



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUBARÃO

Rua Felipe Schmidt., 108 - Centro - Tubarão
CEP: 88701-180 CNPJ: 82.928.656/0001-33 Telefone: (48) 3621-9000
E-mail: ouvidoria@tubarao.sc.gov.br Site: http://www.tubarao.sc.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 17/2024

Processo Adm.: 51/2024

Data do Processo: 07/10/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 6, XLI e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

- a) Nr. Processo:** 51/2024
b) Nr. Licitação: 17/2024 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação:
e) Objeto da Licitação: *REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade de Pregão Eletrônico, visando contratação de empresa especializada em alimentação pronta, na forma de buffet, de marmita ou de lanche, para amparar a atividade operacional de bombeiro no Município de Tubarão.*

Participante: DELIGHTS NATURAL LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	<p>Buffet livre acompanhado de suco (natural/industrializado - 300 ml) ou água mineral (com ou sem gás - 500 ml). - Buffet livre acompanhado de suco (natural/industrializado - 300 ml) ou água mineral (com ou sem gás - 500 ml).</p> <p>5.4.1 Preparação proteica servida diariamente a cada comensal em buffet livre para cada refeição, na seguinte proporção:</p> <p>5.4.1.1 Carne bovina (40) quarenta vezes - mês;</p> <p>5.4.1.2 Carne de ave (40) quarenta vezes - mês;</p> <p>5.4.1.3 Frutos do mar (20) vinte vezes - mês;</p> <p>5.4.1.4 Carne suína (20) vinte vezes - mês;</p> <p>5.4.2 Porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:</p> <p>5.4.2.1 Carnes sem osso (todos os tipos): 200g de produto (in natura);</p> <p>5.4.2.1 Carnes c/ osso (todos os tipos): 2500g de produto (in natura);</p> <p>5.4.3 Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora às seguintes carnes:</p> <p>5.4.3.1 Bovina: contra file, alcatra, cochão mole, tatu ou patinho;</p> <p>5.4.3.2 Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;</p> <p>5.4.3.3 Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;</p> <p>5.4.3.4 Carne suína: pernil ou lombo;</p> <p>5.4.4 No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;</p> <p>5.4.5 Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;</p> <p>5.4.6 Arroz parboilizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento;</p> <p>5.4.7 Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles;</p> <p>5.4.8 Macarrão servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com</p>	11.400,	UN	28,92	329.688,00

molho branco, com presunto, entre outros.

5.4.9 Guarnição deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

5.4.9.1 Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

5.4.9.2 Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

5.4.9.3 Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

5.4.9.4 Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

5.4.9.5 Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

5.4.9.6 Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

5.4.9.7 Para o fornecimento de guarnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;

5.4.10 Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando:

5.4.10.1 Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade de 50g por pessoa por refeição;

5.4.10.2 Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição;

5.4.10.3 Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição.

5.4.10.4 Deverá ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade de 100g por pessoa por refeição.

5.4.11 Sobremesa deverá ser oferecida diariamente em cada refeição, podendo ser na forma de salada de fruta ou, alternadamente, sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins entre outros, na quantidade de no mínimo 80 gramas por pessoa a cada refeição.

5.4.12. Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral à critério do CBMSC;

5.4.12.1. Suco preparado com água mineral

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
2	Marmitex (750 a 800 gramas) a ser entregue no quartel, acompanhado de suco (natural/industrializado - 300 ml) ou água mineral (com ou sem gás - 500 ml). - Marmitex (750 a 800 gramas) a ser entregue no quartel, acompanhado de suco (natural/industrializado - 300 ml) ou água mineral (com ou sem gás - 500 ml). MARMITEX: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 750 a 800 gramas a ser entregue no quartel; 5.5.2. EMBALAGEM: Faz se necessário que a comida venha acondicionada em embalagens descartáveis de isopor, número 9, com tampa, acompanhado de garfo e faca plástico, sendo que a salada crua deverá ser encaminhada separadamente em embalagem de isopor, devidamente lacrado, embalados e acondicionados respeitando os critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos. 5.5.2. PORCIONAMENTO: Refeição pronta, sendo 200 carboidratos, 150 gramas de leguminosa, 400 gramas de proteínas (2 origens animal e diferentes) e 250 gramas de guarnição (vegetais cozidos ou preparações com vegetais); 5.5.3. TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contrafilé, costela, coxão mole, lagarto, paleta, patinho e picanha. 2. Suína: bisteca, lombo e pernil. 3. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 4. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos. 5.5.4. As Marmitex serão destinadas para o consumo diário do efetivo do 8ºBBM e/ou situações extraordinárias como: cursos, operações e ocorrências; 5.5.5. Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral a critério do CBMSC;	1.800,0	UN	21,79	39.222,00

5.5.5.1. Suco preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente;

5.5.5.2. Água mineral sem/com gás, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 500 ml.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	<p>Refeição tipo Lanche (Tipo X-Salada e derivados), acompanhado de refrigerante, em embalagem original e na proporção de no mínimo 350 ml por lanche, nos sabores básicos de laranja, limão, guaraná e do tipo cola. - Refeição tipo Lanche (Tipo X-Salada e derivados), acompanhado de refrigerante, em embalagem original e na proporção de no mínimo 350 ml por lanche, nos sabores básicos de laranja, limão, guaraná e do tipo cola.</p> <p>Deverá ser fornecido lanche variado com sachê 8 g (Ketchup, Maionese e Mostarda) e bebida a ser entregue no quartel;</p> <p>5.6.2. Lanche tipo X-Egg quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g.</p> <p>01 hambúrguer com no mínimo 120 g. Ovo, queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300 g.</p> <p>5.6.3. Lanche tipo X-Salada quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 01 hambúrguer com no mínimo 120 g. Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.</p> <p>5.6.4. Lanche tipo X-Frango quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 01 carne de frango com no mínimo 120 g. Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.</p> <p>5.6.5. Lanche tipo X-Bacon quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 01 hambúrguer com no mínimo 120 g, Bacon, Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.</p> <p>5.6.6. Lanche tipo X-Calabresa quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 01 hambúrguer com no mínimo 120 g, Calabresa com no mínimo 50 g, Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.</p> <p>5.6.8. Lanche tipo X-Burguer quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 02 hambúrguer com no mínimo 120 g cada, queijo, presunto, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.</p> <p>5.6.8.1. Deverá ser fornecido diariamente refrigerante, em embalagem original e na proporção de no mínimo 350 ml por lanche, nos sabores básicos de laranja, limão, guaraná e do tipo cola.</p>	600,000	UN	24,39	14.634,00

Total do Participante: 383.544,00

Total Geral: 383.544,00

Tubarão, 18/11/2024

JAIRO DOS PASSOS CASCAES
PREFEITO MUNICIPAL

Assinatura do Responsável