

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.086/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 15.913/2025**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO**

**TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO de empresa especializada para prestação dos serviços de preparo e distribuição de LANCHES, para atender as demandas do Cerimonial da Secretaria de Gabinete do Prefeito, conforme condições, especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas nas Requisições de compras, bem como nas demais cláusulas presentes no Termo de Referência correlato.**

**ANEXO II - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DO MATERIAL.	U/C	MARCA	QUANT.	PREÇO	
						UNITÁRIO	TOTAL



01	12807	<p>PREPARO E SERVIÇO DE CACHORRO-QUENTE, BOLO E SUCO.</p> <p>1.CACHORRO-QUENTE: Lanche composto por pão tipo hot dog, com comprimento de 15 cm (aproximadamente 70g), recheado com molho de carne moída bovina (com baixo teor de gordura) e salsicha tradicional fatiada. O molho deve conter temperos naturais (tomate, alho, cebola e pimentão), servido com batata palha crocante. Embalados individualmente em papel branco ou kraft, de uso alimentício. (Para servir 5.072 convidados, sendo 2 (duas) unidades por pessoas, totalizando 10.144 unidades).</p> <p>2.BOLO: Fatia de aproximadamente 100 g, feita com massa branca, úmida, com três camadas de massa, intercaladas com duas camadas de doce de leite cremoso. Embalados individualmente em papel celofane transparente, lacrada com fita adesiva. (Para servir 5.072 convidados, sendo 1 (uma) unidade por pessoas, totalizando 5.072 unidades).</p> <p>3.SUCO DE CAJÚ E GUARANÁ: Suco de cajú preparado com polpa ou concentrado e suco de guaraná com xarope concentrado, ambos diluídos em água potável, adoçados moderadamente e servidos gelados. Serviço livre, com copos (mínimo 200 ml) descartáveis biodegradável. (Para servir 5.072 convidados, sendo no mínimo 3 (três) copos (600ml) por pessoa). Formato do serviço: A distribuição dos alimentos deverá ocorrer por meio de estações de serviço (no mínimo 3 unidades) espalhadas pelo local do evento, de forma a evitar aglomerações e garantir melhor fluxo de atendimento aos participantes. A empresa deverá organizar essas estações com estrutura própria e pessoal capacitado. Importante: Tendo em vista que o local não dispõe de estrutura própria para preparação e conservação térmica dos alimentos, a empresa contratada deverá fornecer todos os insumos sejam de alimentos e descartáveis, bem como todos os equipamentos necessários para manter o cachorro-quente aquecido e os bolos e sucos gelados durante todo o período de serviço.</p>	Serviço		1	R\$ 126.800,00	R\$ 126.800,00
<b>TOTAL GERAL:</b>							<b>R\$ 126.800,00</b>