



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: **1183** -

Sumário

PODER EXECUTIVO	1
LICITAÇÕES E CONTRATOS	1
PORTARIAS	1
DIVERSOS	3
EXTRATOS	3
IDAC	24
EXTRATOS	24



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: **1183** - 24

PODER EXECUTIVO

LICITAÇÕES E CONTRATOS

AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 001/2024 - LEI Nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº: 65/2024

ÓRGÃO REQUISITANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, SOB FORMA DE GENÉRICO, REFERÊNCIA E SIMILAR DE A a Z, ESTE ÚLTIMO DESDE QUE COMPROVADA SUA EQUIVALÊNCIA COM MEDICAMENTO REGISTRADO NO ÓRGÃO FEDERAL RESPONSÁVEL PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ISTO É, QUE ATENDA O CONCEITO DE MEDICAMENTO SIMILAR, COM O OBJETIVO DE ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

TIPO: Maior desconto percentual por item (referência, genérico e similar) sobre os produtos constantes na tabela oficial da câmara de regulação do mercado de medicamentos da agência nacional de vigilância sanitária (CMED/ANVISA), para compras públicas.

Método De Disputa: ABERTO

Valor Estimado: R\$ 8.665.866,15 (oito milhões, seiscentos e sessenta e cinco mil, oitocentos e sessenta e seis reais e quinze centavos)

DATA DA ABERTURA: 19/08/2024 – às 10:00 h.

Eventuais interessados poderão apresentar proposta de preço na forma eletrônica, até a data do dia 19 de Agosto de 2024, até as 9:59h, através do site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, oportunidade em que a Administração escolherá a mais vantajosa.

O Edital em sua íntegra encontra-se no Portal de Transparência Municipal <https://transparencia.arraial.modernizacao.com.br/> e no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Arraial do Cabo, 06 de Agosto de 2024.

HÉLIO FERNANDO MOZART GIMENZES
AGENTE DE CONTRATAÇÃO / PREGOEIRO

PORTARIAS

PORTARIA Nº 1.378/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Marli da Rocha, Auxiliar de Classe**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 33.496, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 1000/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

ERRATA DA PORTARIA Nº 1.235/2024

Errata da Portaria Nº 1.235/2024, publicada no Diário Oficial do Município de Arraial do Cabo, na edição Nº 1161 de 05 de julho de 2024, onde se Lê: tendo seus efeitos a partir de 01/06/2024, o correto é lê-se tendo seus efeitos a partir de 01/08/2024.

PORTARIA Nº 1.235/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere o art. 250, inciso II, e,

Considerando o parecer da fl 33 do Processo Administrativo nº 596/2023

RESOLVE:

CONCEDER, o servidor **Andre Arley de Moraes Osorio, Secretario Escolar**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 33.025, **Promoção Vertical**, tendo seus efeitos a partir de 01/08/2024, na forma dos arts. 59,60 e 61, da Lei nº 2552, de 26 de dezembro de 2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.373/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Claudia Maria da Silva Teixeira, Professor Docente II**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 7.366, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 935/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.374/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Elisangela de Lara Ramos, Professor Docente II**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 32.664, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 981/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.375/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, o servidor **Jean Teixeira dos Santos, Inspetor de Alunos**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 7.939, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 990/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.376/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, o servidor **Leonardo de Andrade Lopes, Professor Docente I**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 33.112, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 1015/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.377/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Elizabeth Santos de Vasconcellos, Recreador**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 7.603, **Adicional de Aperfeiçoamento**, conforme processo administrativo nº 1032/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.379/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere o art. 250, inciso II, e,

Considerando o parecer da fl 17 do Processo Administrativo nº 998/2024

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Arcilene Aguiar dos Santos, Professor Docente I**

B, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 33.270, **Promoção Vertical**, tendo seus efeitos a partir de 01/09/2024, na forma dos arts. 59,60 e 61, da Lei nº 2552, de 26 de dezembro de 2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.380/2024

NOMEAR MEMBRO DO COMITÊ DE INVESTIMENTOS DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA CABISTA – IPC.

O Prefeito Municipal de Arraial do Cabo, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Artigo 1º - Nomear como membro do Comitê de Investimentos do **INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA CABISTA - IPC**, em conformidade com o Decreto 2.284 de 07 de dezembro de 2015, conforme segue:

Membro:

I – **Ana Paula Ramos Franco, Diretora**, Adm/Financeira do IPC.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, surtindo seus efeitos a partir de 01 de julho de 2024.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Felix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.381/2024

O Prefeito Municipal de Arraial do Cabo, no uso das atribuições previstas no art. 250 da Lei Orgânica, bem como no art. 206 da Lei nº 768/92 – Estatuto do Servidor Público Municipal,

RESOLVE:

Artigo 1º - Instaurar Processo Administrativo Disciplinar designando **Jaelma Tosta Cardoso, Indiará Moura Ribeiro Delmon e Suelly Valéria da Costa**, constituída pela Portaria nº 978 de 15 de março de 2021, para, sob a presidência da primeira, apurar no prazo de 30 (trinta) dias, os fatos de que trata o Processo Administrativo de nº **2660/2022**, bem como os fatos conexos que emergirem no decorrer dos trabalhos.

Artigo 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se.

Registre-se.

Cumpra-se.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.382/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal em seu "art. 250, II, a" e a Lei Municipal nº 768/92 em seus artigos

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

45; 46 e 47; e com base no Laudo Médico Pericial firmado pelo médico Dr. Adriano Moreno inscrito no CRM.:****

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Delma Ribeiro Fernandes**, Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº 7.492, admitida em 01/03/2001, **READAPTAÇÃO**, pelo período compreendido entre 01/08/2024 a 27/01/2025, conforme Processo Administrativo nº 5266/2018.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos

Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.383/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal em seu "art. 250, II, a" e a Lei Municipal nº 768/92 em seus artigos 45; 46 e 47; e com base no Laudo Médico Pericial firmado pelo médico Dr. Adriano Moreno inscrito no CRM.:****

RESOLVE:

Conceder ao servidor, **Wellington da Fonseca**, Maqueiro, matrícula nº 9694, admitido em 03/07/2002, **READAPTAÇÃO**, pelo período compreendido entre 29/07/2024 a 24/01/2025, conforme Processo Administrativo nº 172/IPC/2017.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024

Marcelo Magno Félix dos Santos

Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.384/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal em seu "art. 250, II, a" e a Lei Municipal nº 768/92 em seus artigos 45; 46 e 47; e com base no Laudo Médico Pericial firmado pelo médico Dr. Claudio da Silva Pessoa inscrito no CRM.:****

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Aline de Souza Ribeiro**, Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº 7.093, admitido em 01/03/2001, **READAPTAÇÃO**, pelo período compreendido entre 02/08/2024 a 28/01/2025, conforme Processo Administrativo nº 2761/2020.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024

Marcelo Magno Félix dos Santos

Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.385/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso I, c/c artigos 137 e 138.

RESOLVE:

Conceder o servidor, **Marco Antonio de Abreu Pedrosa**, Auxiliar Administrativo, matrícula nº 33.489, admitida em 06/02/2020, **Licença para Tratamento de Saúde**, pelo período compreendido entre 04/08/2024 a

18/08/2024, conforme processo administrativo nº 2596/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos

Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 1.386/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal em seu "art. 250, II, a" e a Lei Municipal nº 768/92 em seus artigos 45; 46 e 47; e com base no Laudo Médico Pericial firmado pelo médico Dr. Claudio da Silva Pessoa inscrito no CRM.:****

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Rosilane de Almeida Camara**, Auxiliar de Creche – NV1, matrícula nº 32.704, admitido em 19/06/2017, **READAPTAÇÃO**, pelo período compreendido entre 02/08/2024 a 28/01/2025, conforme Processo Administrativo nº 746/2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 06 de agosto de 2024

Marcelo Magno Félix dos Santos

Prefeito Municipal

DIVERSOS

NOTIFICAÇÃO

A **Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar**, no exercício de suas atribuições legais, nomeada pela portaria 978/2024 de 15/03/2021, do Excelentíssimo Sr. Prefeito Municipal de Arraial do Cabo, em cumprimento ao disposto no **art.210, §3º, da Lei 768/92 – Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Arraial do Cabo**, vem, pela presente, **NOTIFICAR** o servidor:

Sr. MATHEUS HENRIQUE NICOLAU DA SILVEIRA,

Inspetor de alunos, matrícula 33173

Para comparecer à Secretaria Municipal de Administração, localizada na rua Walter Teixeira dos Santos, nº 118, Praia dos Anjos – Arraial do Cabo-RJ, (tel. para contato 22 – 988001837) no dia 12/08/2024, às 10h, para tomar ciência do Relatório Final emitido por esta comissão, nos autos do Processo Administrativo Disciplinar 248/2022.

Arraial do Cabo, 31 de Julho de 2024.

Jaelma Tosta Cardoso

Presidente

Suely Valéria da Costa Martins da Silva

Membro

Índiara Moura Ribeiro Delmon

Secretária

EXTRATOS



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

**EXTRATO TRIMESTRAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Nº 003/2024**

Aos dias 25 mês de janeiro do ano de 2024, a Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob n.º 27.792.373/0001-07, com sede administrativa situada na Avenida da Liberdade, nº 50, Centro, Arraial do Cabo/RJ, CEP: 28.930-000, neste ato representado pela **Secretária Municipal de Segurança Pública**, Senhora Magda Fraga Martins, nomeada pela Portaria nº 3.352/2023, de 10/04/2023, publicado no Diário Oficial do Município, Edição nº 817, brasileira, (estado civil), servidora pública municipal, portadora da cédula de identidade nº. 04820696-5, expedido pelo SSP/RJ e inscrita no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 662.627.127-04, residente e domiciliada na Avenida Oceânica, nº131, Jardim Miramar, Rio das Ostras, doravante simplesmente denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 045/2023, Processo Administrativo nº 3341/2023, tendo como fundamento a Ata de julgamento, RESOLVE Registrar Preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta Ata, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), para futura e eventual **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE SINALIZAÇÃO VIÁRIA pelo período de 12 (doze) meses**, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE SINALIZAÇÃO VIÁRIA pelo período de 12 (doze) meses**, conforme proposta comercial e as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I, do Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 045/2023 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor da ata e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

RAZÃO SOCIAL: GVB COMERCIO MANUTENÇÃO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 31.572.967/0001-71
ENDEREÇO: Rua Vereador Manoel Macedo, S/N - Sala 103 Anexo Lote Área
REPRESENTANTE LEGAL: Gabriel do Nascimento Cardoso
RG: 28.751.414-5, EXPEDIDA PELO DETRAN/RJ
CPF: 181.247.527-61
TELEFONE: (21) 998061178
E-MAIL: gvbcomercio@outlook.com / gabrielnascimentocondoso92@gmail.com

Item	Descrição	Quantidade	MARCA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	------------	-------	---------	----------------	-------------

01	<p>Placa de Trânsito R-6A – Proibido Estacionar</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-6A - Formato Circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, legenda preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tpo1), dimensão: 50cm de diâmetro e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Accessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	100	A f o n s o s i n a l i z a ç õ e s	Unidade	R\$ 113,86	R\$11.386,00
02	<p>Placas de Trânsito R-6C – Proibido Parar e Estacionar</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-6C PROIBIDO PARAR E ESTACIONAR (REFLETIVO) NA DIMENSÃO: 50X50CM. ESPESSURA DA CHAPA 0,65 MM DE AÇO GALVANIZADO</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Accessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	100	A f o n s o s i n a l i z a ç õ e s	Unidade	R\$ 126,23	R\$ 12.623,00



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

03	<p>Placa R-4A – Proibido Virar à Esquerda</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-4A - Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	40	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 117,92	R\$ 4.716,80
04	<p>Placa R-4B – Proibido Virar à Direita</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-4B - Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	40	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 116,22	R\$ 4.648,80

05	<p>Placa de Trânsito R25C – Siga em frente ou à esquerda</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-25C - Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 111,27	R\$ 6.676,20
06	<p>Placa de Trânsito R-25D – Siga em frente ou à direita</p> <p>Placa de Trânsito Modelo R-25D - Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 111,27	R\$ 6.676,20



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

07	<p>Placa de Trânsito R-26 – Siga em frente</p> <p>Placa de Regulamentação R-26 Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 134,63	R\$ 8.077,80				
10	<p>Placa de Trânsito Exclusivo Deficiente</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 164,31	R\$ 9.868,60				
11	<p>Placa de Trânsito Exclusivo Idoso</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 153,71x	R\$ 9.222,60				
12	<p>Placa de Trânsito A30A – Trânsito de Ciclista</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	40	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 137,63	R\$ 5.505,20				
08	<p>Placa de Trânsito Carga e Descarga</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 170,79	R\$ 10.247,40				
09	<p>Placa de Trânsito Taxi</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película refletiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	40	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 157,72	R\$ 6.308,80				



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

13	<p>Placa de Trânsito A32B – Passagem Sinalizada de Pedestre</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empenamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 115,73	R\$ 6.943,80
14	<p>Placa de Trânsito A33A – Área Escolar</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empenamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 122,22	R\$ 7.333,20
15	<p>Placa de Trânsito A-45 – Rua sem saída</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empenamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 113,07	R\$ 2.261,40
16	<p>Placa de Trânsito A-18 – Saliência ou lombada</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empenamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	60	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 126,03	R\$ 7.561,80
17	<p>Placa de Trânsito - SAU S-5 - Pronto Socorro PLACA DE TRÂNSITO MODELO S-5 SETA PARA DIRETA (PRONTO SOCORRO) NA DIMENSÃO 60X70CM.</p> <p>As placas de serviços auxiliares apresentam aos condutores e pedestres, os locais onde os mesmos podem usufruir dos serviços indicados e localizar os marcos referenciais de atrativos turísticos</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empenamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	Afonso sinalizações	Unidade	R\$ 157,98	R\$ 3.159,60

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

18	<p>Placa de Trânsito – SAU - 26 Ponto de Ônibus As placas de serviços auxiliares apresentam aos condutores e pedestres, os locais onde os mesmos podem usufruir dos serviços indicados e localizar os marcos referenciais de atrativos turísticos. A placa Ponto de Parada SAU-26 é indicada para sinalizar ponto de parada de ônibus.</p> <p>Dimensões: 50x70 cm – Via urbana.</p> <p>Dados técnicos: • Formato: Retangular • Fundo: Azul reflexivo prismático tipo I ABNT NBR 14.644 • Bordo interno: Branco reflexivo prismático tipo I ABNT NBR 14.644 Placa tem 2 furos centrais de 6mm de diâmetro cada.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	30	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 141,66	R\$ 2.833,20
19	<p>Placa de Trânsito R-19 – Velocidade máxima permitida (10 km/h) Placa de Regulamentação R-19 Formato circular, fundo branco, orientarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 118,68	R\$ 2.373,60
20	<p>Placa de Trânsito R-19 – Velocidade máxima permitida (20 km/h) Placa de Regulamentação R-19 Formato circular, fundo branco, orientarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 118,68	R\$ 2.373,60
21	<p>Placa de Trânsito R-19 – Velocidade máxima permitida (30 km/h) Placa de Regulamentação R-19 Formato circular, fundo branco, orientarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm reflexivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosféricas, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLETEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 118,68	R\$ 2.373,60



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

22	<p>Placa de Trânsito R-3 – Sentido Proibido</p> <p>Placa de Regulamentação R-3 Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLTEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	40	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 118,03	R\$ 4.721,20
23	<p>Placa de Trânsito R-5A – Proibido Retornar à esquerda</p> <p>Placa de Regulamentação R-5A Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLTEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	10	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 136,49	R\$ 1.364,90
24	<p>Placa de Trânsito R-1 – Parada Obrigatória</p> <p>Placa de Regulamentação R-1 Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 60 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLTEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14.644/01.</p>	50	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 147,63	R\$ 7.381,50
25	<p>Placa de Trânsito R-2 – Dê a Preferência</p> <p>Placa de Regulamentação R-2 Formato circular, fundo branco, orla/tarja vermelho, seta preta, adesivo sinal impresso em película grau engenharia prismático/GTP (tipo I), dimensão 50 cm diâmetros e suporte para abraçadeiras.</p> <p>As placas devem ser confeccionadas em ACM 3mm refletivo (Chapas de Alumínio composto, formado por duas lâminas de alumínio e um núcleo de polietileno) em conformidade com a ABNT NBR 14.644. Devem, ainda, ser perfeitamente planas, lisas, sem empolamento e isentas de rebarbas ou bordas cortantes, laminadas, resistentes à corrosão atmosférica, devidamente tratadas, sem manchas e sem oxidação, prontas para receber o revestimento com película reflexiva, e com o verso pintado em preto semifosco. As chapas devem ter a espessura mínima de 3 mm.</p> <p>Acessórios: No verso das placas de informações complementares (gravatas) deve ser fixado um reforço com tubos de 20mm x 20mm, com parede de 1,20mm. Deverá receber banho de zinco (processo alcalina eletrolítica) para evitar a ferrugem.</p> <p>PELICULA RETROREFLTEIVA E DIAGRAMAÇÃO DOS SINAIS</p> <p>As placas devem ser utilizadas películas retro refletivas, ou seja, devem ser revestidas com películas que retro refletem os raios luminosos incidentes dos faróis dos veículos devendo apresentar a mesma visibilidade, forma e cor durante o dia e a noite, atendendo a NBR 14644/01.</p>	20	A f o n s o sinalizações	Unidade	R\$ 139,85	R\$ 2.797,00
26	<p>Poste com hastes de fixação</p> <p>Postes de Fixação de placas de Trânsito. Medidas aproximadas 2" 1/2, espessura de 2,25mm e altura de 3,50 metros.</p> <p>Sistema antigiro, tampão. O poste deve ser galvanizado a fogo conforme NBR 6323.</p>	200	Isinaliza	Unidade	R\$ 346,07	R\$ 69.214,00
27	<p>Abraçadeira para placas de Sinalização</p> <p>Abraçadeira galvanizada a fogo, utilizada para fixação de placas de orientação em colunas e braços projetados de 2". Comprimento = 0,40 m Diâmetro da braçadeira = 2" Espessura: Mínimo 2,5 mm Material: Aço carbono 1010 - 1020 - Galvanizado a fogo Obs.: As abraçadeiras serão utilizadas em braços e colunas que de acordo com a necessidade, as suas braçadeiras (meia-lua) deverão ter 2" de diâmetro e deverão ser soldadas com solda do tipo "MIG" antes da galvanização e virem acompanhadas de seus respectivos parafusos de cabeça francesa de 3/8", porca e arruela de aço inox. As abraçadeiras deverão ser compatíveis com os postes de fixação.</p>	200	Art.Placas	Unidade	R\$ 73,69	R\$ 14.738,00
28	<p>Fita em aço galvanizado</p> <p>Fita de aço inox de ½ polegada para prender as placas em postes.</p>	95	Fibrasnet	Rolo 30 metros	R\$ 76,55	R\$ 7.272,25

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

Item	Descrição	Quantidade	MARCA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
29	Braquete e Selo em aço galvanizado para fixação de placas Braquete completo, material aço galvanizado, para fixação de placa em fita galvanizada de 3/4" x 0,6 mm.	1150	JM Fitas	Unidade	R\$ 5,17	R\$ 5.945,50
30	Selo Galvanizado Dentado para Fixação das Placas Selo Galvanizado destinado para fixação de placas de sinalização em Postes. Material confeccionado em metal galvanizado, espessura: 3/4 pol, aplicação: fixação de placas de sinalização em postes. características adicionais: parafuso/, bucha e porca p/ ajuste.	1150	ST	Unidade	R\$ 2,28	R\$ 2.622,00
31	Máquinas de pintar postes com catraca Máquina de pintar postes galvanizada, aço temperado especial, usada para colocar fita de aço inox em postes, para medidas de 3/16" até 1", com 0,6mm de espessura	5	Fusimec	Unidade	R\$ 205,34	R\$ 1.026,70
						R\$ 250.244,25
LOTE 02						
32	Cones em bombonas CONE BARRIL - Confeccionado em polietileno de média densidade, na cor laranja, com proteção contra raios ultravioleta, altura total de 1,02m, pesando entre 5,5kg a 6,5kg com reservatório vazio, corpo constituído por 4 cilindros sobrepostos com diâmetro decrescentes, e base quadrada com cantos arredondados, medindo 25cm alt. 61cm lado externo x 53cm diâmetro interno, sua base plana deverá possuir 4 sapatas nos cantos para melhor fixação no solo, cavidade para lastro com 23cm altura p/regular peso com areia ou água, deverá possuir no topo alça anatómica de 100x50mm p/sinalizador e transporte, a base e todos os cilindros deverão ter rebaba de 10cm altura p/implicação e proteção faixa refletiva, área refletiva deve possuir 4 faixas retro refletivas autodesativa branca tipo grau engenharia, com largura de 100mm cada faixa, faixas com refletividade mínima de 70 candelas/lux/m2 (met.asim/810) 0,2 /-4 .NBR 14844, acabamento sem deslizes aparentes nas emendas, com garantia de no mínimo 2 anos contra defeitos fabricação e descoloração.	40	Eco - Sinal	Unidade	R\$ 210,53	R\$ 8.421,20
33	Pino balizador de solo CONE BALIZADOR - tipo T em polietileno deve atender norma ABNT 14.644 para melhor visibilidade diurna/noturna e auxiliar nas áreas de pouca iluminação. Altura de aproximadamente 110 cm. Base de Borracha preta de 40x40 cm com faixas refletivas brancas. O material deverá ser acompanhado de parafusos e buchas para fixação ao solo.	200	Recy	Unidade	R\$ 132,07	R\$ 26.414,00
34	Barreiras plásticas para sinalização viária ultravioleta, a Barreira plástica confeccionada em polietileno cor sólida preferencialmente laranja incorporada a quente garantindo uma prolongada vida útil contra desbotamento; Em sua base deverá haver um compartimento que pode ser preenchido com areia ou água para aumentar o seu peso e evitar deslocamento indesejado; Possui sistema de encaixe tubular para fixação das barreiras de modo que se possa formar traçados para direcionamento do fluxo de veículos. As faixas refletivas são dispostas na vertical sendo 2 faixas autoadesivas em cada um dos dois lados; Cor: laranja com faixa refletiva branca; Dimensões: Altura: 800 mm; Largura do bloco: 600mm; Largura do topo: 130mm; Comprimento do bloco: 1020mm; Comprimento total (considerando o engate): 1110mm; Peso Total: 08 kg.	40	Safe Park	Unidade	R\$ 535,97	R\$ 21.438,80
35	Barreira de sinalização pantográfica BARREIRA PANTOGRÁFICA - Barreira pantográfica, retrátil, portátil, fabricado em polietileno de alta resistência injetado, cor laranja, com rebordo de raios UVs, formado por 2 bases ocas medindo 105 cm alt. x 7 cm largura x 48 cm de profundidade na base e 17 cm de profundidade no topo e dotadas de Tampa rosqueável para regulagem de peso por água ou areia e unidades por sistema pantográfico composto por 6 régua plásticas de 86 cm comp. x 5 cm de larg. x 2 cm espessura. Quando aberto, a barreira deverá ter seu comprimento não inferior a 2,2 metros e, quando fechado, não superior a 15 cm, devendo o comprimento deslido possuir travas de segurança laterais tipo bolbo de rosca e pressão para maior estabilidade do produto.	10	City Safe	Unidade	R\$ 763,79	R\$ 7.637,90
36	Fita de Isolamento de Área FITA DE ISOLAMENTO DE ÁREA confeccionada em polietileno, zebradas nas cores amarelo e preto, 70mm largura x 0,05mm espessura, 200 metros de comprimento. Rolô.	200	LDI Plastcor	Unidade	R\$ 10,49	R\$ 2.098,00
37	Coletes Refletivo Coletes de Segurança, tipo Jaleco confeccionado com filme de PVC na cor Verde limão, reforçado internamente com tecido em poliéster, 100% impermeável e possuir faixa refletiva de alta luminosidade na parte frontal, lateral e traseira.	100	Handex	Unidade	R\$ 24,43	R\$ 2.443,00

38	Bastão Sinalizador Bastão sinalizador de mão para trânsito, corpo em plástico de alta resistência, comprimento total de 65 cm, sendo a área luminosa vermelha fluorescente refletiva com 33 cm de comprimento x 4 cm de diâmetro, composta por 07 leds de alto brilho com potência na função lanterna com Tampa rosqueável para troca de lâmpada. Cabo com cordão empunhador e clip para cinto bolbo liga/desliga e botão seletor para luz/falante/lanterna. Alimentação carregador bivolt, adaptador veicular 12v, bateria interna de 6v. Visualização perfeita durante dia e noite. 400 horas de uso ininterruptas (utilizando baterias alcalinas). A prova de água e choques leves.	30	City Safe	Unidade	R\$ 78,67	R\$ 2.360,10
39	Cone demarcatórios de Sinalização Cone de sinalização, fabricado em polietileno semi-flexível, com proteção contra raios UV, resistente a intempéries (sol e chuva), com 75 cm de altura, com 2 ou 3 faixas adesivas refletivas, ou não refletivas, com rebordo individual para proteção das mesmas. Possui orifício para encaixe de Placa de advertência externo (sinalizador noturno) e passagem de cabos e fitas. Base quadrada, 40 cm X 40 cm, na cor laranja, em pvc, com enchimento de areia. Peso do Cone, 1,5 kg, e com enchimento de areia, 4,5 kg, empilhável para fácil armazenamento. Possibilidades de Outros Refletivos: PVC micro prismático. Al (alta intensidade). Possibilidades de Outros Bases: Base em polímero. Base de Borracha Maciça. Utilizado para interdição de áreas e sinalização de emergência. Fabricação nas cores laranja com refletivo branco.	100	Plastcor	Unidade	R\$ 98,80	R\$ 9.880,00
						R\$ 80.693,00
LOTE 03						
40	Mini Tachão de Sinalização Mini tachão na cor amarela confeccionado em resina de poliéster ou sintética de alta resistência mecânica, com cargas minerais não reativas composto por dois refletivos (bidirecional) na cor amarela, com dois pinos externos de fixação galvanizados e com rosca que vai fixado no pavimento da via, tronco prismático. Dimensões aproximadas de: Largura x comprimento x altura: 10 cm x 8 cm x 2,2cm, pinos de fixação: 50 mm x 1/2", resistência a compressão, carga mínima de ruptura 15.000 Kg, fabricado em conformidade com a norma ABNT NBR vigente.	50	UNID	PR Car	R\$ 12,07	R\$ 603,50
41	Tachas de Sinalização Grande (25x15x5) cm Tachão na cor amarela confeccionado em resina de poliéster ou sintética de alta resistência mecânica, com cargas minerais não reativas composto por dois refletivos (bidirecional) na cor amarela, com dois pinos externos de fixação galvanizados e com rosca que vai fixado no pavimento da via, tronco prismático. Dimensões aproximadas de: Largura x comprimento x altura: 25 cm x 15 cm x 5cm, pinos de fixação: 50 mm x 1/2", resistência a compressão, carga mínima de ruptura 15.000 Kg, fabricado em conformidade com a norma ABNT NBR vigente.	50	UNID	TL	R\$ 37,43	R\$ 1.871,50
42	Cola e Base de Resina Cola para implantação de tachas e tachões, composta por resina em poliéster, carga mineral e solvente, fabricado de acordo com as normas e padrões vigentes.	50	UNID	Sinal Center	R\$ 43,26	R\$ 2.163,00
						R\$ 4.638,00
VALOR GLOBAL						335.575,25

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA

3.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA de Arraial do Cabo**, não será obrigada a contratar o objeto referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

Arraial do Cabo, 25 de janeiro de 2024.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA

Magda Fraga Martins

GERENCIADOR DA ATA

GVB COMERCIO MANUTENÇÃO E SERVIÇOS LTDA

Gabriel do Nascimento Cardoso

GERENCIADO

DETENTOR DOS PREÇOS REGISTRADOS



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: **1183** - 24

**EXTRATO DA ATA TRIMESTRAL DE REGISTRO DE PREÇOS
Nº 069/2023**

Aos dias 13 do mês de Dezembro do ano de 2023, o Fundo Municipal de Educação, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob nº 30.819.739/0001-90, com sede administrativa situada na Rua Raymundo Otoni de Castro Maia, nº 41, Prainha, Arraial do Cabo/RJ, CEP: 28.930-000, representado neste ato pelo Sr. Bernardo Martins de Alcantara Veiga da Silva, portador da Cédula de identidade nº 21.795.277-9, expedida pelo DIC/RJ, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 123.373.517-93, residente e domiciliado no Município de Arraial do Cabo, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 043/2023, Processo Licitatório nº 4413/2023, tendo como fundamento a Ata de julgamento, RESOLVE Registrar Preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta Ata, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), para futura e eventual REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COQUETEL E ORNAMENTAÇÃO DE AMBIENTE, PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO, pelo período de 12 (doze) meses ,atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COQUETEL E ORNAMENTAÇÃO DE AMBIENTE, PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO, pelo período de 12 (doze) meses** conforme proposta comercial e as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I, do Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 043/2023 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor da ata e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

RAZÃO SOCIAL: CLAUDIA DUARTE SERVIÇOS E COMERCIO LTDA CNPJ: 23.748.232/0001-28 ENDEREÇO: Avenida Paulino Rodrigues de Souza, Nº 5924, Parque Tamariz, Iguaba Grande/RJ REPRESENTANTE LEGAL: Claudia Duarte da Costa RG: 065593439 expedida pelo IFF/RJ CPF: 873.251.367-49 TELEFONE: (22) 99871-6698 E-MAIL: pblackfinancieiro@gmail.com					
LOTE 1					
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1	8	SERV	SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTEÚDO: • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.	R\$ 1.955,10	R\$ 15.640,80
2	1	SERV	SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTEÚDO: • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.	R\$ 3.910,20	R\$ 3.910,20



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

3	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 150 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUELJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. 	R\$ 5.865,30	R\$ 5.865,30		
4	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 500 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUELJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. 	R\$ 19.551,00	R\$ 19.551,00		
5	4	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 25 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amargo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e ovoido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUELJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCES. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 1.222,80	R\$ 4.891,18		



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

6	4	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEEL PARA 30 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 1.467,35	R\$ 5.869,42
7	18	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEEL PARA 40 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 1.956,47	R\$ 35.216,50



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

8	7	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJO. Requeijo cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 2.445,59	R\$ 17.119,13		
9	14	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJO. Requeijo cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 4.891,18	R\$ 68.476,52		



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

10	14	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 200 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJO. Requeijo cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 7.822,36	R\$ 109.513,04
11	5	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 500 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJO. Requeijo cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	R\$ 19.595,10	R\$ 97.975,50



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

12	12	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 5 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva 	RS 293,36	RS 3.520,36
----	----	------	--	-----------	-------------

13	12	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 10 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva 	RS 586,73	RS 7.040,71
----	----	------	---	-----------	-------------

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

14	12	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 20 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 1.173,45	RS 14.081,42
15	8	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 25 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 1.466,82	RS 11.734,52



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

16	55	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 45 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 2.640,27	RS 145.214,69
----	----	------	---	-------------	---------------

17	7	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 2.933,63	RS 20.535,41
----	---	------	--	-------------	--------------



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

18	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 60 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 3.520,36	RS 3.520,36
----	---	------	---	-------------	-------------

19	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 70 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 4.107,08	RS 4.107,08
----	---	------	---	-------------	-------------



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

20	6	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 80 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFE AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 4.693,81	RS 28.162,85
21	8	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFE AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 5.867,26	RS 46.938,08



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

22	51	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 120 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARCÇA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 7.040,71	RS 359.076,31
23	2	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 150 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. 	RS 8.800,89	RS 17.601,78



Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

24	8	SERV SERVIÇO DE COQUETEL PARA 200 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO: • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFE AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARCÇA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva.	RS 11.734,52	RS 93.876,16	25	1	SERV SERVIÇO DE COQUETEL PARA 300 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO: • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFE AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARCÇA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva.	RS 17.601,78	RS 17.601,78
----	---	---	--------------	--------------	----	---	---	--------------	--------------

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

26	4	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDAPIO IV, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em copinhos fechados de 200ml. • BATATA CHIPS. Batata inglesa em fatia ou lasca, preparação culinária de fatias finas e onduladas fritas ou cozidas até ficarem crocantes. • CACHORRO QUENTE (carne bovina) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de molho típico de cachorro quente, elaborado com salsaicha com molho de tomate e temperos necessários embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barraquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CACHORRO QUENTE (salsicha) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de "molho típico de cachorro quente", elaborado com carne bovina moída com molho de tomate e temperos necessários, embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quente, em estação e/ou barraquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CHURROS. Mini churros feito à base de farinha de trigo, água e açúcar, frito, com no mínimo 6cm, recheados e doce de leite e chocolate. Deverão vir em saquinhos de papel. • PIPOCA. O prestador de serviço deverá oferecer: carrinho próprio, higienizado; ingredientes para preparo e profissional estourando a pipoca durante o evento. O serviço deverá observar as exigências sanitárias, de segurança e saúde, bem como os produtos manuseados e adequados ao pedido dos usuários considerando transporte, limpeza e preparação. O prestador dos serviços deverá ter no mínimo 03 (três) carrinhos de pipoca disponível, ofertando pipocas estouradas salgadas e doces. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI HAMBURGUER. Pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês, pão de batata ou pão de queijo tipo recheio: patê (presunto, frango, atum ou queijo com ervas) e mini-hamburger. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI PIZZA ASSADA – massa elaborada com farinha de trigo, sal, leite – recheios: muçarela, carne, frango com queijo, atum, calabresa, azeitona, orégano e tomate. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerância e alergias alimentares. • PICOLÉ. Sabores diversos: uva, açaí, limão, coco, morango, chocolate, leite condensado, tapioca com coco, graviola, milho verde, amendoim (1.000 unidades de cada sabor). Acondicionados em embalagem individual plástica de aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Armazenados em carrinho de sorvete com capacidade de, no mínimo, 500 picolés, sendo a caixa (interna e externa em poliestireno, com isolamento entre as caixas em poliestireno), pneus maciços, tampa grande de poliestireno com borracha de vedação, placas eutéticas para congelamento. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • REFRIGERANTE – com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SUCOS NATURAIS. Sabores sortidos: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzida sem adição de água. 	R\$ 4.542,70	R\$ 18.171,16
27	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 5500 PESSOAS – CARDAPIO IV, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em copinhos fechados de 200ml. • BATATA CHIPS. Batata inglesa em fatia ou lasca, preparação culinária de fatias finas e onduladas fritas ou cozidas até ficarem crocantes. • CACHORRO QUENTE (carne bovina) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de molho típico de cachorro quente, elaborado com salsaicha com molho de tomate e temperos necessários embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barraquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CACHORRO QUENTE (salsicha) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de "molho típico de cachorro quente", elaborado com carne bovina moída com molho de tomate e temperos necessários, embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quente, em estação e/ou barraquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CHURROS. Mini churros feito à base de farinha de trigo, água e açúcar, frito, com no mínimo 6cm, recheados e doce de leite e chocolate. Deverão vir em saquinhos de papel. • PIPOCA. O prestador de serviço deverá oferecer: carrinho próprio, higienizado; ingredientes para preparo e profissional estourando a pipoca durante o evento. O serviço deverá observar as exigências sanitárias, de segurança e saúde, bem como os produtos manuseados e adequados ao pedido dos usuários considerando transporte, limpeza e preparação. O prestador dos serviços deverá ter no mínimo 03 (três) carrinhos de pipoca disponível, ofertando pipocas estouradas salgadas e doces. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI HAMBURGUER. Pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês, pão de batata ou pão de queijo tipo recheio: patê (presunto, frango, atum ou queijo com ervas) e mini-hamburger. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI PIZZA ASSADA – massa elaborada com farinha de trigo, sal, leite – recheios: muçarela, carne, frango com queijo, atum, calabresa, azeitona, orégano e tomate. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerância e alergias alimentares. • PICOLE. Sabores diversos: uva, açaí, limão, coco, morango, chocolate, leite condensado, tapioca com coco, graviola, milho verde, amendoim (1.000 unidades de cada sabor). Acondicionados em embalagem individual plástica de aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Armazenados em carrinho de sorvete com capacidade de, no mínimo, 500 picolés, sendo a caixa (interna e externa em poliestireno, com isolamento entre as caixas em poliestireno), pneus maciços, tampa grande de poliestireno com borracha de vedação, placas eutéticas para congelamento. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • REFRIGERANTE – com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SUCOS NATURAIS. Sabores sortidos: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzida sem adição de água. 	R\$ 471.230,21	R\$ 471.230,21

Arraial do Cabo, Terça-feira, 06 de Agosto de 2024 - Edição: 1183 - 24

28	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO V, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BEBIDAS – Mesa com drinks de frutas (limão, morango, maracujá e abacaxi) sem álcool. Todas as bebidas deverão ser ofertadas em copos de vidro apropriados a cada tipo de bebida, bem como refrigeradas de acordo com tais bebidas acima citadas. • BOLO DE CORTÊ. Bolo de massa tradicional de baunilha com recheio de brigadeiro branco com geleia de morango, servido em fatias de, no mínimo 100g, com uma bola de sorvete de creme de, no mínimo, 50g. O mesmo deverá ser servido em prato adequado aos convidados em suas respectivas mesas. • CREPES. Mesa com estações de crepe, com chapas elétricas ou a gás, bem como todo o material necessário a fim de fornecer crepe francês durante todo o evento, a serem servidos em prato individual com talheres de acordo com a demanda, sendo os crepes nos sabores: calabresa, muçarela, frango, romêu e julietta (queijo com goiabada), chocolate ao leite, doce de leite. • LANCHINHOS VOLANTES. Lanches como: fatias de pizza individuais, mini-hamburguers e batata-frita, servidos por garçons durante todo o evento. Deverá ser fornecido também, sachês de ketchup, maionese e mostarda. As fatias de pizza individuais serão servidas em prato triangular para 1 fatia, com papel duplex plastificado, medindo aproximadamente (15x13x2), sendo os seguintes sabores: calabresa, muçarela, marguerita, frango, romêu e julietta (queijo com goiabada). As porções de batata-frita individuais (tipo palito) serão servidas sequinhas, crocantes e em caixinhas, com papel cartão triplex, medindo aproximadamente (10,2x9,5cmx3,2cm) (A4xL4C1), com capacidade para aproximadamente 120g, modelo liso, na cor preta ou branca. Os mini hamburguers serão servidos com pão de hamburger com no mínimo 80g, maionese, alface, tomate, carne bovina tipo hamburger de, no mínimo, 75g, uma fatia de muçarela e uma fatia de presunto. O lanche deverá ser servido em saquinhos plásticos próprio para lanches, medindo 18,5x14. • MINI JANTAR VOLANTE. Mini jantar volante a ser servido em ramequim médio de, no mínimo, 150ml, cada. Opções de jantar: massa tipo penne e nhoque, com opções de 2 molhos (bolonhesa e quatro queijos); escondidinho de carne moída e frango. Todos deverão ser servidos, pelos garçons na mesa dos convidados, bem como devem ser servidos quentes e apresentáveis. • REFRIGERANTE, com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10 gramas de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini croissant (queijo e presunto, camarão, carne), mini estufa (frango e carne), mini quiches (queijo e frango). • SUCOS NATURAIS. Sabores SORTIDOS: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso é produzida sem adição de água. 	R\$ 4.971,54	R\$ 4.971,54
29	1	SERV	<p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 2500 PESSOAS – CARDÁPIO V, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BEBIDAS – Mesa com drinks de frutas (limão, morango, maracujá e abacaxi) sem álcool. Todas as bebidas deverão ser ofertadas em copos de vidro apropriados a cada tipo de bebida, bem como refrigeradas de acordo com tais bebidas acima citadas. • BOLO DE CORTÊ. Bolo de massa tradicional de baunilha com recheio de brigadeiro branco com geleia de morango, servido em fatias de, no mínimo 100g, com uma bola de sorvete de creme de, no mínimo, 50g. O mesmo deverá ser servido em prato adequado aos convidados em suas respectivas mesas. • CREPES. Mesa com estações de crepe, com chapas elétricas ou a gás, bem como todo o material necessário a fim de fornecer crepe francês durante todo o evento, a serem servidos em prato individual com talheres de acordo com a demanda, sendo os crepes nos sabores: calabresa, muçarela, frango, romêu e julietta (queijo com goiabada), chocolate ao leite, doce de leite. • LANCHINHOS VOLANTES. Lanches como: fatias de pizza individuais, mini-hamburguers e batata-frita, servidos por garçons durante todo o evento. Deverá ser fornecido também, sachês de ketchup, maionese e mostarda. As fatias de pizza individuais serão servidas em prato triangular para 1 fatia, com papel duplex plastificado, medindo aproximadamente (15x13x2), sendo os seguintes sabores: calabresa, muçarela, marguerita, frango, romêu e julietta (queijo com goiabada). As porções de batata-frita individuais (tipo palito) serão servidas sequinhas, crocantes e em caixinhas, com papel cartão triplex, medindo aproximadamente (10,2x9,5cmx3,2cm) (A4xL4C1), com capacidade para aproximadamente 120g, modelo liso, na cor preta ou branca. Os mini hamburguers serão servidos com pão de hamburger com no mínimo 80g, maionese, alface, tomate, carne bovina tipo hamburger de, no mínimo, 75g, uma fatia de muçarela e uma fatia de presunto. O lanche deverá ser servido em saquinhos plásticos próprio para lanches, medindo 18,5x14. • MINI JANTAR VOLANTE. Mini jantar volante a ser servido em ramequim médio de, no mínimo, 150ml, cada. Opções de jantar: massa tipo penne e nhoque, com opções de 2 molhos (bolonhesa e quatro queijos); escondidinho de carne moída e frango. Todos deverão ser servidos, pelos garçons na mesa dos convidados, bem como devem ser servidos quentes e apresentáveis. • REFRIGERANTE, com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10 gramas de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini croissant (queijo e presunto, camarão, carne), mini estufa (frango e carne), mini quiches (queijo e frango). • SUCOS NATURAIS. Sabores SORTIDOS: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso é produzida sem adição de água. 	R\$ 248.577,00	R\$ 248.577,00
VALOR GLOBAL				R\$ 1.899.990,00	

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA

3.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Fundo Municipal de Educação de Arraial do Cabo, não será obrigado a contratar o objeto referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

Arraial do Cabo, 13 de Dezembro de 2023.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Bernardo Martins Alcantara Veiga da Silva

GERENCIADOR DA ATA

CLAUDIA DUARTE SERVIÇOS E COMERCIO LTDA

Claudia Duarte da Costa

GERENCIADO

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº: 120/2024

PROCESSO Nº: 324/2024

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
CONTRATADA: SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (SEBRAE RJ)

OBJETO: O presente instrumento tem por objeto a Contratação de consultoria especializada na capacitação dos servidores da Secretaria Municipal de turismo em Hospitalidade no Turismo e Desenvolvimento de líderes e equipes, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura podendo ser prorrogado na forma da Lei, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: O valor total da contratação é de R\$ 43.828,90 (quarenta e três mil, oitocentos e vinte e oito reais e noventa centavos).

IDAC

EXTRATOS

EXTRATO DE CONVOCAÇÃO-IDAC

REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO-GT
PORTARIA IDAC Nº 004 DE 24 DE JULHO DE 2024
ESTUDO TÉCNICO CONCURSO PÚBLICO
DATA: 07/08/2024
HORÁRIO: 15H
LOCAL: IDAC