enroladinho de frango - Quiches diversos - Cesta de mini pães, contendo: pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa. - Cestinha de charque com geleia de pimenta. - Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários. BEBIDAS: - Café: servido em garrafa térmica com capacidade de 1 litro. 02 (duas) caixas de suco 1L (Dell Valle, Tial ou similar) sabores: maçã, goiaba ou caju. 10 (dez) unidades de água mineral de 500 ml. 08 (oito) unidades de refrigerante em lata de 350 ml (Coca-Cola, Guaraná Antarctica). MATERIAL DE APOIO:	UND.	05	R\$ 500,00	R\$ 2.500,00
----	---	------	----	------------	--------------

• Xícaras: jogo de 15 unidades com pires em porcelana (chá, cor branca, capacidade 200 ml). • Taças: • 10 taças de cristal incolor para vinho. • 15 copos de vidro incolor de 350 ml. • 5 copos de vidro de whisky (260 ml). • Abridor de coco. • Pratos para sobremesa: 10 pratos de porcelana, formato circular, lisos, brancos. • Talheres de serviço: 2 pegadores de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas, 30 garfos de mesa. • Açucareiro: aço inoxidável, 300 g, com tampa, redondo ou oval. • Forro de mesa: em tecido gabardine ou superior, medindo 3 metros, cor definida posteriormente. • 02 (dois) pacotes de 50 unidades de guardanapo de papel folha dupla grande ultra macio.				
VALOR TOTAL:				R\$ 36.900,00

Lagoa do Carro, 25 de setembro de 2025.


JOSÉ LUIZ ALVES DE AMORIM
Prefeito
Autoridade Competente