

## EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	und	Qtd	Valor unt	Valor total
------	---------------	-----	-----	-----------	-------------

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 032/CPL/2023**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº11.914/2023**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº040/CPL/2023**

**VALIDADE:** 12 Meses a partir da data de assinatura

**PARTES:** Secretaria Municipal de Comunicação e **WORK BRASIL SERVIÇOS COM. E REP. LTDA ME, CNPJ nº 46.796.654/0001-74**

**OBJETO:**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, KIT LANCHE, CAFÉ, COFFEE BREAK, ALMOÇO E EXIGÊNCIAS DO CAMARIM DE ARTISTA PARA FESTAS E EVENTOS.

**VALOR TOTAL:** R\$ 644.250,00 (seiscentos e quarenta e quatro mil duzentos e cinquenta reais.)

**DATA DA ASSINATURA:** 10/10/2023.

<p><b>01</b></p>	<p><b>Serviço Café da Manhã para 50 pessoas.</b></p> <p>BEBIDAS VARIADAS: • SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS– 300 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G</p> <p>PÃES VARIADOS: • PÃO BAGUETE – 80 G OU 1 UND • PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G • 1 UND DE PÃO FRANCÊS • CROISSANT – 80 G OU 1 UND M • PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G • PÃO FRANCES – 50 G OU 1 UND • PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS FRIOS VARIADOS: • QUEIJOS VARIADOS MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OU PRATO - 30 G OU 2 FATIAS • SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS • PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS • PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS DOCES VARIADOS: • BOLO DE TAPIOCA 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MILHO 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MACAXEIRA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE TRIGO OU SIMPLES – 100 G OU 1 FATIA M BOLO DE CHOCOLATE – 80 G OU 1 FATIA</p> <p>FRUTAS VARIADAS: • MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA • MAMÃO – 100 G OU ½ UND P • MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M • ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M • UVA – 60 G OU 8 UND • KIWI – 70 G OU 1 UND • PÊRA – 70 G OU 1 UND P</p>	<p><b>Und P/ Pessoa</b></p>	<p>1250</p>	<p>R\$85,00</p>	<p>R\$106.250,00</p>
<p><b>02</b></p>	<p><b>– Serviço de buffet tipo COFFE BREAK, que atendaaoquantitativo de 50 pessoas</b></p> <p>SERVIÇO: • CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M • CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P • LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P • CHOCOLATE – 150 ML OU XÍCARA M • SUCO DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G (Observação: as bebidasdeverãoser servidas (02) duas doses por pessoa) • PETIL FOURS DOCE 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PETIL FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: petil fours docepelomenos 2 variedades; e petil fours salgadopelomenos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). • BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS, 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO (SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU), 1 VARIEDADE DE CONSERVA (AZEITONAS), PÃES, PATÊ, CASTANHAS E FRUTAS • PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G • MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA</p>	<p><b>UndP/ Pessoa</b></p>	<p>1.150</p>	<p>R\$80,00</p>	<p>R\$92.000,00</p>
<p><b>03</b></p>	<p><b>– Serviço de buffet tiporecepção que atendaaoquantitativo de 50 pessoas.</b></p> <p>SALGADOS VARIADOS: • SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLES DE CATUPIRY, RISOLES NAPOLITANO, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLES DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cadasalgadinhosendo 3 a 5 porçõespor pessoa. ASSADOS: • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI-EMPADA DE PALMITO, MINIEMPADA DE LEGUMES, MINIEMPADA DE FRANGO</p>	<p><b>UndP/ Pessoa</b></p>	<p>500</p>	<p>R\$65,00</p>	<p>R\$32.500</p>
<p><b>04</b></p>	<p><b>BUFFET ALMOÇO / JANTAR – Serviço de buffet tipoamericano para almoços e jantares que atendaaoquantitativo de 50 pessoas</b></p> <p>Cardápio e o tipo de serviçonecessárioaobomatendimento</p>	<p><b>UndP/ Pessoa</b></p>		<p>R\$105,00</p>	<p>R\$52.500</p>

	<p>de eventos do contratanteconformesolicitado. A contratadadeverápossuirtodo material de apoio necessário à solicitação, taiscomo: pratosemporcelana de jantar, almoço e sobremesa, talhereseminox (jantar, almoço e sobremesa), copos, vasilhas para servir, toalhas de tecidobranco, guardanapos de papeltamanho 30x30 cm, garçons, bemcomo mesas, toalhas e cadeiras a sermontado no evento.</p> <p><b>CARDÁPIO: SALADA (02 tipos a escolherentre as opçõesseguintes);</b></p> <p>salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos);– salada simples (tomate, cebola, pepino e alface-americana);– salada de legumes (vagem, cenoura, batatacozida, brócolis e couve-flor); – salpicão de frango (filés de frangodesfiado, batatapalha, mussarela, presunto, cenouracrua e cozida, pimentãoverde, alface, suco de limão); *</p> <p>Pratosprincipais CARNES (03 tipos de carnes a escolherentre as opçõesseguintes):</p> <p>CARNES VERMELHAS: – filéamolho madeira; – filé à parmegiana; –filé mignon grelhado; – lomborecheado.</p> <p>CARNES BRANCAS – peito de frangonachapa; - peito de frangoempanado; - estrogonofe de frango, filé de frangooupeixegrelhados com legumes. ARROZ 02 tipos a escolherentre as opçõesseguintes: – arrozbranco; – arroz com brócolis;arroz integral. FEIJÃO – feijão com caldo; – feijão-tropeiro.</p> <p>ACOMPANHAMENTO (02 tipos a escolherentre as opçõesseguintes); – farofa de manteiga de garrafa; – purê de batata; – purê de macaxeira; – batatafrita;</p> <p>MASSA - (02 tiposaescolherentre as opçõesseguintes). – espaguete; – penne; – fetucchini; – lasanha de queijo, presento e carne (oufrango); – talharimapalleolle. - espaguete com molhovermelho. SOBREMESAS:(02 tipos a escolherentre as opções). – mousse de limão; - mousse de chocolate – mousse de maracujá; – pudim de leite; – salada de frutas. OBS. 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidrooulouça para acondicionarositenssupracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinhainox (garfopegador, concha, espátula, pegador, colheresgrandes, escumadeira de acordocom anecessidade), recursoshumanos para organizar o almoço e servir in loco.</p>		500.		
<b>05</b>	<p><b>Kit lanche (LANCHE/SUCO) –</b>Contendo: 01 (um) bolinho( tipoanamarina) ( recheado ) biscoitosalgado( tipoClube Social ), 01 (um) suco de caixinha de 200ml, saboresuva, laranjaoumorango. 1(um) garrafa de agua. 01, fruta da época, 01 barra de cereal, 01 lata de refrigerantegaseificado, 220ml, saboresdiversos.</p>	UndP/ Pessoa	<b>2.750</b>	R\$30,00	<b>R\$82.500</b>
<b>06</b>	<p><b>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM ARTISTA 40 PESSOAS.</b></p> <p>40 Unidades de refrigerantesemlatasaboresvariadostipococa-cola, coca zero, guaraná, guaraná zero, soda, sukita; • 84 Unidades de água mineral s/ gás; • 10 Unidades de sucoemlatagrandes, saboresvariados; • 30 Unidades de energéticoemlata; • 25 Unidades de BEBIDAS ISOTONICAS saboresvariados; • 30 Unidadeságua de coco emcaixinha SOCOCO ou DUCÓCO; • 20 Unidades de ACHOCOLATADO sabor chocolate tradicional; OBS: todosositensacima, deveráoestaracomodadosemgeladeiraoucaixatérmica c/ geloembestado; • 02 Garrafatérmica com café preto c/ açúcar; • 01 Cesta de frutasgrande da épocatipomaçã, banana, pêra, uva, pêssego, etc; • 01 Porção de carne com batatasuficiente para 40 pessoas; • 01 Porção de arrozbranco e feijãosuficiente e macarrãoamolho para 40 pessoas; • 01 Saladacompletasuficiente para 40 pessoas;</p>	UndP/ Pessoa	<b>800</b>	<b>R\$157,50</b>	<b>R\$126.000</b>

	01 barca de Comida Japonesa com 100 pçs. 10 Unidades de Snacks diversostipobatafrita, doritos, clube social, • 04 Pizzas saboresvariadostaiscomocalabresa, portuguesa, mussarela e frango com catupiry; • 01 Caixa de bombons.				
<b>07</b>	<b>Geloemescama, saco com 20 kg, filtrado</b>	<b>UndP/ Pessoa</b>	<b>360</b>	<b>R\$40,00</b>	<b>R\$14.400</b>
<b>08</b>	<b>Gelofiltradoemcubo , saco com 5kg</b>	<b>UndP/ Pessoa</b>	<b>360</b>	<b>R\$35,00</b>	<b>R\$12.600</b>
<b>09</b>	<b>Tina termina de gelomedindo 2mx1x80cm</b>	<b>UndP/ Pessoa</b>	<b>200</b>	<b>R\$300,00</b>	<b>R\$60.000</b>
<b>10</b>	<b>Serviço de garçons, identificado com utensílios, bandeja, diária de 6 horas</b>	<b>UndP/ Pessoa</b>	<b>110</b>	<b>R\$250,00</b>	<b>R\$27.500,00</b>
<b>11</b>	<b>Recepcionista/ mestre de cerimonial de eventos. Devidamenteuniformizada. diária de 8 horas</b>	<b>UndP/ Pessoa</b>	<b>100</b>	<b>R\$380,00</b>	<b>R\$38.000,00</b>
<b>TOTAL:</b>					<b>R\$ 644.250,00</b>

Seropédica, 10 de outubro de 2023.

**MUNICÍPIO DE SEROPÉDICA**  
**Secretaria Municipal de Suprimentos**  
**Edilaine Graciano Ferreira A. Evangelista**  
**Secretária Municipal-Matricula nº 18.858**  
**Órgão Gerenciador**