

IMPrensa OFICIAL**PODER EXECUTIVO****MUNICIPIO DE COLINAS DO TOCANTINS**

Av. Presidente Dutra, 263 – Centro

Colinas do Tocantins – TO / CEP: 77760-000

Josemar Carlos Casarin

Prefeito Municipal



Documento assinado digitalmente conforme MP N° 2.200- 2 de 24/08/2001, da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil. A autenticidade deste documento pode ser conferida por meio do QRCode. Código de Validação: **182420252000**

SUMÁRIO**Prefeitura Municipal**

PORTARIA /067-2025

PORTARIA DE DIÁRIA /068-2025

PORTARIA DE DIÁRIA /069-2025

PORTARIA DE DIÁRIA /070-2025

PORTARIA DE DIÁRIA /307-2025

PORTARIA DE DIÁRIA /305-2025

RESOLUÇÃO /002-2025

RESOLUÇÃO /003-2025

RESOLUÇÃO /001-2025

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO E FINANÇAS

AVISO DE LICITAÇÃO/SEPLAN

EXTRATO DE CONTRATO/SEPLAN

CONTRATO ADMINISTRATIVO/SEPLAN

CONTRATO ADMINISTRATIVO/SEPLAN

CONTRATO ADMINISTRATIVO/SEPLAN

CONTRATO ADMINISTRATIVO/SEPLAN

AVISO DE DISPENSA/SEPLAN

PREFEITURA MUNICIPAL

PORTARIA DE DIÁRIAS N° 067, de 13 de Maio de 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece o Decreto 04/2017 e Lei Municipal n° 1.768/2021.

CONSIDERANDO o Proc. Administrativo 020/2025 o qual expõe a necessidade de

deslocamento de servidor deste Município, para empreender viagem para atender demandas do Município de Colinas do Tocantins.

R E S O L V E:

Art. 1º – CONCEDER ao Sr. José Batista Ferreira, Vice prefeito, matrícula funcional N°

20850, para empreender viagem a cidade de Brasília - DF, para participar da XXVI Marcha a Brasília

em Defesa dos Municípios, representando o Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins, bem como

busca de recursos destinados ao Município de Colinas do Tocantins, junto aos Deputados Federais e

Senadores que acontecerá nos dias 19,20,21 e 22 de maio de 2025.

Art. 2º – Fica autorizado conceder 03 diárias com pernoite no valor unitário de R\$ 1.000,00,

com valor total de R\$ 3.000,00 para custeio de despesas com alimentação.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua expedição, revogado as disposições em

contrário.

Registre-se e publique-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins – TO
Josemar Carlos Casarin
Prefeito Municipal

PORTARIA DE DIÁRIAS N° 068, de 13 de Maio de 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de

suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece o Decreto 04/2017 e Lei Municipal n°

1.768/2021.

CONSIDERANDO o Proc. Administrativo 020/2025 o qual expõe a necessidade de

deslocamento de servidor deste Município, para empreender viagem para atender demandas do

Município de Colinas do Tocantins.

R E S O L V E:

Art. 1º – CONCEDER ao Sr. Ricardo Alves De Sousa, servidor deste município, matrícula

funcional N° 21626, para empreender viagem a cidade de Brasília - DF, para participar da XXVI Marcha

a Brasília em Defesa dos Municípios, representando o Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins, bem

como busca de recursos destinados ao Município de Colinas do Tocantins, junto aos Deputados

Federais e Senadores que acontecerá nos dias 19,20,21 e 22 de maio de 2025.

Art. 2º – Fica autorizado conceder 03 diárias com pernoite no valor unitário de R\$ 1.000,00,

com valor total de R\$ 3.000,00 para custeio de despesas com alimentação.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua expedição, revogado as disposições em



contrário.
Registre-se e publique-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins – TO
Josemar Carlos Casarin
Prefeito Municipal

01 diária sem pernoite no valor unitário de R\$100,00, com valor total de R\$ 300,00 para custeio de despesas com alimentação.
Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua expedição, revogado as disposições em contrário.
Registre-se e publique-se.

PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 069, de 13 de Maio de 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece o Decreto 04/2017 e Lei Municipal nº 1.768/2021.

CONSIDERANDO o Proc. Administrativo 068/2025 o qual expõe a necessidade de deslocamento de servidor deste Município, para empreender viagem para atender demandas do Município de Colinas do Tocantins.

R E S O L V E:

Art. 1º – CONCEDER ao Sr. Ruy Batista Ferreira, servidor deste município, matrícula funcional Nº 21100, para empreender viagem a cidade de Brasília - DF, em busca de recursos destinados ao Município de Colinas do Tocantins, junto aos Deputados Federais e Senadores que acontecerá nos dias 19,20,21 e 22 de maio de 2025.

Art. 2º – Fica autorizado conceder 03 diárias no valor unitário de R\$ 1.000,00, com valor total de R\$ 3.000,00 para custeio de despesas com alimentação.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua expedição, revogado as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins – TO
Josemar Carlos Casarin
Prefeito Municipal

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins – TO
Josemar Carlos Casarin
Prefeito Municipal

PORTARIA DE DIÁRIAS FMS Nº 307/2025, 13 DE MAIO DE 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece a Lei Municipal nº 1.820 de 17 de dezembro de 2021.

CONSIDERANDO a necessidade de deslocamento da Srª KELLY BENICIO DA SILVA, Enfermeira, neste Município de Colinas do Tocantins - TO Matrícula nº 20793, para empreender viagem a cidade de Palmas nos dia 29 e 30 de maio de 2025, para participar do 1º ENCONTRO SORRINDO COM O SUS TOCANTINS.

RESOLVE:

I – Autorizar a Srª KELLY BENICIO DA SILVA, Enfermeira neste Município de Colinas do Tocantins – TO Matrícula nº20793, para empreender viagem a cidade de Palmas nos dia 29 e 30 de maio de 2025, para participar do 1º ENCONTRO SORRINDO COM O SUS TOCANTINS.

II- Fica autorizado a conceder 01 (uma) diária compernoite no valor unitário de R\$200,00 (duzentosreais), e 01 (uma) diária com valor de R\$100,00 (cem reais), com o valor total de R\$300 (trezentos reais), para custos de despesas com alimentação.
Registre-se e publique-se.

PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 070, de 13 de Maio de 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece o Decreto 04/2017 e Lei Municipal nº 1.768/2021.

CONSIDERANDO o Proc. Administrativo 068/2025 o qual expõe a necessidade de deslocamento de servidor deste Município, para empreender viagem para atender demandas do Município de Colinas do Tocantins.

R E S O L V E:

Art. 1º – CONCEDER ao Sr. Abnael Rodrigues Ferreira, servidor deste município, matrícula funcional Nº 20853, para empreender viagem a cidade de Palmas - TO, para participar do evento, Pavilhão da Mineração – AGROTINS 2025 que acontecerá nos dias 15 e 16 de maio de 2025.

Art. 2º – Fica autorizado conceder 01 diárias com pernoite no valor unitário de R\$ 200,00 e

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins -TO, 13 de maio de 2025
JosemarCarlosCasarin
Prefeito Municipal

PORTARIA DE DIÁRIAS FMS Nº 305/2025, 13 DE MAIO DE 2025.

“DISPÕE SOBRE AUTORIZAÇÃO DE DESPESA COM VIAGEM E TOMA OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que estabelece a Lei Municipal nº 1.820 de 17 de dezembro de 2021.

CONSIDERANDO a necessidade de deslocamento da Srª LETICIA DE ARAUJO COUTO, Dentista, neste Município de Colinas do Tocantins - TO Matrícula nº 19249, para empreender viagem a cidade de Palmas nos dia 29 e 30 de maio de 2025, para participar do 1º ENCONTRO SORRINDO COM O SUS TOCANTINS.



RESOLVE:

I - Autorizar a Srª LETICIA DE ARAUJO COUTO, Dentista neste Município de Colinas do Tocantins - TO Matrícula nº 19249, para empreender viagem a cidade de Palmas nos dia 29 e 30 de maio de 2025, para participar do 1º ENCONTRO SORRINDO COM O SUS TOCANTINS.

II- Fica autorizado a conceder 01 (uma) diária compernoite no valor unitário de R\$200,00 (duzentos reais), e 01 (uma) diária com valor de R\$100,00 (cem reais), com o valor total de R\$300 (trezentos reais), para custos de despesas com alimentação. Registre-se e publique-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins -TO, 13 de maio de 2025
JosemarCarlosCasarin
 Prefeito Municipal

RESOLUÇÃO Nº 002/2025 - CONICOL

Dispõe sobre a nomeação da Secretária Executiva do Conselho Municipal da Cidade de Colinas do Tocantins -TO - CONICOL.

O Presidente do Conselho da Cidade de Colinas do Tocantins - CONICOL, usando de suas atribuições legais, e considerando as deliberações da 1ª Reunião Ordinária, realizada em 02 de abril de 2025, conforme registrado na Ata de Nº 001/2025, e em cumprimento ao disposto na Secão III, Art. 9º, parágrafos do 1º ao 4º, incisos I ao XIII, e XIV alíneas da "a a l" do Regimento Interno do CONICOL,

Resolve:

Art. 1º Nomear a servidora municipal **Silvania Rodrigues Silva**, como Secretária Executiva para atender as demandas administrativas do Conselho Municipal da Cidade - CONICOL.

Art. 2º- Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Publique-se.

E cumpra-se.

Colinas do Tocantins- TO, 11 de abril de 2025

Josemar Carlos Casarin
 Prefeito Municipal
 Presidente do CONICOL

RESOLUÇÃO Nº 003/2025 - CONICOL

Dispõe sobre a nomeação do Vice Presidente do Conselho Municipal da Cidade de Colinas do Tocantins -TO - CONICOL.

O Presidente do Conselho da Cidade de Colinas do Tocantins - CONICOL, usando de suas atribuições legais, e considerando as deliberações da 1ª Reunião Ordinária, realizada em 02 de abril de 2025, conforme registrado na Ata de Nº 001/2025, e em cumprimento ao disposto na Secão II, Art. 8º, parágrafos do 1º ao 4º, do Regimento Interno do CONICOL,

Resolve:

Art. 1º Nomear o servidor municipal **Eivelton Santos Costa**, como Vice Presidente do Conselho Municipal da Cidade - CONICOL, para o mandato de 02 (dois) anos.

Art. 2º- Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Publique-se.

E cumpra-se.

Colinas do Tocantins- TO, 11 de abril de 2025

Josemar Carlos Casarin
 Prefeito Municipal
 Presidente do CONICOL

RESOLUÇÃO Nº 001/2025 - CONICOL

Dispõe sobre a nomeação dos membros das Comissões do Conselho Municipal da Cidade de Colinas do Tocantins -TO - CONICOL, para o exercício de 2025.

O Presidente do Conselho da Cidade de Colinas do Tocantins - CONICOL, usando de suas atribuições legais, e considerando as deliberações da 1ª Reunião Ordinária, realizada em 02 de abril de 2025, conforme registrado na Ata de Nº 001/2025, e em cumprimento ao disposto nos arts. 23 a 27 da Lei Municipal nº 963/2006, bem como nos art. 23 incisos I e II, e art. 24 incisos I, II, III e VI do Regimento Interno do CONICOL,

Resolve:

Art. 1º Ficam nomeados, para compor as Comissões Temáticas do CONICOL no exercício de 2025, com a finalidade de subsidiar os debates do Plenário, preparar as discussões para apreciação e deliberação, articular com órgãos e entidades promotoras de estudos e apresentar relatório conclusivo ao plenário, os seguintes conselheiros:

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCACIONAL, SAÚDE E SEGURANÇA PÚBLICA

REPRESENTATIVIDADE	CONSELHEIRO
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - PRF	Amarildo Gonçalves Rodrigues
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - CORPO DE BOMBEIROS	Bruno Vincius Miitzenberg
EXECUTIVO MUNICIPAL - SEMED	Edney de Sousa Silva Alexandre
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - ASBB	Eny de Mattos Ferreira Batista
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - OAB	Gabriel Arcanjo dos Reis (PRESIDENTE/RELATOR)
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - ASSOCIAÇÃO DE BAIRRO	Romualdo Mota Barros
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - LAR FABIANO DE CRISTO	Vanda Luzia Gonçalves de Oliveira

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO

REPRESENTATIVIDADE	CONSELHEIRO
EXECUTIVO MUNICIPAL - SEC. DES. AGRIC. E MEIO AMBIENTE	Abnael Rodrigues Ferreira (PRESIDENTE/RELATOR)
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - SINE	Ana Carolina Rocha Alves



LEGISLATIVO MUNICIPAL	Dayhany Mota Rodrigues
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - ACICOLINAS	José Lauriano Sobrinho Júnior

COMISSÃO DE OCUPAÇÃO E USO DO TERRITÓRIO

REPRESENTATIVIDADE	CONSELHEIRO
LEGISLATIVO MUNICIPAL	Augusto Agra Borborema Júnior
EXECUTIVO MUNICIPAL - DIRETORIA DE CADASTRO IMOBILIÁRIO	Erivelton Santos Costa
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - CREA-TO	Fabiano Cravo
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - IBGE	Frank Henrique Barbosa Bonfim
EXECUTIVO MUNICIPAL - DIRETORIA DE CADASTRO IMOBILIÁRIO	Genis dos Santos Araújo
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - FIESC/UNIESP	Marisete Tavares Ferreira
EXECUTIVO MUNICIPAL - SEC. INFRAESTRUTURA E OBRAS	Regilene Rodrigues Borges
EXECUTIVO MUNICIPAL - SEC. INFRAESTRUTURA E OBRAS	Rhanã Luz dos Santos (PRESIDENTE/RELATOR)
EXECUTIVO MUNICIPAL - DIRETORIA DE ARRECAÇÃO	Sergio Henrique Pimenta de Lima
EXECUTIVO MUNICIPAL - DIRETORIA DE HABITAÇÃO	Silvana Nascimento Barbosa

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

REPRESENTATIVIDADE	CONSELHEIRO
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - SINTET	Alcivone Alves da Silva
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - APICOL	Paulo Cezar Brossmann
SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA - SEDUC	Pedro Alves Chaves (PRESIDENTE/RELATOR)
EXECUTIVO MUNICIPAL - DEFESA CIVIL	Valdivan Matias da Silva

Art. 2º: Compete às comissões temáticas preparar as discussões relativas às suas áreas de atuação, apresentar relatórios conclusivos ao Plenário do CONCICOL e subsidiar os processos de deliberação durante o exercício de 2025.

Art. 3º - As proposições e as decisões tomadas pelas comissões deverão ser submetidas à apreciação do Plenário para que adquiram eficácia.

Art. 4º- Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Publique-se.

E cumpra-se.

Colinas do Tocantins- TO, 11 de abril de 2025

Josemar Carlos Casarin

Prefeito Municipal

Presidente do CONCICOL

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO E FINANÇAS**AVISO DE LICITAÇÃO**

O MUNICÍPIO DE COLINAS DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, TENDO COMO INTERVENIENTE A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, através da Secretaria Adjunta de Licitação, nos termos da Lei Federal Nº 14.133/2021, Decreto Nº 11.878/2024, e do Decreto Municipal Nº 07, de 31 de janeiro de 2024, torna público para conhecimento dos interessados o CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2025/FMSCO/TO, na forma de Credenciamento de Pessoa Jurídica para Prestação de serviços de realização de exames de tomografias, destinados ao atendimento das demandas do Hospital Municipal de Colinas (HMC) e unidades básicas (UBS), para suprir as necessidades do Fundo Municipal de Saúde de Colinas do Tocantins/TO, de acordo com os critérios, especificações, termos e condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência - Anexo I e demais anexos. O Edital do Credenciamento, vigorará por 01 (um) ano, a partir da data de sua publicação. O prazo para credenciamento, iniciar-se-á a partir da data de publicação do Edital. O Edital e maiores informações poderão ser obtidas na Secretaria Adjunta de Licitação na Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO (Anexo 01), no horário das 07:15h às 11:15h e das 13:15h às 17:15h, ou através do site oficial do município: <https://colinas.to.gov.br/editais> ou do site Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP (<https://www.gov.br/pncp/>), ou solicitação formal através do e-mail: licitacao@colinas.to.gov.br. Maiores informações: Fone: (63) 99109-2984.

Colinas do Tocantins/TO, nove dias (09) de maio de 2025.

Jair Pereira Lima

Gestor

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS/TO**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº012/2025/PMCO/TO**

Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024, referente a Licitação na Modalidade Pregão na forma Eletrônico SRP Nº.010/2025/PMCO/TO. Ata de Registro de Preço Nº012/2025/PMCO/TO - Objeto: Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Administração Municipal e Fundos Municipais, para o período estimado de 12 (doze) meses. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO: 15/05/2025 a 15/05/2026. ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS - Valor Total Estimado: R\$ 145.472,50 (cento e quarenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos). ÓRGÃOS PARTICIPANTES: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - Valor Total Estimado: Valor total homologado: R\$ 244.077,50 (duzentos e quarenta e quatro mil, setenta e sete reais e cinquenta centavos); FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - Valor Total Estimado: R\$ 307.170,00 (trezentos e sete mil, cento e setenta reais). FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - Valor Total Estimado: R\$ 88.009,50 (oitenta e oito mil, nove reais e cinquenta centavos). DETENTORA/FORNECEDORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: ZELIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA, inscrita no CNPJ sob Nº14.157.355/0001-01 - Nome de Fantasia: ZS LANCHES E BUFFET, com logradouro na Rua Avenida Tiradentes - nº1196 - Centro - Colinas do Tocantins/TO - CEP: 77.760-00 - Fone: (63) 99964-1752/99261-8726/99296-0778 - E-mail: zsbuffetdecoracoes@hotmail.com, representada neste ato pela senhora ZÉLIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA. VALOR TOTAL DA ATA



DE REGISTRO DE PREÇO: R\$ 784.729,50 (setecentos e oitenta e quatro mil, setecentos e vinte e nove reais e cinquenta centavos), conforme detalhado abaixo:

ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS/TO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO: em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	120	3,00	360,000
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	500	3,00	1.500,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO , alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	250	10,50	2.625,00
4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	21,00	6.300,00
5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	31,00	9.300,00
6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	35,50	10.650,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	250	39,00	9.750,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir), no ato da Solicitação.	Serviço	100	500,00	50.000,00
9	ARRANJO DE FLOR PARA MESA , composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e streilizia para acabamento.	Unidade	80	150,00	12.000,00
10	TOALHA DE MESA, TECIDO OXFORD , medindo 1,60 x 2,70cm (COR A DEFINIR), no ato da solicitação.	Unidade	150	19,00	2.850,00
11	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	250	8,25	2.062,50
12	COQUETELO COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Caudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	250	19,50	4.875,00
13	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200	28,00	5.600,00
14	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	300	33,00	9.900,00
15	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200	30,00	6.000,00

16	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito, Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	35,00	7.000,00
17	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfira abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	23,50	4.700,00

Valor Total R\$ 145.472,50

ÓRGÃO PARTICIPANTE: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO: em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	3,00	750,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	3,00	750,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO , alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	10,50	2.625,00
4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	21,00	5.250,00
5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	31,00	7.750,00
6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	35,50	8.875,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	250	39,00	9.750,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir no ato da solicitação)	Serviço	220	500,00	110.000,00
9	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	350	8,25	2.887,50



10	COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, cheddar defumado, banquete de peru, queijo fresco, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos. Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente; copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	380	19,50	7.410,00
11	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	350	28,00	9.800,00
12	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	350	33,00	11.550,00
13	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	350	30,00	10.500,00
14	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocamboles de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espagete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	350	35,00	12.250,00

15	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	380	23,50	8.930,00
16	SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados)	Cento	350	100,00	35.000,00
Valor Total					R\$ 244.077,50
ÓRGÃO PARTICIPANTE: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO: em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	100	3,00	300,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	200	3,00	600,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO, alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	100	10,50	1.050,00
4	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO: material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	400	31,00	12.400,00
5	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO, material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	400	35,50	14.200,00
6	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	80	39,00	3.120,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir no ato da solicitação)	Serviço	80	500,00	40.000,00
8	ARRANJO DE FLOR PARA MESA, composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento	Unidade	40	150,00	6.000,00
9	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	300	8,25	2.475,00



10	COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: rábua (salaminho), copa, lombo defumando, chéster defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos. Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	650	19,50	12.675,00
11	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	200	28,00	5.600,00
12	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, péssigo e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	500	33,00	16.500,00
13	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	650	30,00	19.500,00

14	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, péssigo, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão). Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	2.000	35,00	70.000,00
15	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	500	23,50	11.750,00
16	SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgadinhos).	Cento	190	100,00	19.000,00
17	LOCAÇÃO DE CLIMATIZADORES para eventos.	Serviço	80	500,00	40.000,00
18	PONTO DE FOTO COM PAINEL DECORATIVO, carpete, duas poltronas decorativas, arranjo de flor, mesa para decoração, cores e modelos a serem definidos de acordo com a unidade solicitante.	Serviço	100	300,00	30.000,00
19	MESA RETANGULAR DE MADEIRA para self service com forro.	Unidade	20	100,00	2.000,00
Valor Total					307.170,00

ÓRGÃO PARTICIPANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com coríno, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm , sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	324	3,00	972,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	1.000	3,00	3.000,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO, alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	10,50	1.575,00
4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	21,00	3.150,00



5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO: material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	200	31,00	6.200,00
6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO: material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	35,50	5.325,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO com Mesa redonda e Cadeira de plástico polipropileno para 08 pessoas; Material alto padrão de acabamento. Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	50	39,00	1.950,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL com tecido (cores a definir no ato de solicitação).	Serviço	40	500,00	20.000,00
9	ARRANJO DE FLOR PARA MESA, composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas estilizada para acabamento.	Unidade	30	150,00	4.500,00
10	TOALHA DE MESA, tecido oxford, medindo 1,60 x 2,70cm (cor a definir no ato de solicitação).	Unidade	100	19,00	1.900,00
11	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	150	8,25	1.237,50
12	COQUETELO COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, cheddar defumado, banquete de peru, queijo fresco, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado, Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos, Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comesssem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	19,50	3.900,00
13	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	150	28,00	4.200,00
14	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	100	33,00	3.300,00
15	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	150	30,00	4.500,00

16	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambolo de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	150	35,000	5.250,00
17	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formiguiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	300	23,50	7.050,00
18	SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados).	Cento	100	100,00	10.000,00
Valor Total					R\$ 88.009,50

Valor Total da Ata de Registro de Preço é de R\$ 784.729,50 (setecentos e oitenta e quatro mil, setecentos e vinte e nove reais e cinquenta centavos). Data da Assinatura da Ata de Registro de Preço: 14/05/2025. Fundamentação Legal: A Ata de Registro de Preço -ARP, provém da Adjudicação do Pregão Eletrônico SRP Nº012/2025/PMCO/TO, oriundo do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024, do qual passa fazer parte integrante esta ARP com força de Instrumento Contratual, pelas condições estabelecidas no Instrumento Convocatório do referido Pregão, com base no disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO e no Decreto N.º 11.462, de 31 de março de 2023. Colinas do Tocantins/TO, ao catorze (14) dias do mês de maio de 2025.

JOSEMAR CARLOS CASARIN

Prefeito Municipal

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE COLINAS DO TOCANTINS/TO

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO REFERENTE AO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº010/2025/PMCO/TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº089/2024/PMCO/TO

PROCOLO Nº8238/2024

A Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social de Colinas do



Tocantins, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico SRP Nº010/2025/PMCO/TO, originado do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024, o qual teve como objeto o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, para o período estimado de 12 (doze) meses. Tendo em vista a necessidade da contratação do objeto acima mencionado e considerando que o processo se formalizou segundo os ditames da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal Nº07, de 31 de janeiro de 2024 e mediante Parecer favorável emitido pela Assessoria Controladoria Interna desta municipalidade, **HOMOLOGA** em favor da empresa: **ZELIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA**, inscrita no CNPJ sob nº14.157.355/0001-01, com logradouro na Rua Avenida Tiradentes - nº1196 - Centro - Colinas do Tocantins/TO - CEP: 77.760-00 - Fone: (63) 99964-1752/99261-8726/99296-0778 - E-mail: zsbuffetdecoracoes@hotmail.com. **Valor total homologado: R\$ 244.077,50** (duzentos e quarenta e quatro mil, setenta e sete reais e cinquenta centavos).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO ; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	3,00	750,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	3,00	750,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO , alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	10,50	2.625,00
4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	21,00	5.250,00

5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	31,00	7.750,00
6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250	35,50	8.875,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS ; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	250	39,00	9.750,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir no ato da solicitação)	Serviço	220	500,00	110.000,00
9	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA : café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	350	8,25	2.887,50



10	<p>COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	380	19,50	7.410,00
11	<p>ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).</p>	Serviço	350	28,00	9.800,00
12	<p>ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	350	33,00	11.550,00
13	<p>JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).</p>	Serviço	350	30,00	10.500,00



14	<p>JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	350	35,00	12.250,00
----	--	---------	-----	-------	-----------

15	<p>COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	380	23,50	8.930,00
16	<p>SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados)</p>	Cento	350	100,00	35.000,00
Valor Total					R\$ 244.077,50

*Homologação na integra devidamente assinada constante nos autos do Processo Administrativo Nº089/2025/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024. LUDMILA OLÍMPIO MAIONE MOREIRA - Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social - Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social - Colinas do Tocantins/TO, aos treze (13) dias do mês de maio de 2025.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COLINAS DO TOCANTINS/TO

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO REFERENTE AO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº010/2025/PMCO/TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº089/2024/PMCO/TO

PROTOCOLO Nº8238/2024

O Gestor do Fundo Municipal de Educação de Colinas do Tocantins, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, torna pública a **HOMOLOGAÇÃO** da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico SRP Nº010/2025/PMCO/TO, originado do originado do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo



Nº8238/2024, o qual teve como objeto o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, para o período estimado de 12 (doze) meses. Tendo em vista a necessidade da contratação do objeto acima mencionado e considerando que o processo se segundo os ditames da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal Nº07, de 31 de janeiro de 2024 e mediante Parecer favorável emitido pela Assessoria Controladoria Interna desta municipalidade, **HOMOLOGA** em favor da empresa: **ZELIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA**, inscrita no CNPJ sob nº14.157.355/0001-01, com logradouro na Rua Avenida Tiradentes - nº1196 - Centro - Colinas do Tocantins/TO - CEP: 77.760-00 - Fone: (63) 99964-1752/99261-8726/99296-0778 - E-mail: zsbuffetdecoracoes@hotmail.com. **Valor total homologado:** R\$ 307.170,00 (trezentos e sete mil, cento e setenta reais).

ÓRGÃO PARTICIPANTE: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm , sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	100	3,00	300,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	200	3,000	600,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO , alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	100	10,50	1.050,00
4	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	400	31,00	12.400,00

5	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	400	35,50	14.200,00
6	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	80	39,00	3.120,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir no ato da solicitação)	Serviço	80	500,00	40.000,00
8	ARRANJO DE FLOR PARA MESA, composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento	Unidade	40	150,00	6.000,00
9	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	300	8,25	2.475,00



10	<p>COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	650	19,50	12.675,00
11	<p>ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.</p>	Serviço	200	28,00	5.600,00
12	<p>ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	500	33,00	16.500,00
13	<p>JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.</p>	Serviço	650	30,00	19.500,00



14	<p>JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	2.000	35,00	70.000,00
----	--	---------	-------	-------	-----------

15	<p>COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.</p>	Serviço	500	23,50	11.750,00
16	<p>SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados).</p>	Cento	190	100,00	19.000,00
17	<p>LOCAÇÃO DE CLIMATIZADORES para eventos.</p>	Serviço	80	500,00	40.000,00
18	<p>PONTO DE FOTO COM PAINEL DECORATIVO, carpete, duas poltronas decorativas, arranjo de flor, mesa para decoração, cores e modelos a serem definidos de acordo com a unidade solicitante.</p>	Serviço	100	300,00	30.000,00
19	<p>MESA RETANGULAR DE MADEIRA para self service com forro.</p>	Unidade	20	100,00	2.000,00
Valor Total					307.170,00

*Homologação na integra devidamente assinada constante nos autos do Processo Administrativo N°089/2025/PMCO/TO, sob Protocolo N°8238/2024. MARCOS MOTA NASCIMENTO - Gestor do Fundo Municipal de Educação - Colinas do Tocantins/TO, aos treze (13) dias do mês de maio de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS/TO



EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO REFERENTE AO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº010/2025/PMCO/TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº089/2024/PMCO/TO

PROTOCOLO Nº8238/2024

O Prefeito Municipal de Colinas do Tocantins, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, torna pública a **HOMOLOGAÇÃO** da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico SRP Nº010/2025/PMCO/TO, originado do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024, o qual teve como objeto o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Administração Municipal, para o período estimado de 12 (doze) meses. Tendo em vista a necessidade da contratação do objeto acima mencionado e considerando que o processo se formalizou segundo os ditames da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal Nº07, de 31 de janeiro de 2024 e mediante Parecer favorável emitido pela Assessoria Controladoria Interna desta municipalidade, **HOMOLOGA** em favor da empresa: **ZELIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA**, inscrita no CNPJ sob nº14.157.355/0001-01, com logradouro na Rua Avenida Tiradentes - nº1196 - Centro - Colinas do Tocantins/TO - CEP: 77.760-00 - Fone: (63) 99964-1752/99261-8726/99296-0778 - E-mail: zsbuffetdecoracoes@hotmail.com. **Valor Total Homologado:** R\$ 145.472,50 (cento e quarenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	120	3,00	360,000
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	500	3,00	1.500,00
3	CADEIRAS DE ACRILICO, alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	250	10,50	2.625,00

4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	21,00	6.300,00
5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	31,00	9.300,00
6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	300	35,50	10.650,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO COM MESA REDONDA E CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO PARA 08 PESSOAS; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	250	39,00	9.750,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL COM TECIDO (cores a definir), no ato da Solicitação.	Serviço	100	500,00	50.000,00
9	ARRANJO DE FLOR PARA MESA, composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento.	Unidade	80	150,00	12.000,00



10	TOALHA DE MESA, TECIDO OXFORD, medindo 1,60 x 2,70cm (COR A DEFINIR), no ato da solicitação.	Unidade	150	19,00	2.850,00
11	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	250	8,25	2.062,50
12	COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	250	19,50	4.875,00

13	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200	28,00	5.600,00
14	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	300	33,00	9.900,00



15	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200	30,00	6.000,00
----	--	---------	-----	-------	----------

16	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	35,00	7.000,00
----	--	---------	-----	-------	----------



17	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	23,50	4.700,00
Valor Total					R\$ 145.472,50

*Homologação na íntegra devidamente assinada constante nos autos do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024. JOSEMAR CARLOS CASARIN - Prefeito Municipal - Colinas do Tocantins/TO, aos treze (13) dias do mês de maio de 2025.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE COLINAS DO TOCANTINS/TO

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO REFERENTE AO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº010/2025/PMCO/TO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº089/2024/PMCO/TO

PROTOCOLO Nº8238/2024

A Gestora do Fundo Municipal de Saúde de Colinas do Tocantins, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, torna pública a **HOMOLOGAÇÃO** da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico SRP Nº012/2025/PMCO/TO, originado do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024, o qual teve como objeto o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Secretaria Municipal Saúde, para o período

estimado de 12 (doze) meses. Tendo em vista a necessidade da contratação do objeto acima mencionado e considerando que o processo se formalizou segundo os ditames da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e mediante Pareceres favoráveis emitidos pela Assessoria Jurídica Geral e Controladoria Interna desta municipalidade, **HOMOLOGA** em favor da empresa: **ZELIA MARIA SIQUEIRA DA SILVA**, inscrita no CNPJ sob nº14.157.355/0001-01, com logradouro na Rua Avenida Tiradentes - nº1196 - Centro - Colinas do Tocantins/TO - CEP: 77.760-00 - Fone: (63) 99964-1752/99261-8726/99296-0778 - E-mail: zsbuffetdecoracoes@hotmail.com. **Valor total homologado:** R\$ 88.009,50 (oitenta e oito mil, nove reais e cinquenta centavos).

ÓRGÃO PARTICIPANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CADEIRAS DE FERRO; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	324	3,00	972,00
2	CADEIRAS DE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	1.000	3,00	3.000,00
3	CADEIRAS DE ACRÍLICO, alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	10,50	1.575,00
4	MESA REDONDA COM 04 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	21,00	3.150,00
5	MESA REDONDA COM 08 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	200	31,00	6.200,00



6	MESA REDONDA COM 10 CADEIRAS PLÁSTICO DE POLIPROPILENO; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	150	35,50	5.325,00
7	ORNAMENTAÇÃO DE LOCAL PARA EVENTO com Mesa redonda e Cadeira de plástico polipropileno para 08 pessoas; Material alto padrão de acabamento Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	50	39,00	1.950,00
8	ORNAMENTAÇÃO DE PAINEL com tecido (cores a definir no ato solicitação).	Serviço	40	500,00	20.000,00
9	ARRANJO DE FLOR PARA MESA, composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas estrelitzia para acabamento.	Unidade	30	150,00	4.500,00
10	TOALHA DE MESA, tecido oxford, medindo 1,60 x 2,70cm (cor a definir no ato da solicitação) .	Unidade	100	19,00	1.900,00
11	LANCHE DA TARDE SIMPLES POR PESSOA: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	150	8,25	1.237,50

12	COQUETEL COMPLETO POR PESSOA MESA DE FRIOS: tábua (salaminho, copa, lombo defumando, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Canudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com muçarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200	19,50	3.900,00
13	ALMOÇO SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	150	28,00	4.200,00



14	ALMOÇO COMPLETO POR PESSOA: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	100	33,00	3.300,00
15	JANTAR SIMPLES POR PESSOA: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural.	Serviço	150	30,00	4.500,00
16	JANTAR COMPLETO POR PESSOA: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola á milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	150	35,000	5.250,00



17	COFFEE BREAK SALGADOS POR PESSOA: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissolé de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	300	23,50	7.050,00
18	SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados).	Cento	100	100,00	10.000,00
Valor Total					R\$ 88.009,50

OBJETO: Registro de preços para futura eventual e parcelada para contratação de empresa especializada para prestação de serviços de locações, montagem e desmontagem de tendas e parede fechamento lateral para tendas, objetivando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO. O aviso encontra-se no site oficial: <https://colinas.to.gov.br>

Colinas do Tocantins/TO, aos 14 de maio de 2025.

ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE COLINAS DO TOCANTINS - TO

Lei Municipal nº 1520/2017

Setor responsável pela publicação e assinatura digital

Secretaria Municipal de Administração
 Rua 23 A, 1445 - Setor Aeroporto - Anexo II
 E-mail: administracao@colinas.to.gov.br
 Página Oficial : www.colinas.to.gov.br

SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA CRIAÇÃO, DIGITAÇÃO, REVISÃO E ENVIO DOS DOCUMENTOS PUBLICADOS NESTE D.O.E.

DIAGRAMAÇÃO E PUBLICAÇÃO: Maria Clara Guimarães

ASSINATURA E PUBLICAÇÃO: Soneliz Borges (Portaria Nº 320/2025)

Os originais das matérias editadas neste diário oficial eletrônico poderão ser encontrados em suas respectivas pastas

A Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado por meio de sua página oficial.

*Homologação na íntegra devidamente assinada constante nos autos Processo Administrativo Nº089/2025/PMCO/TO, sob Protocolo Nº8238/2024. JAIR PEREIRA LIMA - Gestor do Fundo Municipal de Saúde - Colinas do Tocantins/TO, aos treze (13) dias do mês de maio de 2025.

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO PM-CO Nº 013/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO PM-CO Nº 2584/2025

EXCLUSIVO PARA MEI, ME E EPP

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro nesta Cidade, inscrita no CNPJ sob nº. 01.795.483/0001-20, realizará Dispensa de Licitação, com critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, artigo 75, inciso II, e demais legislação aplicável.

Data final de recepção das propostas: 20/05/2025 até às 07:15.

