

## RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00078/2023-000 SRP

### 1 - Itens da Licitação

#### 1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

**Descrição Detalhada:** Refeições (almoço/janta) tipo Buffet livre composto pelo seguinte cardápio: - Saladas: Maionese, alface, cenoura, beterraba, couve flor e tomate; - Pratos quentes: arroz, feijão, macarrão, strogonoff de frango, batata salte, panqueca, bisteca e farofa. - Incluso (01) um refrigerante de 350 ml ou (01) uma garrafa de 510 ml de Água Mineral. A empresa vencedora deverá ter espaço para atender no mínimo 150 pessoas.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 860

**Quantidade Mínima Cotada:** null

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Valor Unitário (R\$):** 34,70

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Marmeleiro/PR (860)

#### 2 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

**Descrição Detalhada:** Refeições (almoço/janta) tipo Buffet livre composto pelo seguinte cardápio: - Saladas: Maionese, alface, couve flor, repolho e tomate; - Pratos quentes: arroz, lasanha à bolonhesa tradicional, strogonof de frango e/ou de carne de gado de primeira qualidade; - Carnes: costela bovina, carne suína e frango; - Acompanhamentos: farofa caseira, pão, cuca simples (fatias cortadas) e batata palha; - Bebidas: um refrigerante 350ml (lata) ou uma água mineral natural sem gás de 510 ml por refeição. A empresa vencedora será responsável por: -Organização do buffet; - Pessoal especializado e uniformizado (garçom, copeiro, cozinheiro) em quantidade adequada para atender o número de participantes; - Copos para refrigerante e água em vidro, pratos de mesa (não podendo ser descartável), talheres de aço inox, baixelas em inox, guardanapos em tecido e descartáveis, mesas e cadeiras decoradas com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 830

**Quantidade Mínima Cotada:** null

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Valor Unitário (R\$):** 60,25

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Marmeleiro/PR (830)

#### 3 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

**Descrição Detalhada:** Fornecimento de marmitas nos domingos e feriados seguindo a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 150g arroz cozido; 200g de carne; 250g de guarnição (2 tipos); 100g de 2 tipos de saladas; 100g de maionese caseira; -Arroz: Branco, temperado; - Carnes: Gado: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, paleta, patinho; Suína: pernil, lombo; Frango: coxa s/ coxa, coxinha da asa; Peixe: filé, ou cubos de pescado; - Guarnição: Massas: lasanhas, macarrão, panquecas; Batatas: purê de batatas, assadas, frita; Mandioca: cozida c/ molho, frita, recheada; Refogados: abobrinha, moranga, chuchu, couve, repolho, espinafre etc. -Saladas: 1 variedade verde: alface, agrião, rúcula, acelga, pão de açúcar, brócolis, radiche, almeirão, repolho etc. 1 variedade cozida ou cru: tomate, cenoura, beterraba, repolho, vagem, chuchu, couve-flor etc. Sobremesa: Saladas de frutas, pudim, sagu, torta de bolacha, mousse de sabores variados, embalado individualmente. Observação: As Saladas precisam ser armazenadas, obrigatoriamente, em recipiente separado dos demais alimentos, sendo que, os dois recipientes serão considerados como uma marmita.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 1260

**Quantidade Mínima Cotada:** null

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Valor Unitário (R\$):** 20,00

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Marmeleiro/PR (1260)

**4 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces**

**Descrição Detalhada:** Fornecimento de marmitas de segunda à sábado (exceto feriados) seguindo a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 150g arroz cozido; 140g feijão cozido; 150g de carne; 260g de guarnição (2 tipos); 100g de 2 tipos de saladas;  
- Arroz: Branco, temperado, carreteiro, risoto; - Feijão: Preto ou branco; - Carnes: Gado: acém, alcatra, bifeiteira, contra filé, costela, coxão mole, paleta, patinho; Suína: pernil, bifeiteira, lombo; Frango: coxa s/ coxa, coxinha da asa, peito; Peixe: filé, ou cubos de pescado; - Guarnição: Massas: lasanhas, macarrão, panquecas; Batatas: purê de batatas, assadas, fritas, cozida; Polenta: brustolada, frita, recheada, preparada c/ molho; Mandioca: cozida c/ molho, frita, recheada; Refogados: abobrinha, moranga, chuchu, couve, repolho, espinafre etc. - Saladas: 1 variedade verde: alface, agrião, rúcula, acelga, pão de açúcar, brócolis, radiche, almeirão, repolho etc. 1 variedade cozida ou cru: tomate, cenoura, beterraba, repolho, vagem, chuchu, couve-flor etc. - Frutas: Saladas de frutas ou uma fruta individual: laranja, bergamota, banana, maçã, pêra, caqui etc. Observação: As Saladas precisam ser armazenadas, obrigatoriamente, em recipiente separado dos demais.

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 12600

**Quantidade Mínima Cotada:** null

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Valor Unitário (R\$):** 16,50

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Marmeleiro/PR (12600)

**5 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces**

**Descrição Detalhada:** Fornecimento de marmitas de segunda à sábado (exceto feriados) seguindo a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 150g arroz cozido; 140g feijão cozido; 150g de carne; 260g de guarnição (2 tipos); 100g de 2 tipos de saladas; - Arroz: Branco, temperado, carreteiro, risoto; - Feijão: Preto ou branco; - Carnes: Gado: acém, alcatra, bifeiteira, contra filé, costela, coxão mole, paleta, patinho; Suína: pernil, bifeiteira, lombo; Frango: coxa s/ coxa, coxinha da asa, peito; Peixe: filé, ou cubos de pescado; - Guarnição: Massas: lasanhas, macarrão, panquecas; Batatas: purê de batatas, assadas, fritas, cozida; Polenta: brustolada, frita, recheada, preparada c/ molho; Mandioca: cozida c/ molho, frita, recheada; Refogados: abobrinha, moranga, chuchu, couve, repolho, espinafre etc. - Saladas: 1 variedade verde: alface, agrião, rúcula, acelga, pão de açúcar, brócolis, radiche, almeirão, repolho etc. 1 variedade cozida ou cru: tomate, cenoura, beterraba, repolho, vagem, chuchu, couve-flor etc. Frutas: Saladas de frutas ou uma fruta individual: laranja, bergamota, banana, maçã, pêra, caqui etc. Observação: As Saladas precisam ser armazenadas, obrigatoriamente, em recipiente separado dos demais a

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Quantidade Total:** 4200

**Quantidade Mínima Cotada:** null

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Valor Unitário (R\$):** 16,50

**Unidade de Fornecimento:** UNIDADE

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Marmeleiro/PR (4200)