

**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	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; Rissolé 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, 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	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, 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	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, 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	500	23,50	11.750,00
16	SALGADINHOS FESTA: Coxinha, pastel, quibe, empada-cento (100 salgados).	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 , tapete, 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

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



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-dd82ed-14052025154703**