

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

ANEXO - TERMO Nº 000071/2016 - SEQUÊNCIA Nº000001804

| <i>Origem</i> | | Pregão Presencial Nº 000028/2016 | <i>Processo</i> | | 001551/2016 | | |
|---|-------------|--|-----------------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------|
| <i>Contrato</i> | | Termo Nº 000071/2016 | | | | | |
| <i>Empresa</i> | | P. R. DE FARIA - ME | | | | | |
| <i>CNPJ</i> | | CNPJ: 11.636.216/0001-64 | | | | | |
| <i>Endereço</i> | | AVENIDA ANTONIO AUGUSTO DE OLIVEIRA, 68 - CENTRO - IÚNA - ES - CEP: 29390000 | | | | | |
| <i>Secretaria</i> | | 00002 - SECRETARIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO | | | | | |
| <i>Local</i> | | 00577 - SECRETARIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO | | | | | |
| <i>Item</i> | <i>Lote</i> | <i>Especificação</i> | <i>Marca</i> | <i>UN</i> | <i>Quant</i> | <i>Unitário</i> | <i>Valor Total</i> |
| 006 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | KG | 150,00 | 22,84 | 3.426,00 |
| 005 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 50,00 | 21,80 | 1.090,00 |
| SECRETARIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO: | | | | | | | 4.516,00 |
| SECRETARIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO: | | | | | | | 4.516,00 |
| <i>Secretaria</i> | | 00004 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO | | | | | |
| <i>Local</i> | | 00466 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO | | | | | |
| <i>Item</i> | <i>Lote</i> | <i>Especificação</i> | <i>Marca</i> | <i>UN</i> | <i>Quant</i> | <i>Unitário</i> | <i>Valor Total</i> |
| 009 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa | | UN | 480,00 | 9,00 | 4.320,00 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| | | | | | | | |
|--|-------------|--|--------------|-----------|--------------|-----------------|--------------------|
| | | fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | | | | |
| 010 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | KG | 200,00 | 22,84 | 4.568,00 |
| 011 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 200,00 | 21,80 | 4.360,00 |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO: | | | | | | | 13.248,00 |
| SECRETARIA DE EDUCAÇÃO: | | | | | | | 13.248,00 |
| Secretaria | | 00005 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE | | | | | |
| Local | | 00510 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 017 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | UN | 480,00 | 9,00 | 4.320,00 |
| FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE: | | | | | | | 4.320,00 |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE: | | | | | | | 4.320,00 |
| Secretaria | | 00006 - SEC. DE OBRAS, INFRAESTRUTURA E SERV. URBANOS | | | | | |
| Local | | 00573 - SEC. MUN. DE OBRAS, INFRA-ESTRUTURA E SERV. URBANOS | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 018 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: | | UN | 625,00 | 9,00 | 5.625,00 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| | | cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | | | | |
|---|-------------|---|--------------|-----------|--------------|-----------------|--------------------|
| SEC MUN DE OBRAS, INFRA-ESTRUTURA E SERVURBANOS: | | | | | | | 5.625,00 |
| SEC DE OBRAS, INFRAESTRUTURA E SERV URBANOS: | | | | | | | 5.625,00 |
| Secretaria | | 00009 - SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO | | | | | |
| Local | | 00563 - SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 013 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | UN | 100,00 | 9,00 | 900,00 |
| 012 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimetro de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 135,00 | 21,80 | 2.943,00 |
| SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO: | | | | | | | 3.843,00 |
| SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO: | | | | | | | 3.843,00 |
| Secretaria | | 00010 - SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA | | | | | |
| Local | | 00427 - SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 004 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimetro de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), | | KG | 50,00 | 21,80 | 1.090,00 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| | | talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | | | | |
|---|-------------|--|--------------|-----------|--------------|-----------------|--------------------|
| SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA: | | | | | | | 1.090,00 |
| SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA: | | | | | | | 1.090,00 |
| Secretaria | | 00011 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E AGRONEGÓCIO | | | | | |
| Local | | 00481 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E AGRONEGÓCIO | | | | | |
| <i>Item</i> | <i>Lote</i> | <i>Especificação</i> | <i>Marca</i> | <i>UN</i> | <i>Quant</i> | <i>Unitário</i> | <i>Valor Total</i> |
| 014 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | UN | 2600,00 | 9,00 | 23.400,00 |
| 015 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | KG | 1000,00 | 22,84 | 22.840,00 |
| 016 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 300,00 | 21,80 | 6.540,00 |
| SECRETARIA DE AGRICULTURA E AGRONEGÓCIO: | | | | | | | 52.780,00 |
| SECRETARIA DE AGRICULTURA E AGRONEGÓCIO: | | | | | | | 52.780,00 |
| Secretaria | | 00015 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INTERIOR E TRANSPORTE | | | | | |
| Local | | 00422 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INTERIOR E TRANSPORTES | | | | | |
| <i>Item</i> | <i>Lote</i> | <i>Especificação</i> | <i>Marca</i> | <i>UN</i> | <i>Quant</i> | <i>Unitário</i> | <i>Valor Total</i> |
| 022 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: | | UN | 2571,00 | 9,00 | 23.139,00 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| | | | | | | | |
|--|---|--|--------------|-----------|--------------|-----------------|--------------------|
| | | cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | | | | |
| 019 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | UN | 2429,00 | 9,00 | 21.861,00 |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE INTERIOR E TRANSPORTES: | | | | | | | 45.000,00 |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE INTERIOR E TRANSPORTE: | | | | | | | 45.000,00 |
| <i>Secretaria</i> | 00016 - SECRETARIA MUN. DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL | | | | | | |
| <i>Local</i> | 00433 - SECRETARIA MUN. DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL | | | | | | |
| <i>Item</i> | <i>Lote</i> | <i>Especificação</i> | <i>Marca</i> | <i>UN</i> | <i>Quant</i> | <i>Unitário</i> | <i>Valor Total</i> |
| 008 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | KG | 850,00 | 22,84 | 19.414,00 |
| 007 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimetro de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 250,00 | 21,80 | 5.450,00 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| SECRETARIA MUN DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV SOCIAL: 24.864,00 | | | | | | | |
|--|-------------|--|--------------|-----------|--------------|-----------------|--------------------|
| SECRETARIA MUN DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV SOCIAL: 24.864,00 | | | | | | | |
| Secretaria | | 00017 - GABINETE DO PREFEITO | | | | | |
| Local | | 00432 - GABINETE DO PREFEITO | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 021 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | KG | 80,00 | 22,84 | 1.827,20 |
| 020 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 58,00 | 21,80 | 1.264,40 |
| GABINETE DO PREFEITO: | | | | | | | 3.091,60 |
| GABINETE DO PREFEITO: | | | | | | | 3.091,60 |
| Secretaria | | 00027 - SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA PÚBLICA | | | | | |
| Local | | 00570 - SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA PÚBLICA | | | | | |
| Item | Lote | Especificação | Marca | UN | Quant | Unitário | Valor Total |
| 002 | 001 | MARMITEX TIPO I - SEM ENTREGA - descrição: cardápio sugerido: arroz branco, feijão tropeiro, macarronada, carne bovina/suína, frango e salada (leguminosas e hortaliças). - o marmitex deverá conter no mínimo 800 gramas de alimentos. - deverá ser servida em recipiente adequado tipo descartável aluminizada (marmitex), acompanhada de garfo plástico tamanho grande. - cada secretaria solicitante, ficará responsável por pegar o produto no estabelecimento onde esta localizada a empresa fornecedora ou em ponto pré determinado pela mesma, desde que seja na sede do município em quaisquer dos casos. | | UN | 1000,00 | 9,00 | 9.000,00 |
| 003 | 002 | REFEIÇÃO TIPO I - SERVIDA NO LOCAL DO EVENTO - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. | | KG | 30,00 | 22,84 | 685,20 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE IÚNA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
SETOR DE CONTRATOS

| | | | | | | | |
|---|-----|---|--|----|-------|-------------------|--------|
| | | - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no local do evento, a ser definido pela administração. - ao término da refeição, a empresa deverá providenciar a arrumação do local. | | | | | |
| 001 | 003 | REFEIÇÃO TIPO II - SERVIDA NO PRÓPRIO RESTAURANTE - descrição: cardápio mínimo sugerido: arroz branco, feijão tropeiro ou feijão com caldo, salpicão, creme de milho, salada de verduras e legumes, carne assada (bovina/suína), frango e macarrão com molho. - fornecimento de refrigerante de vários sabores na proporção de 600ml para cada 1 kg de refeição. - a empresa deverá fornecer todos os itens, como arrumação das mesas com toalhas, pratos (de vidro), talheres e demais vasilhames, disponibilização de garçons adequadamente vestidos, (na proporção de 01 garçom para cada 50 pessoas. - a refeição deverá ser servida no próprio restaurante. | | KG | 30,00 | 21,80 | 654,00 |
| SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA PÚBLICA: | | | | | | 10.339,20 | |
| SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA PÚBLICA: | | | | | | 10.339,20 | |
| P R DE FARIA - ME: | | | | | | 168.716,80 | |