

Pregão Eletrônico**Dados do Processo****Nº Processo**
71/2024**Responsável**
Prefeitura Municipal de Dona Emma - SC**Objeto**

FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÕES DE EMPRESA(S) ESPECIALIZADA(S) PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRONTOS PARA O CONSUMO PARA MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO MUNICÍPIO DE DONA EMMA E DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA, CONFORME CONDIÇÕES PREVISTAS NESTE EDITAL, E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA QUE COMPÕE O ANEXO I DESTE EDITAL

Dados Gerais**Situação**

Aguardando Abertura

Início Envio Propostas

22/07/2024 - 08:00

Fim Envio Propostas

01/08/2024 - 13:29

Pregoeiro

JUSSARA DE JESUS KONIG

Modo de Disputa

Valor Unitário

Exibir Valor de Referência

Sim

Amparo legal

Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Listagem de Lotes/Itens

| Lote | Item | Descrição | Un | Qtd | Unitário (R\$) | Total (R\$) |
|------|------|--|------------|-----|----------------|-------------|
| 1 | 1 | BANDEJA DE FRIOS PARA EVENTOS, CONTENDO QUEIJO PRATO FATIADO ENROLADO, PRESUNTO FATIADO ENROLADO, PEPINO EM CONSERVA CORTADO EM RODELAS DE 2CM DE ESPESSURA, SALAME TIPO ITALIANO CORTADO EM RODELAS DE 0,5CM DE ESPESSURA, TOMATE CEREJA, AZEITONA SEM CAROCO E OVOS DE CODORNA COM PESO MINIMO DE 1,5KGBANDEJA DE FRIOS PARA EVENTOS, CONTENDO QUEIJO PRATO FATIADO ENROLADO, PRESUNTO FATIADO ENROLADO, PEPINO EM CONSERVA CORTADO EM RODELAS DE 2CM DE ESPESSURA, SALAME TIPO ITALIANO CORTADO EM RODELAS DE 0,5CM DE ESPESSURA, TOMATE CEREJA, AZEITONA SEM CAROCO E OVOS DE CODORNA COM PESO MINIMO DE 1,5KG | UNIDADE | 25 | 86,66 | 2.166,50 |
| 2 | 2 | BISCOITO DOCE TIPO FERRADURA COM PONTAS COM COBERTURA DE CHOBISCOITO DOCE TIPO FERRADURA COM PONTAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE | QUILOGRAMA | 40 | 54,96 | 2.198,40 |
| 3 | 3 | BISCOITO DOCE TIPO GOIABINHA EM FORMATO DE ROLINHO COM RECHEBISCOITO DOCE TIPO GOIABINHA EM FORMATO DE ROLINHO COM RECHEIO DE GOIABADA. | QUILOGRAMA | 15 | 48,30 | 724,50 |
| 4 | 4 | BISCOITO DOCE TIPO ORELHA-DE-GATOBISCOITO DOCE TIPO ORELHA-DE-GATO | QUILOGRAMA | 110 | 39,96 | 4.395,60 |
| 5 | 5 | BOLO CONFEITADO RETANGULAR GRANDE COM 2 CAMADASBOLO CONFEITADO COM RECHEIO DE FRUTAS OU CHOCOLATE QUADRADO OU REDONDO COM 2 CAMADAS | QUILOGRAMA | 42 | 51,66 | 2.169,72 |
| 6 | 6 | BOLO ENROLADO CONFEITADO COM RECHEIOS DIVERSOS COM PESO MINIMO DE 1KGBOLO ENROLADO CONFEITADO COM RECHEIOS DIVERSOS COM PESO MINIMO DE 1KG | UNIDADE | 25 | 45,00 | 1.125,00 |
| 7 | 7 | BOLO INDIANO COM PESO MINIMO DE PESO 1,4KG.BOLO INDIANO - FEITO COM MASSA LEVE E MACIA CONTENDO, OVOS, ACUCAR, FARINHA DE ROSCA, OLEO, FERMENTO EM PO E CANELA E RECHEADO COM CREME FEITO DE LEITE CONDENSADO, OVOS E MANTEIGA OU MARGARINA E POLVILHADO COM CANELA COM PESO MINIMO DE PESO 1,4 KG. | UNIDADE | 40 | 55,00 | 2.200,00 |
| 8 | 8 | BOLO SECO COM SABORES DIVERSOSBOLO SECO COM SABORES DIVERSOS | QUILOGRAMA | 20 | 22,00 | 440,00 |
| 9 | 9 | BOLO TIPO NEGA-MALUCA COM PESO MINIMO DE 1,1 KGBOLO TIPO NEGA-MALUCA COM PESO MINIMO DE 1,1KG | UNIDADE | 50 | 31,33 | 1.566,50 |
| 10 | 10 | CACHORRO QUENTE DE PAO FRANCES OU PAO DE HOT DOG, MOLHO 150GCACHORRO QUENTE DE PAO FRANCES OU PAO DE HOT DOG COM MOLHO DE TOMATE E SALSICHA COM NO MINIMO 150 GRAMAS. | UNIDADE | 600 | 7,33 | 4.398,00 |
| 11 | 11 | CUCA DE FRUTAS COM PESO MINIMO DE PESO 1,1KGCUCA DE FRUTAS COM PESO MINIMO DE PESO 1,1KG | UNIDADE | 360 | 28,33 | 10.198,80 |
| 12 | 12 | FATIA DE PAO BRANCO OU INTEGRAL, COM SARDINHA DE 30GFATIA DE PAO BRANCO OU INTEGRAL, CORTADO TRIANGULARMENTE COM COBERTURA DE SARDINHA E OVO | UNIDADE | 250 | 3,33 | 832,50 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------------|-------|--------|-----------|
| | | COZIDO COM NO MINIMO 30 GRAMAS. | | | | |
| 13 | 13 | PAO DE FORMA DE LEITE FATIADO PAO DE FORMA DE LEITE FATIADO | UNIDADE | 12 | 8,83 | 105,96 |
| 14 | 14 | PAO DE QUEIJO MINAS COM 40 GRAMAS PAO DE QUEIJO MINAS COM 40 GRAMAS | UNIDADE | 1.800 | 2,83 | 5.094,00 |
| 15 | 15 | PAO DOCE COM COBERTURA DE CREME E FAROFA TIPO MASSINHA PAO DOCE COM COBERTURA DE CREME E FAROFA TIPO MASSINHA | QUILOGRAMA | 1.650 | 3,16 | 5.214,00 |
| 16 | 16 | PAO PICANTE GRANDE PAO PICANTE FEITO COM INGREDIENTES FRESCOS CONTENDO PAO, FRANGO, PALMITO, QUEIJO, PRESUNTO, PEPINO EM CONSERVA, CENOURA COZIDA, MILHO VERDE, ERVILHA, MAIONESE E BATATA PALHA COM PESO MINIMO DE 3KG | UNIDADE | 55 | 148,33 | 8.158,15 |
| 17 | 17 | PAO QUENTE COM PALMITO PAO QUENTE COM PALMITO - POR KG. FEITO COM PAO PUMA E RECHEIO DE PALMITO COM CREME DE CEBOLA, REQUEIJAO, CREME DE LEITE E COBERTO COM QUEIJO. SENDO QUE TODOS OS INGREDIENTES DEVEM SER FRESCOS. | QUILOGRAMA | 60 | 136,66 | 8.199,60 |
| 18 | 18 | PATE DE LINGUICA PATE DE LINGUICA - CONTENDO LINGUICA FRESCA DE BOA QUALIDADE, QUEIJO BRANCO, REQUEIJAO OU CREME DE LEITE E ERVAS FINAS, CREMOSO, SABOROSO E BEM TEMPERADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE. | QUILOGRAMA | 15 | 53,96 | 809,40 |
| 19 | 19 | PAO TORRADO FEITO COM PAO FRANCES PAO TORRADO FEITO COM PAO FRANCES CORTADO EM RODELAS DE 1 CM DE ESPESSURA, TEMPERADAS COM MANTEIGA OU MARGARINA E OREGANO E TORRADAS | QUILOGRAMA | 15 | 36,66 | 549,90 |
| 20 | 20 | MINI CHURROS - FRITO DE NO MINIMO DE 5CM E PESO MINIMO DE 30GR MINI CHURROS - FRITO - PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO, LEITE E MARGARINA, COM FORMATO PADRAO, COM MASSA SEQUINHA, RECHEIO DE DOCE DE LEITE, POLVILHADO COM ACUCAR E CANELA. COM TAMANHO MINIMO DE 5CM, PESO MINIMO DE 30GR | UNIDADE | 3.150 | 2,03 | 6.394,50 |
| 21 | 21 | MINI SONHO FRITO COM PESO ENTRE 30 E 40GR, RECHEADO COM CREME OU DOCE DE LEITE MINI SONHO FRITO, COM MASSA FEITA COM TRIGO, OVOS, LEITE, FERMENTO, MASSA DE TEXTURA MACIA, PESO ENTRE 30 E 40GR, RECHEADO COM CREME OU DOCE DE LEITE | UNIDADE | 1.150 | 4,33 | 4.979,50 |
| 22 | 22 | CANUDINHO DE MAIONESE MEDINDO DE 8 A 10CM, COM RECHEIO DE MAIONESE DE BATATA INGLES. CANUDINHO DE MAIONESE - CANUDO EM FORMATO DE CONE COM MASSA CROCANTE, MEDINDO DE 8 A 10CM, RECHEADO COM MAIONESE DE BATATA INGLES. | UNIDADE | 1.150 | 3,66 | 4.209,00 |
| 23 | 23 | MINI PIZZA COM 15 CM DE DIÂMETRO, PESO DE NO MINIMO 90GR - COM RECHEIOS DIVERSOS MINI PIZZA COM 15 CM DE DIÂMETRO, MASSA DE CONSISTENCIA MACIA E BEM ASSADA E SEM A PRESENÇA DE QUEIMADURAS, PESO DE NO MINIMO 90GR - COM RECHEIOS DIVERSOS: FRANGO, CALABRESA OU CARNE MOLHO, PRESUNTO, MUSSARELA, MILHO VERDE E OREGANO | UNIDADE | 1.050 | 5,16 | 5.418,00 |
| 24 | 24 | MINI BOLINHO DE CARNE FRITO COM PESO MINIMO DE 20GRS MINI BOLINHO DE CARNE FRITO - FEITO COM CARNE DE BOA QUALIDADE E BEM TEMPERADO, PODENDO CONTER TRICO, AGUA, LEITE, MARGARINA, SAL, OLEO, TEMPERO VERDE E COM PESO MINIMO DE 20GRS | UNIDADE | 1.100 | 3,16 | 3.476,00 |
| 25 | 25 | MASSA DOCE TIPO BOLO DE BOLEIRA COM PESO MINIMO DE 150 GRAMAS MASSA DOCE TIPO BOLO DE BOLEIRA COM PESO MINIMO DE 150 GRAMAS | UNIDADE | 1.050 | 4,83 | 5.071,50 |
| 26 | 26 | REFEICAO PREPARADA EM FORMA DE COMBO PARA EVENTOS REFEICAO EM FORMA DE COMBO COM CARDAPIO MINIMO CONTENDO UM PEDACO DE CUCA DE FAROFA OU DE FRUTAS COM 40 GRAMAS, UM MINI PAO DE QUEIJO COM 40 GRAMAS, UM SANDUICHE TRIANGULAR PAO BRANCO OU INTEGRAL RECHEADO COM UMA FATIA DE PRESUNTO OU PATE OU PICLES COM 60 GRAMAS, 02 ORELHAS DE GATO COM PESO MINIMO DE 25GR CADA, E 02 MINI SALGADOS SENDO DIFERENTES PODENDO SER RISOLE COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE COM NO MINIMO 50 GRAMAS OU PASTELZINHO COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU PIZZA COM NO MINIMO 30 GRAMAS OU MINI COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM NO MINIMO 70 GRAMAS OU BOLINHA DE QUEIJO COM NO MINIMO 30 GRAMAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLASTICA CRISTAL QUADRADA ARTICULADA E ACOMPANHADA DE UM GUARDANAPO. | UNIDADE | 3.500 | 21,16 | 74.060,00 |
| 27 | 27 | ROSCA MEDIA TIPO CORUJA A BASE DE POLVILHO AZEDO COM PESO MINIMO DE 350 GRAMAS ROSCA MEDIA TIPO CORUJA A BASE DE POLVILHO AZEDO COM PESO MINIMO DE 350 GRAMAS | UNIDADE | 550 | 10,16 | 5.588,00 |

| | | | | | | |
|----|----|--|------------|-------|--------|-----------|
| 28 | 28 | ROSCA TIPO PAULISTA A BASE DE POLVILHO E LEITEROSCA TIPO PAULISTA A BASE DE POLVILHO E LEITE | QUILOGRAMA | 500 | 51,66 | 25.830,00 |
| 29 | 29 | SALGADO COMPOSTO POR RISOLES COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE COM NO MINIMO 50 GRAMAS E/OU PASTELZINHO COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU PIZZA COM NO MINIMO 30 GRAMAS E/OU MINI COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM NO MINIMO 70 GRAMAS E/OU BOLINHA DE QUEIJO COM NO MINIMO 60 GRAMASSALGADO COMPOSTO POR RISOLES COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE COM NO MINIMO 50 GRAMAS E/OU PASTELZINHO COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU PIZZA COM NO MINIMO 30 GRAMAS E/OU MINI COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM NO MINIMO 70 GRAMAS E/OU BOLINHA DE QUEIJO COM NO MINIMO 60 GRAMAS | UNIDADE | 5.500 | 1,86 | 10.230,00 |
| 30 | 30 | SANDUICHE DE PAO BRANCO OU INTEGRAL, CORTADO TRIANGULARMENTESANDUICHE DE PAO BRANCO OU INTEGRAL, CORTADO TRIANGULARMENTE COM RECHEIO DE PRESUNTO COM QUEIJO OU PATE OU PICLES COM NO MINIMO 60 GRAMAS. | UNIDADE | 5.120 | 4,50 | 23.040,00 |
| 31 | 31 | PASTEL FRITO SABORES DIVERSOS, DE NO MINIMO 70GR. PASTEL FRITO FEITO COM MASSA REDONDA DE 15CM DE DIÂMETRO FEITA COM FARINHA DE TRIGO, AGUA, OVOS, E COM RECHEIO DE NO MINIMO 40GRS, DE SABOR A ESCOLHER, PODENDO SER DE CARNE, FRANGO OU PIZZA, COM PESO TOTAL DE NO MINIMO 70GR. | UNIDADE | 3.100 | 5,70 | 17.670,00 |
| 32 | 32 | PAO FRANCES CASEIRO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, BEM ASSADO, COM TEXTURA MACIA, MIOLO CLARO E BEM COZIDO, SEM PRESENÇA DE MOFOS E PARTES QUEIMADAS, EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA TRANSPARENTE QUE DEVERA CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICACAO E PRAZO DE VALIDADEPAO FRANCES CASEIRO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, BEM ASSADO, COM TEXTURA MACIA, MIOLO CLARO E BEM COZIDO, SEM PRESENÇA DE MOFOS E PARTES QUEIMADAS, EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA TRANSPARENTE QUE DEVERA CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICACAO E PRAZO DE VALIDADE | UNIDADE | 1.600 | 0,75 | 1.200,00 |
| 33 | 33 | PAO PARA CACHORRO QUENTE DE 30G, TAMANHO UNIFORME. NAO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORACAO DEVE MONSTAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORACAO CLARA UNIFORME. NAO APRESENTAR ODOR DE FERMENTACAO E DE FUMACA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECCAO DE PAO DEVERA CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ACIDO FOLICO. O PAO DEVERA SER FABRICADO NO MESMO DIA DO FORNECIMENTO.PAO PARA CACHORRO QUENTE DE 30G, TAMANHO UNIFORME. NAO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORACAO DEVE MONSTAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORACAO CLARA UNIFORME. NAO APRESENTAR ODOR DE FERMENTACAO E DE FUMACA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECCAO DE PAO DEVERA CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ACIDO FOLICO. O PAO DEVERA SER FABRICADO NO MESMO DIA DO FORNECIMENTO. | UNIDADE | 1.500 | 1,60 | 2.400,00 |
| 34 | 34 | TORTA BANOFFE - DIÂMETRO 22CM, PESO MINIMO DE 1.400 GR, MASSA CROCANTE (FEITA COM BISCOITO TRITURADO TIPO FARINHA E MARGARINA) RECHEADA COM UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E BANANA E COM COBERTURA DE CHANTILLY E POLVILHADO COM CANELA. (INGREDIENTES FRESCOS)TORTA BANOFFE - DIÂMETRO 22CM, PESO MINIMO DE 1.400GR, MASSA CROCANTE (FEITA COM BISCOITO TRITURADO TIPO FARINHA E MARGARINA) RECHEADA COM UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E BANANA E COM COBERTURA DE CHANTILLY E POLVILHADO COM CANELA. (INGREDIENTES FRESCOS) | UNIDADE | 160 | 61,00 | 9.760,00 |
| 35 | 35 | TORTA HOLANDESA - DIÂMETRO 25CM, PESO 2KG - COM BASE DE BISCOITO FEITA COM BISCOITO TRITURADO, RECHEADA COM CREME HOLANDES E COM COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E BISCOITOS NA LATERAL.TORTA HOLANDESA - DIÂMETRO 25CM, PESO 2KG - COM BASE DE BISCOITO FEITA COM BISCOITO TRITURADO, RECHEADA COM CREME HOLANDES E COM COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E BISCOITOS NA LATERAL. | UNIDADE | 110 | 80,00 | 8.800,00 |
| 36 | 36 | TORTA SALGADA TIPO PASTELAO DE GRANGO E VEGETAIS COM PESO MINIMO DE 3KG TORTA SALGADA TIPO PASTELAO DE GRANGO E VEGETAIS COM PESO MINIMO DE 3KG | UNIDADE | 110 | 146,66 | 16.132,60 |
| | | ALMOCO E OU JANTAR SERVIDO EM BUFFET LIVRE POR PESSOALMOCO E OU JANTAR SERVIDO EM BUFFET LIVRE POR PESSOA CONTENDO NO MINIMO 4 TIPOS DE CARNES NOBRES VARIANDO ENTRE CARNES BOVINA, SUINA, FRANGO E PEIXE ACOMPANHADAS NO MINIMO DE 6 | | | | |

| | | | | | | |
|----|----|---|---------|-------|-------|-----------|
| 37 | 37 | GUARNIÇÕES VARIANDO ENTRE ARROZ ELABORADO, MASSAS ELABORADAS, PURES E TUBERCULOS ELABORADOS ACOMPANHADOS COM MOLHOS ELABORADOS E FAROFAS PRONTAS E NO MINIMO 6 TIPOS DE SALADAS ELABORADAS VARIANDO ENTRE ACELGA, ALFACE, ASPARGO, CEBOLA, CENOURA, COUVE, COUVE-FLORES, BROCOLIS, REPOLHO, RUCULA E TOMATE. A REFEIÇÃO DEVERÁ ESTAR ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE LIVRE. | UNIDADE | 600 | 37,28 | 22.368,00 |
| 38 | 38 | ALMOÇO EM MARMITA ALMOÇO SERVIDO EM MARMITA POR PESSOA CONTENDO NO MINIMO 750 GRAMAS, COM NO MINIMO 2 TIPOS DE CARNES VARIANDO ENTRE CARNE BOVINA, SUÍNA, FRANGO E PEIXE ACOMPANHADAS NO MINIMO DE 2 GUARNIÇÕES VARIANDO ENTRE ARROZ, FEIJÃO, MASSAS, MANDIOCA, BATATA E NO MINIMO 2 TIPOS DE SALADAS VARIANDO ENTRE ALFACE, CENOURA, REPOLHO, COUVE, BROCOLIS E TOMATE ACONDICIONADOS EM RECIPIENTE TÉRMICO LAMINADO OU PLÁSTICO DESCARTÁVEIS. - Referência interna do Item: 2 | UNIDADE | 2.100 | 21,89 | 45.969,00 |