

**RESULTADO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO REFERENTE AO****PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº010/2025/PMCO/TO****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº089/2024/PMCO/TO****PROTOCOLO Nº8238/2024**

O MUNICÍPIO DE COLINAS DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, através da Secretaria Adjunta de Licitação, torna público o Resultado do Pregão Eletrônico SRP Nº010/2025/PMCO/TO, originado do Processo Administrativo Nº089/2024/PMCO/TO, Sob Protocolo Nº8238/2024, que 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 e Fundos Municipais, para o período estimado de 12 (doze) meses. Tendo em vista a realização da Sessão Pública do Pregão Eletrônico SRP Nº010/2025/PMCO/TO, que ocorreu nos dias 05/05/2025 a 08/05/2025 no portal eletrônico: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br). **Não houve interposição de recurso.** Sagrou-se vencedora a seguinte 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](mailto:zsbuffetdecoracoes@hotmail.com), com o valor total de **R\$ 784.729,50 (setecentos e oitenta e quatro mil, setecentos e vinte e nove reais e cinquenta centavos)**, conforme especificações, quantidades e preços abaixo especificados:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	<b>Lanche da tarde SIMPLES por pessoa:</b> café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	1050	8,25	8.662,50

**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: Camudinho folhado de frango aos quatros queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com mussarela; 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.

02		Serviço	1480	19,50	28.860,00
----	--	---------	------	-------	-----------

**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 comum (boa qualidade e suco natural).

03		Serviço	900	28,00	25.200,00
----	--	---------	-----	-------	-----------

**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, rabane+A12:F159tes 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)

04	Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz á 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	1250	33,00	41.250,00
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------	-------	-----------

**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 comum (boa qualidade e suco natural).

05	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 comum (boa qualidade e suco natural).	Serviço	1350	30,00	40.500,00
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------	-------	-----------

**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.

06	Serviço	2700	35,00	94.500,00
----	---------	------	-------	-----------



	<b>Coffe Break Salgados por pessoa:</b> 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:	Serviço	1380	23,50	32.430,00
07	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.				
08	<b>Salgadinhos festa</b> - coxinha/pastel/ quibe/empada (cento - 100 salgados)	Cento	640	100,00	64.000,00
09	<b>Cadeiras de ferro;</b> 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	794	3,00	2.382,00
10	<b>Cadeiras de Plástico de polipropileno,</b> alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	1950	3,00	5.850,00
11	<b>Cadeiras de ACRILICO,</b> alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	750	10,50	7.875,00
12	<b>Mesa Redonda com 04 Cadeiras Plástico de polipropileno;</b> material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	700	21,00	14.700,00



	<b>Mesa Redonda com 08 Cadeiras Plástico de polipropileno;</b> material alto padrão de acabamento;				
13	Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos- de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	1150	31,00	35.650,00
	<b>Mesa Redonda com 10 Cadeiras Plástico de polipropileno;</b> material alto padrão de acabamento;				
14	Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	1100	35,50	39.050,00
	<b>Ornamentação de local para evento com Mesa redonda e Cadeira de plástico polipropileno para 08 pessoas;</b> Material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 quilos 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.				
15		Serviço	630	39,00	24.570,00
	<b>Ornamentação de Pannel com tecido,</b> conforme solicitação do solicitante, podendo conter balões, tecidos e fixação de flores ou demais ornamentos. (Cores a definir no ato da solicitação).				
16		Serviço	440	500	220.000,00
	<b>ARRANJO DE FLORES PARA MESA - Especificações mínimas:</b> composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento dimensão 40 cm evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento.				
17		Unidade	150	150,00	22.500,00
	<b>TOALHA DE MESA - Especificações mínimas:</b> tecido Oxford, medindo 1,60 x 2,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)				
18		Unidade	250	19,00	4.750,00
19	Locação de Climatizadores para eventos	Serviços	80	500,00	40.000,00
	<b>PONTO DE FOTO COM PAINEL DECORATIVO,</b> carpete, duas poltronas decorativas, arranjo de flor, mesa para decoração, cores e modelos a serem definidos de acordo com a unidade solicitante.				
20		Unidade	100	300,00	30.000,00



21	MESA RETANGULAR DE MADEIRA para self service com forro	Unidade	20	100,00	2.000,00
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 784.729,50</b>

**ITENS FRACASSADOS**

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	<b>Café da manhã SIMPLES por pessoa:</b> café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	1430	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX
02	<b>Café da manhã COMPLETO por pessoa:</b> café sem açúcar, café com açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, leite, 1 tipo de mini-sanduíche (natural), pão de queijo, 4 tipos de salgados (coxinha/pastel/ quibe/empada).	Serviço	2430	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX
03	<b>Lanche da tarde COMPLETO por pessoa:</b> café sem açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, refrigerante (boa qualidade), salada de frutas, 4 tipos de salgados de forno, pão de queijo, 3 tipos de salgados fritos.	Serviço	2350	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX
04	<b>Coquetel SIMPLES por pessoa:</b> Bolo confeitado - 4 quilos - 4 tipos de salgados: coxinha/pastel/ quibe/empada; Torradas; pão de queijo. Bebidas (Refrigerante de ótima qualidade; Água Mineral 500ml; suco de frutas naturais, no mínimo três sabores.	Serviço	850	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX
05	<b>FORRO DE MESA</b> - na cor a ser definida de acordo com o evento e unidade solicitante.	Unidade	80	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX

O vencedor do referido certame, foi julgado vencedor, conforme as exigências constantes no referido Edital e em

consonância com a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal Nº07, de 31 de janeiro de 2024. A pregoeira informa ainda, que os autos do processo se encontram com vistas franqueadas aos interessados a partir da data desta publicação, nos dias úteis no horário de expediente da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO.

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

**Malvina da Cruz Nascimento**

**Pregoeira**



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://diario.colinas.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002** e **Chave: MAT-c8337d-12052025084804**