

TERMO DE ADJUDICAÇÃO

Câmara Municipal de Canaã dos Carajás
Câmara Municipal de Canaã dos Carajás
Registro de Preços Eletrônico - 016/2025

Resultado da Adjudicação

Item: 0001 - FORNECIMENTO DE MARMITEX, TIPO PADRÃO DE 1ª QUALIDADE
Especificação: Fornecimento de refeição em bandeja de refeição com 4(quatro) divisórias, de EPS poliestireno expandido (isopor) com tampa acoplada, térmica, dimensões mínimas: 25,1 x 27,5 x 5,2 cm, capacidade aproximada de 1,200kg. Tipo padrão de 1ª qualidade, receita balanceada e com baixo teor de gordura, utilizando-se:
 220g de arroz branco;
 100g feijão simples e/ou feijoadas;
 80g de massas: macarrão ao alho e óleo e/ou ao molho bolonhesa;
 farofa;
 320 gramas de proteínas, devendo ser carnes vermelhas e brancas (a escolha da licitante), sendo:
- 1 porção média de carne vermelha (contra filé, alcatra), ao molho, bife acebolado, assado de panela ou churrasco.
- 1 porção média de frango ao molho (coxa, sobrecoxa ou peito) empanado ou assado (forno ou brasa), ou
- 1 porção de peixe ao molho ou frito, ou
- 1 porção de carne suína frita ou assada,
 banana frita ou batata frita;
 80g legumes cozidos com ou sem maionese;
 80g saladas frias (sendo que a salada fria acondicionada em embalagem separada);
 Sobremesa, podendo ser:
- 01 tipo de frutas diferente a cada dia: uva, maçã, tangerina, melão, abacaxi ou banana; ou
- 01 porção de salada de frutas ou gelatina.
Serão solicitados marmitex para almoço e jantar, estas deverão ser entregues na sede da contratante, conforme demanda.
Pesando uma média de 900 gramas. - Valor Referência: 40,67

Fornecedor	Situação	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Total
S. A. DA SILVA MARMITARIA E DISTRIBUIDORA LTDA (55.806.557/0001-06)	Adjudicado em: 04/04/2025 - 08:25:13 - Por: FLAVIO GOMES DE SOUZA	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	15.000	255.000,00

Item: 0002 - REFEIÇÃO COMPLETA SELF SERVICE POR QUILO - ALMOÇO/JANTAR
Especificação: O cliente fará sua refeição no próprio estabelecimento comercial da empresa vencedora. Este deverá ser climatizado e com ambiente espaçoso, limpo, organizado e acolhedor, além de funcionar todos os dias da semana em horários de almoço e jantar. Refeição por quilo, composta por um buffet:
 Pratos frios: composto por no mínimo 2 tipos de salada de folhas, 4 tipos de legumes, maionese ou salpicão.
 Pratos quentes: composto de: arroz (branco e temperado), feijão simples (carioquinha, fradinho ou preto); feijão tropeiro; massas, no mínimo 4 tipos diferentes de carnes (bovina, suína, frango e peixe), balcão de churrasco com variedades de carnes assadas (alcatra, fraldinha, costela, cupim, linguiça de porco e de frango, peito de frango, sobre-coxa de frango).
 Deverá ainda ter no mínimo 5 tipos de guarnições.
 Bebida: suco natural variados; refrigerante lata: coca cola, guaraná, sprite e água mineral;
 Sobremesa: frutas ou doces.
As refeições deverão ser servidas em restaurante na cidade da contratante, em ambiente climatizado, com acessibilidade. Serão solicitadas refeições para almoço e jantar conforme demanda. Todos os dias deverá haver uma variação de cardápio, com diversos tipos de pratos diferentes todos os dias. - Valor Referência: 80,00

Fornecedor	Situação	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Total
C C FILHOS RESTAURANTE LTDA (17.302.441/0001-40)	Adjudicado em: 04/04/2025 - 08:25:19 - Por: FLAVIO GOMES DE SOUZA	CONFORME EDITAL	NÃO SE APLICA	6.000	240.000,00

FLAVIO GOMES DE SOUZA:69 641986287
Assinado de forma digital por FLAVIO GOMES DE SOUZA:69641986287
Dados: 2025.04.04 09:06:52 -03'00'
FLAVIO GOMES DE SOUZA
Autoridade Competente



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Câmara Municipal de Canaã dos Carajás
Câmara Municipal de Canaã dos Carajás
Registro de Preços Eletrônico - 016/2025

Resultado da Homologação

0001 - FORNECIMENTO DE MARMITEX, TIPO PADRÃO DE 1ª QUALIDADE

Especificação: Fornecimento de refeição em bandeja de refeição com 4(quatro) divisórias, de EPS poliestireno expandido (isopor) com tampa acoplada, térmica, dimensões mínimas: 25,1 x 27,5 x 5,2 cm, capacidade aproximada de 1,200kg. Tipo padrão de 1º qualidade, receita balanceada e com baixo teor de gordura, utilizando-se:

-  220g de arroz branco;
-  100g feijão simples e/ou feijoada;
-  80g de massas: macarrão ao alho e óleo e/ou ao molho bolonhesa;
-  farofa;
-  320 gramas de proteínas, devendo ser carnes vermelhas e brancas (a escolha da licitante), sendo:
 - 1 porção média de carne vermelha (contra filé, alcatra), ao molho, bife acebolado, assado de panela ou churrasco.
 - 1 porção média de frango ao molho (coxa, sobrecoxa ou peito) empanado ou assado (forno ou brasa), ou
 - 1 porção de peixe ao molho ou frito, ou
 - 1 porção de carne suína frita ou assada,
-  banana frita ou batata frita;
-  80g legumes cozidos com ou sem maionese;
-  80g saladas frias (sendo que a salada fria acondicionada em embalagem separada);
-  Sobremesa, podendo ser:
 - 01 tipo de frutas diferente a cada dia: uva, maçã, tangerina, melão, abacaxi ou banana; ou
 - 01 porção de salada de frutas ou gelatina.

Serão solicitados marmitex para almoço e jantar, estas deverão ser entregues na sede da contratante, conforme demanda.

Pesando uma média de 900 gramas. - NÃO SE APLICA - Valor Referência: 40,67

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
S. A. DA SILVA MARMITARIA E DISTRIBUIDORA LTDA	17,00	255.000,00	Homologado em 04/04/2025 08:25:26 Por: FLAVIO GOMES DE SOUZA

0002 - REFEIÇÃO COMPLETA SELF SERVICE POR QUILO - ALMOÇO/JANTAR

Especificação: O cliente fará sua refeição no próprio estabelecimento comercial da empresa vencedora. Este deverá ser climatizado e com ambiente espaçoso, limpo, organizado e acolhedor, além de funcionar todos os dias da semana em horários de almoço e jantar. Refeição por quilo, composta por um buffet:

-  Pratos frios: composto por no mínimo 2 tipos de salada de folhas, 4 tipos de legumes, maionese ou salpicão.
-  Pratos quentes: composto de: arroz (branco e temperado), feijão simples (carioquinha, fradinho ou preto); feijão tropeiro; massas, no mínimo 4 tipos diferentes de carnes (bovina, suína, frango e peixe), balcão de churrasco com variedades de carnes assadas (alcatra, fraldinha, costela, cupim, linguça de porco e de frango, peito de frango, sobre-coxa de frango).
-  Deverá ainda ter no mínimo 5 tipos de guarnições.
-  Bebida: suco natural variados; refrigerante lata: coca cola, guaraná, sprite e água mineral;
-  Sobremesa: frutas ou doces.

As refeições deverão ser servidas em restaurante na cidade da contratante, em ambiente climatizado, com acessibilidade. Serão solicitadas refeições para almoço e jantar conforme demanda. Todos os dias deverá haver uma variação de cardápio, com diversos tipos de pratos diferentes todos os dias. - CONFORME EDITAL - Valor Referência: 80,00

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
C C FILHOS RESTAURANTE LTDA	40,00	240.000,00	Homologado em 04/04/2025 08:25:40 Por: FLAVIO GOMES DE SOUZA

FLAVIO
GOMES DE
SOUZA:696
41986287

Assinado de forma
digital por FLAVIO
GOMES DE
SOUZA:69641986287
Dados: 2025.04.04
09:07:13 -03'00'

FLAVIO GOMES DE SOUZA

Autoridade Competente

