



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 -

Sumário

| | |
|------------------------------|----|
| PODER EXECUTIVO | 1 |
| LEIS | 1 |
| DECRETOS | 1 |
| PORTARIAS | 1 |
| ATOS OFICIAIS | 3 |
| EXTRATOS | 3 |
| IDAC | 18 |
| ATOS OFICIAIS | 18 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

PODER EXECUTIVO

LEIS

LEI Nº 2.570 DE 02 DE MAIO DE 2024

DÁ NOVA REDAÇÃO AO ARTIGO 3º DA LEI Nº 2.564 DE 04 DE ABRIL DE 2024 – QUE INSTITUIU A GRATIFICAÇÃO MENSAL PELO EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE NATUREZA ESPECIAL, PARA O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO DO PODER EXECUTIVO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO/RJ, no uso das atribuições que lhe confere a Lei, apresenta o seguinte Projeto de Lei:

Art. 1º O artigo 3º da Lei nº 2.564 de 04 de abril de 2024 passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 3º** A Equipe de Apoio, nos termos do artigo 8º §1º, da Lei Federal 14.133/2021, será composta por, no mínimo, 05 (cinco) membros.

Parágrafo único. A critério do Chefe do Executivo Municipal, o número de membros titulares da Comissão poderá ser aumentado, em decorrência da complexidade do processo ou de fatores que justifiquem o acréscimo dos membros.”

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir do dia 04 de abril de 2024.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

DECRETOS

DECRETO Nº 4.186 DE 02 DE MAIO DE 2024.

O **Prefeito do Município de Arraial do Cabo**, Estado do Rio de Janeiro, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

DECRETA:

Artigo 1º - Fica considerado facultativo o ponto nas repartições públicas municipais no dia 14 de maio de 2024, terça-feira.

Artigo 2º - Funcionário normalmente nesse dia as repartições cujas atividades forem essenciais à prestação dos serviços públicos imediatos a população.

Artigo 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

MARCELO MAGNO FÉLIX DOS SANTOS
Prefeito Municipal

PORTARIAS

ERRATA DA PORTARIA Nº 838/2024

Errata da Portaria Nº 838/2024, publicada no Diário Oficial do Município de Arraial do Cabo, na edição 1107 de 25 de abril de 2024 -, onde se Lê: **Arraial do Cabo, 20 de janeiro de 2024**, leia-se: **Arraial do Cabo, 20 de abril de 2024**

PORTARIA Nº 838/2024

O Prefeito do Município de Arraial do Cabo, no uso das atribuições que lhe confere o art. 117 da Lei Orgânica Municipal, Lei nº 2.380 de 12/01/2022 e Decreto nº 4.180 de 17/04/2024;

RESOLVE:

Nomear, a partir de 10/04/2024, **Maristela Carvalho Nunes**, para exercer o cargo em comissão de **Assessor de Gabinete do Secretário I**, Símbolo CA-11, da **Secretaria Municipal de Serviços Públicos**.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 20 de abril de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 861/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 31 e 32 da Lei nº 2.552/2023,

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Angélica Macedo de Oliveira Goes, Professor Docente II**, do Quadro Permanente de Pessoal do Município de Arraial do Cabo, matrícula nº 32.668, **Adicional de Aperfeiçoamento**, tornando seus efeitos a partir de 15/04/2024.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 862/2024

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 250º, inciso II e o artigo 42º, inciso I da Lei Orgânica Municipal, em conformidade com a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso IX, c/c artigo 158;

RESOLVE:

Conceder ao servidor, **Mario Carlos Pereira da Silva**, Guarda Municipal, matrícula nº 32.946, admitido em 21/07/2017, **Licença Prêmio** no período de 30 dias a partir de 01/07/2024 a 30/07/2024 conforme Processo Administrativo nº 388/2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 863/2024

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 250º, inciso II e o artigo 42º, inciso I da Lei Orgânica Municipal, em

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

conformidade com a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso IX, c/c artigo 158;

RESOLVE:

Conceder ao servidor, **Valdeci de Oliveira Lima**, Guarda Municipal, matrícula nº 10.291, admitido em 29/11/2002, **Licença Prêmio** no período de 30 dias a partir de 01/07/2024 a 30/07/2024 conforme Processo Administrativo nº 5447/2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 864/2023

O Prefeito do Município de Arraial do Cabo, no uso das atribuições que lhe confere o art. 117 da Lei Orgânica Municipal, Lei nº 2.380 de 12/01/2022 e Decreto nº 4.180 de 17/04/24;

RESOLVE:

Nomear, **Paloma Cristina da Silva**, para exercer o cargo em comissão de **Assessor de Gabinete da Secretaria II**, Símbolo CA-10, da **Secretaria Municipal de Segurança Pública**.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 865/2024

O Prefeito do Município de Arraial do Cabo, no uso das atribuições que lhe confere o art. 250, inciso II da Lei Orgânica Municipal, e considerando o que consta do Processo Administrativo nº 5111/2022.

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora **Simone Barbosa de Azevedo**, Técnico de Enfermagem, do Quadro Permanente de Pessoal da Secretaria de Saúde, do Município de Arraial do Cabo, **Matrícula nº 9374, redução de 50% (cinquenta) da carga horária pelo período de 05/04/2024 a 01/10/2024**, de acordo com o art. 135, parágrafos 1º e 2º, do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Arraial do Cabo, Lei nº 768 de 7 de dezembro de 1992.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 866/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal em seu "art. 250, II, a" e a Lei Municipal nº 768/92 em seus artigos 45; 46 e 47; e com base no Laudo Médico Pericial firmado pelo médico Dr. Gerson Alves da Silva inscrito no CRM.:****

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Maria Olimpia Ferreira da Silva**, Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº 33.275, admitida em 14/02/2019, **READAPTAÇÃO**, pelo período compreendido entre 21/04/2024 a 17/10/2024, conforme Processo Administrativo nº 5896/2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 867/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso I, c/c artigos 137 e 138.

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Luciane dos Anjos V de Mendonça**, Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº 8188, admitida em 14/02/1991, **Licença para Tratamento de Saúde**, pelo período compreendido entre 13/04/2024 a 15/04/2024, conforme processo administrativo nº 7044/2023.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 868/2024

O Prefeito do Município de Arraial do Cabo, no uso das atribuições que lhe confere o art. 117 da Lei Orgânica Municipal, e Lei nº 2.508 de 21/09/2023;

RESOLVE:

Nomear, a partir de 10/04/2024, **Marly Gonçalves Barreto**, para exercer o cargo em comissão de **Assessoria Pedagógica (SECAD)**, Símbolo CA-8, da **Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência, Tecnologia, Esporte e Lazer**.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 869/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso I, c/c artigos 137 e 138.

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Sandra Helena Rocha de Sa Ferreira**, Inspetor de Alunos – N 1, matrícula nº 33.482, admitida em 10/02/2020, **Licença para Tratamento de Saúde**, pelo período compreendido entre 15/04/2024 a 18/04/2024, conforme processo administrativo nº 929/2022.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

PORTARIA Nº 871/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso I, c/c artigos 137 e 138.

RESOLVE:

Conceder a servidora, **Ana Pula do Carmo da Silva**, Guarda Municipal, matrícula nº 7159, admitida em 16/01/2001, **Licença para Tratamento de Saúde**, pelo período compreendido entre 02/04/2024 a 18/04/2024, conforme processo administrativo nº 929/2022.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 872/2024

O Prefeito Municipal, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 768/92 em seu artigo 136, inciso I, c/c artigos 137 e 138;

RESOLVE:

Conceder ao servidor, **Jorge Conceição Santos**, Auxiliar Administrativo, matrícula nº 7999, admitido em 26/01/2001, **Licença para Tratamento de Saúde**, pelo período compreendido entre 06/04/2024 a 18/09/2024, conforme processo administrativo nº 2669/2022.

Publique-se. Dê-se ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

ATOS OFICIAIS

NOTIFICAÇÃO

Considerando o art. 7º, inciso IV do Decreto Municipal nº 3.398/2021, vimos pela presente, NOTIFICAR os requerentes dos processos administrativos citados abaixo para cumprimento de exigências necessárias para o andamento dos autos.

Os citados devem comparecer ao Setor de Protocolo e Arquivo, na rua Marechal Deodoro da Fonseca, Praia dos Anjos - Arraial do Cabo-RJ (nos fundos da Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo), no prazo de **30 dias** a contar desta publicação, sob pena de arquivamento, de acordo com o parágrafo único do art. 82º, do Decreto Municipal nº 3.398/2021.

Processo nº: 2051/2024

Requerente: Alberto Carlos Bezerra Luiz

Assunto: Pagamento de verbas rescisórias

Despacho: Deve o requerente formular pedido certo e determinado.

Processo nº: 4477/2023

Requerente: Felipe Rafles Furtado Mendes

Assunto: Vacância

Despacho: Deve o requerente anexar aos autos a comprovação do seu vínculo no Município de Araruama.

Processo nº: 6212/2023

Requerente: Adriano Guedes Bahamonde

Assunto: Correção de valor do enquadramento

Despacho: Deve o requerente formular pedido certo e determinado.

Processo nº: 1940/2014

Requerente: Katia Maria Nunes Magalhães

Assunto: Licença prêmio

Despacho: Para ciência.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024

ATA DA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DE NUMERO 18 - MAIO/2024 DA CMPA

Aos dois do mês de maio do ano de dois mil e vinte e quatro às 10 horas, na sala 02 da Secretaria de Compras e Licitação, no prédio sede da Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, situada na Avenida Almirante Paulo de Castro Moreira, nº 50 (antiga Avenida Liberdade) – Centro, Arraial do Cabo, reuniram-se os membros da Comissão Permanente de Monitoramento e Avaliação do Município de Arraial do Cabo, o presidente **Bruno Ornellas do Nascimento**, a secretária **Júlia Terroso da Silva**, e a membro **Pamella Mariano da Silva**. O presidente abre a sessão fazendo uma leitura da ata da última sessão. Tendo em vista o chamamento 001/2024 manejo da fauna da secretaria de meio ambiente, a comissão de seleção após análise do Plano de Trabalho, assim como o preenchimento da ficha para atribuição de notas considerou o plano de trabalho aprovado, chegando a um total de 6,5, valor esse suficiente para aprovação. A membro Pamella Mariano informa que toda documentação necessária, encontra-se devidamente publicada no Portal da transparência do Município. O presidente agradece o auxílio da membro **Pamella Mariano Da Silva**, na atuação junto a comissão de seleção para escolha da entidade parceira para manejo da fauna no Município. Com a concordância de todos o Presidente deu como encerrada a sessão. Eu **JÚLIA TERROSO DA SILVA** secretariando os trabalhos, lavro a presente ata e dela extrai-se 04 (quatro) vias que seguem assinadas por mim, pelo Presidente **BRUNO ORNELLAS DO NASCIMENTO**, e pela membro **PAMELLA MARIANO DA SILVA**.

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024.

Júlia Terroso da Silva

Secretária da Comissão Permanente de Monitoramento e Avaliação

Pamella Mariano da Silva

Membro da Comissão Permanente de Monitoramento e Avaliação

Bruno Ornellas do Nascimento

Presidente da Comissão Permanente de Monitoramento e Avaliação

EXTRATOS

EXTRATO DA ATA TRIMESTRAL DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 069/2023



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

Aos dias 13 do mês de Dezembro do ano de 2023, o Fundo Municipal de Educação, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob nº 30.819.739/0001-90, com sede administrativa situada na Rua Raymundo Otoni de Castro Maia, nº 41, Prainha, Arraial do Cabo/RJ, CEP: 28.930-000, representado neste ato pelo Sr. Bernardo Martins de Alcantara Veiga da Silva, portador da Cédula de identidade nº 21.795.277-9, expedida pelo DIC/RJ, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 123.373.517-93, residente e domiciliado no Município de Arraial do Cabo, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 043/2023, Processo Licitatório nº 4413/2023, tendo como fundamento a Ata de julgamento, RESOLVE Registrar Preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta Ata, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), para futura e eventual REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COQUETEL E ORNAMENTAÇÃO DE AMBIENTE, PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO, pelo período de 12 (doze) meses, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COQUETEL E ORNAMENTAÇÃO DE AMBIENTE, PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO, pelo período de 12 (doze) meses** conforme proposta comercial e as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I, do Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 043/2023 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor da ata e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

| |
|---|
| <p>RAZÃO SOCIAL: CLAUDIA DUARTE SERVIÇOS E COMERCIO LTDA CNPJ: 23.748.232/0001-28 ENDEREÇO: Avenida Paulino Rodrigues de Souza, Nº 5924, Parque Tamariz, Iguaba Grande/RJ REPRESENTANTE LEGAL: Claudia Duarte da Costa RG: 065593439 expedida pelo IFF/RJ CPF: 873.251.367-49 TELEFONE: (22) 99871-6698 E-MAIL: pblackfinanciero@gmail.com</p> |
|---|

| | | | | | |
|---|---|------|--|--------------|---------------|
| 1 | 8 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO I. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS, (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. | R\$ 1.955,10 | R\$ 15.640,80 |
| 2 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDÁPIO I. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS, (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. | R\$ 3.910,20 | R\$ 3.910,20 |

| LOTE 1 | | | | | |
|--------|-----|-----|-----------|----------------|-------------|
| ITEM | QTD | UND | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | | |
|---|---|------|--|---------------|---------------|--|
| 3 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 150 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS, (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm; • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO, Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada; • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO, Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada; • MANTEIGA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g; • PÃO CARECA, Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g | R\$ 5.865,30 | R\$ 5.865,30 | |
| 4 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 500 PESSOAS – CARDÁPIO I, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOLOS DIVERSOS, (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm; • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO, Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada; • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO, Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada; • MANTEIGA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g; • PÃO CARECA, Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g; | R\$ 19.551,00 | R\$ 19.551,00 | |

| | | | | | | |
|---|---|------|--|--------------|--------------|--|
| 5 | 4 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 25 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTENDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR, Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês; • ADOÇANTE DIETÉTICO, Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês; • ÁGUA MINERAL SEM GÁS, Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permitir-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro; • BOLOS DIVERSOS, (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm; • CAFÉ AMARGO, Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido no hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação; • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO, Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada; • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO, Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada; • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas; • MANTEIGA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g; • PÃO CARECA, Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g; • PÃO FRANCÊS, Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando no mínimo, 50g; • REQUEIJÃO, Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g; • SUCOS NATURAIS, Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 1.222,80 | R\$ 4.891,18 | |
|---|---|------|--|--------------|--------------|--|

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|---|----|------|---|--------------|---------------|
| 6 | 4 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 30 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 1.467,35 | R\$ 5.869,42 |
| 7 | 18 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 40 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 1.956,47 | R\$ 35.216,50 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | | | |
|---|----|------|---|--------------|---------------|--|--|
| 8 | 7 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDAPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 2.445,59 | R\$ 17.119,13 | | |
| 9 | 14 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDAPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 4.891,18 | R\$ 68.476,52 | | |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|----|------|--|---------------|----------------|
| 10 | 14 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 200 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 7.822,36 | R\$ 109.513,04 |
| 11 | 5 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 500 PESSOAS – CARDÁPIO II, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REQUEIJÃO. Requeijão cremoso tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | R\$ 19.595,10 | R\$ 97.975,50 |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|----|------|---|-----------|-------------|
| 12 | 12 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 5 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva | RS 293,36 | RS 3.520,36 |
| 13 | 12 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 10 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva | RS 586,73 | RS 7.040,71 |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|----|------|---|-------------|--------------|
| 14 | 12 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 20 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none">• AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.• ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês• ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.• BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.• CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.• FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.• FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.• FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.• MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.• PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.• PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada.• PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.• REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.• REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.• SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).• SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 1.173,45 | RS 14.081,42 |
| 15 | 8 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 25 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none">• AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.• ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês• ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.• BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.• CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.• FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.• FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.• FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.• MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.• PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.• PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada.• PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.• REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.• REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.• SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).• SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 1.466,82 | RS 11.734,52 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | | | |
|----|----|------|--|-------------|---------------|--|--|
| 16 | 55 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 45 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 2.640,27 | RS 145.214,69 | | |
| 17 | 7 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 2.933,63 | RS 20.535,41 | | |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|---|------|--|-------------|-------------|
| 18 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 60 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 3.520,36 | RS 3.520,36 |
| 19 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 70 PESSOAS – CARDÁPIO III. CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARÉCA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 4.107,08 | RS 4.107,08 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|---|------|--|-------------|--------------|
| 20 | 6 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 80 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 4.693,81 | RS 28.162,85 |
| 21 | 8 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARRECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 5.867,26 | RS 46.938,08 |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|----|------|---|-------------|---------------|
| 22 | 51 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 120 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 7.040,71 | RS 359.076,31 |
| 23 | 2 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 150 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês. • ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro. • BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm. • CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação. • FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada. • FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada. • FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. • MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g. • PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g. • PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada. • PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g. • REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. • REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne). • SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 8.800,89 | RS 17.601,78 |



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|---|------|--|--------------|--------------|
| 24 | 8 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 200 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none">• AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.• ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês• ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.• BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.• CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.• FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.• FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.• FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.• MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.• PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.• PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada.• PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.• REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.• REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.• SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).• SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 11.734,52 | RS 93.876,16 |
| 25 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 300 PESSOAS – CARDÁPIO III, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none">• AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amarelo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.• ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês• ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.• BÓLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.• CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e cozido na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.• FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.• FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.• FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.• MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.• PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.• PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal, pesando aproximadamente 30g cada.• PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.• REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.• REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.• SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).• SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva. | RS 17.601,78 | RS 17.601,78 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|----|---|------|--|----------------|----------------|
| 26 | 4 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO IV, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em copinhos fechados de 200ml. • BATATA CHIPS. Batata inglesa em fatia ou lascas, preparação culinária de fatias finas e onduladas fritas ou cozidas até ficarem crocantes. • CACHORRO QUENTE (carne bovina) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de molho típico de cachorro quente, elaborado com salsicha com molho de tomate e temperos necessários embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barracquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CACHORRO QUENTE (salsicha) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de "molho típico de cachorro quente", elaborado com carne bovina moída com molho de tomate e temperos necessários, embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barracquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CHURROS. Mini churros feito à base de farinha de trigo, água e açúcar, frito, com no mínimo 6cm, recheados e doce de leite e chocolate. Deverão vir em saquinhos de papel. • PIPOCA. O prestador de serviço deverá oferecer: carrinho próprio, higienizado; Ingredientes para preparo e profissional estourando a pipoca durante o evento. O serviço deverá observar as exigências sanitárias, de segurança e saúde, bem como os produtos manuseados e adequados ao pedido dos usuários considerando transporte, limpeza e preparação. O prestador dos serviços deverá ter no mínimo 03 (três) carrinhos de pipoca disponível, ofertando pipocas estouradas salgadas e doces. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI HAMBURGUER. Pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês, pão de batata ou pão de queijo tipo recheio: patê (presunto, frango, atum ou queijo com ervas) e mini-hamburger. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI PIZZA ASSADA – massa elaborada com farinha de trigo, sal, leite – recheios: muçarela, carne, frango com requeijão, atum, calabresa, azeitona, orégano e tomate. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerância e alergias alimentares. • PICOLE. Sabores diversos: uva, açaí, limão, coco, morango, chocolate, leite condensado, tapioca com coco, graviola, milho verde, amendoim (1.000 unidades de cada sabor). Acondicionados em embalagem individual plástica de aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Armazenados em carrinho de sorvete com capacidade de, no mínimo, 500 picolés, sendo a caixa (interna e externa em poliestireno, com isolamento entre as caixas em poliestireno), pneus maciços, tampa grande de poliestireno com borracha de vedação, placas eutéticas para congelamento. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • REFRIGERANTE – com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SUCOS NATURAIS. Sabores sortidos: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola: bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzida sem adição de água. | R\$ 4.542,70 | R\$ 18.171,16 |
| 27 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 5500 PESSOAS – CARDÁPIO IV, CONTEUDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em copinhos fechados de 200ml. • BATATA CHIPS. Batata inglesa em fatia ou lascas, preparação culinária de fatias finas e onduladas fritas ou cozidas até ficarem crocantes. • CACHORRO QUENTE (carne bovina) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de molho típico de cachorro quente, elaborado com salsicha com molho de tomate e temperos necessários embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barracquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CACHORRO QUENTE (salsicha) – lanche composto por um pão tipo hot-dog (cachorro quente) com no mínimo de 50g, com abertura ao meio para adicionar o recheio de "molho típico de cachorro quente", elaborado com carne bovina moída com molho de tomate e temperos necessários, embalados individualmente em saquinho plástico, a serem servidos quentes, em estação e/ou barracquinha contendo: tenda com suporte para esquentar e produzir as unidades, bem como monitor(es) para tal demanda. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • CHURROS. Mini churros feito à base de farinha de trigo, água e açúcar, frito, com no mínimo 6cm, recheados e doce de leite e chocolate. Deverão vir em saquinhos de papel. • PIPOCA. O prestador de serviço deverá oferecer: carrinho próprio, higienizado; Ingredientes para preparo e profissional estourando a pipoca durante o evento. O serviço deverá observar as exigências sanitárias, de segurança e saúde, bem como os produtos manuseados e adequados ao pedido dos usuários considerando transporte, limpeza e preparação. O prestador dos serviços deverá ter no mínimo 03 (três) carrinhos de pipoca disponível, ofertando pipocas estouradas salgadas e doces. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI HAMBURGUER. Pão de forma sem casca (comum ou integral), mini pão francês, pão de batata ou pão de queijo tipo recheio: patê (presunto, frango, atum ou queijo com ervas) e mini-hamburger. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • MINI PIZZA ASSADA – massa elaborada com farinha de trigo, sal, leite – recheios: muçarela, carne, frango com requeijão, atum, calabresa, azeitona, orégano e tomate. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerância e alergias alimentares. • PICOLE. Sabores diversos: uva, açaí, limão, coco, morango, chocolate, leite condensado, tapioca com coco, graviola, milho verde, amendoim (1.000 unidades de cada sabor). Acondicionados em embalagem individual plástica de aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Armazenados em carrinho de sorvete com capacidade de, no mínimo, 500 picolés, sendo a caixa (interna e externa em poliestireno, com isolamento entre as caixas em poliestireno), pneus maciços, tampa grande de poliestireno com borracha de vedação, placas eutéticas para congelamento. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • REFRIGERANTE – com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SUCOS NATURAIS. Sabores sortidos: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola: bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzida sem adição de água. | R\$ 471.230,21 | R\$ 471.230,21 |

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

| | | | | | |
|--------------|---|------|---|------------------|----------------|
| 28 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 50 PESSOAS – CARDÁPIO V, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BEBIDAS – Mesa com drinks de frutas (limão, morango, maracujá e abacaxi) sem álcool. Todas as bebidas deverão ser ofertadas em copos de vidro apropriados a cada tipo de bebida, bem como refrigeradas de acordo com tais bebidas acima citadas. • BOLO DE CORTE. Bolu de massa tradicional de baunilha com recheio de brigadeiro branco com geleia de morango, servido em fatias de, no mínimo 100g, com uma bola de sorvete de creme de, no mínimo, 50g. O mesmo deverá ser servido em prato adequado aos convidados em suas respectivas mesas. • CREPES. Mesa com estações de crepe, com chapas elétricas ou a gás, bem como todo o material necessário a fim de fornecer crepe francês durante todo o evento, a serem servidos em prato individual com talheres de acordo com a demanda, sendo os crepes nos sabores: calabresa, muçarela, frango, romê e julietta (queijo com goiabada), chocolate ao leite, doce de leite. • LANCHINHOS VOLANTES. Lanches como: fatias de pizza individuais, mini-hamburguers e batata-frita, servidos por garçons durante todo o evento. Deverá ser fornecido também, sachês de ketchup, maionese e mostarda. As fatias de pizza individuais serão servidas em prato triangular para 1 fatia, com papel duplex plastificado, medindo aproximadamente (15x13x2), sendo os seguintes sabores: calabresa, muçarela, marguerita, frango, romê e julietta (queijo com goiabada). As porções de batata-frita individuais (tipo patito) serão servidas sequinhas, crocantes e em caixinhas, com papel cartão triplex, medindo aproximadamente (10,2x5cmx3,2cm) (A4xLxO), com capacidade para aproximadamente 120g, modelo liso, na cor preta ou branca. Os mini hamburguers serão servidos com pão de hamburger com no mínimo 80g, maionese, alface, tomate, carne bovina tipo hamburger de, no mínimo, 75g, uma fatia de muçarela e uma fatia de presunto. O lanche deverá ser servido em saquinho plástico próprio para lanches, medindo 18,5x14. • MINI JANTAR VOLANTE. Mini jantar volante a ser servido em ramequim médio de, no mínimo, 150ml, cada. Opções de jantar: massa tipo penne e nhoque, com opções de 2 molhos (bolonhesa e quatro queijos); escondidinho de carne moída e frango. Todos deverão ser servidos, pelos garçons na mesa dos convidados, bem como devem ser servidos quentes e apresentáveis. • REFRIGERANTE. com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10 gramas de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini croissant (queijo e presunto, camarão, carne), mini estufa (frango e carne), mini quiches (queijo e frango). • SUCOS NATURAIS. Sabores SORTIDOS: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso é produzida sem adição de água. | R\$ 4.971,54 | R\$ 4.971,54 |
| 29 | 1 | SERV | <p>SERVIÇO DE COQUETEL PARA 2500 PESSOAS – CARDÁPIO V, CONTEÚDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BEBIDAS – Mesa com drinks de frutas (limão, morango, maracujá e abacaxi) sem álcool. Todas as bebidas deverão ser ofertadas em copos de vidro apropriados a cada tipo de bebida, bem como refrigeradas de acordo com tais bebidas acima citadas. • BOLO DE CORTE. Bolu de massa tradicional de baunilha com recheio de brigadeiro branco com geleia de morango, servido em fatias de, no mínimo 100g, com uma bola de sorvete de creme de, no mínimo, 50g. O mesmo deverá ser servido em prato adequado aos convidados em suas respectivas mesas. • CREPES. Mesa com estações de crepe, com chapas elétricas ou a gás, bem como todo o material necessário a fim de fornecer crepe francês durante todo o evento, a serem servidos em prato individual com talheres de acordo com a demanda, sendo os crepes nos sabores: calabresa, muçarela, frango, romê e julietta (queijo com goiabada), chocolate ao leite, doce de leite. • LANCHINHOS VOLANTES. Lanches como: fatias de pizza individuais, mini-hamburguers e batata-frita, servidos por garçons durante todo o evento. Deverá ser fornecido também, sachês de ketchup, maionese e mostarda. As fatias de pizza individuais serão servidas em prato triangular para 1 fatia, com papel duplex plastificado, medindo aproximadamente (15x13x2), sendo os seguintes sabores: calabresa, muçarela, marguerita, frango, romê e julietta (queijo com goiabada). As porções de batata-frita individuais (tipo patito) serão servidas sequinhas, crocantes e em caixinhas, com papel cartão triplex, medindo aproximadamente (10,2x5cmx3,2cm) (A4xLxO), com capacidade para aproximadamente 120g, modelo liso, na cor preta ou branca. Os mini hamburguers serão servidos com pão de hamburger com no mínimo 80g, maionese, alface, tomate, carne bovina tipo hamburger de, no mínimo, 75g, uma fatia de muçarela e uma fatia de presunto. O lanche deverá ser servido em saquinho plástico próprio para lanches, medindo 18,5x14. • MINI JANTAR VOLANTE. Mini jantar volante a ser servido em ramequim médio de, no mínimo, 150ml, cada. Opções de jantar: massa tipo penne e nhoque, com opções de 2 molhos (bolonhesa e quatro queijos); escondidinho de carne moída e frango. Todos deverão ser servidos, pelos garçons na mesa dos convidados, bem como devem ser servidos quentes e apresentáveis. • REFRIGERANTE. com aproximadamente 3 litros (normais e diet), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares. • SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10 gramas de recheio, com sabores diversificados como: queijos, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, apim com carne moída, mini croissant (queijo e presunto, camarão, carne), mini estufa (frango e carne), mini quiches (queijo e frango). • SUCOS NATURAIS. Sabores SORTIDOS: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso é produzida sem adição de água. | R\$ 248.577,00 | R\$ 248.577,00 |
| VALOR GLOBAL | | | | R\$ 1.899.990,00 | |

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA 3.1

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Fundo Municipal de Educação de Arraial do Cabo, não será obrigado a contratar o objeto referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

Arraial do Cabo, 13 de Dezembro de 2023.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Bernardo Martins Alcantara Veiga da Silva

GERENCIADOR DA ATA

CLAUDIA DUARTE SERVIÇOS E COMERCIO LTDA

Claudia Duarte da Costa

GERENCIADO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº: 163/2022

PROCESSO Nº: 2230/2022

LOCATÁRIO: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

LOCADORA: RACHEL DE MELO MARTINS LIMA DA COSTA

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO :Este Termo de Contrato tem como objeto a locação de imóvel localizado a Rua Fernando Melo, nº 40, Praia dos Anjos – Arraial do Cabo/RJ – CEP: 28.930-000, para funcionamento da sede do CREAS.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA :Fica prorrogado o presente contrato por 12 (doze) meses, iniciando-se a partir do dia 07/05/2024 e findando-se no dia 06/05/2025.

EXTRATO DE RECONHECIMENTO E RATIFICAÇÃO DA INEXIGIBILIDADE Nº 034/2024

1. DO RECONHECIMENTO DA INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

O Secretário **RECONHECE** a situação de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 034/2024, fundamentada no Artigo 74, I da Lei Federal nº 14.133/21.

Do Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de recebimento e disposição final de resíduos sólidos urbanos (RSU) e tratamento e disposição final de resíduos sólidos de saúde (Grupos A e E) provenientes de coleta realizada no município de Arraial do Cabo/RJ, em aterro sanitário devidamente licenciado pelos órgãos competentes, conforme especificação do Termo de Referência.

Contratada: DOIS ARCOS CONSTRUÇÕES E GESTÃO DE RESÍDUOS LTDA

Razão da escolha da contratada: Inviabilidade de competição.

Valor Total da Contratação: R\$ 3.896.091,80 (três milhões, oitocentos e

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 02 de Maio de 2024 - Edição: 1111 - 18

noventa e seis mil, noventa e um reais e oitenta centavos)

Justificativa do preço: Conforme Notas Fiscais anexada ao processo.

A contratação será registrada e publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na situação de Inexigibilidade de Licitação, com amparo na legislação supracitada.

2.DA RATIFICAÇÃO DA INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO E DA AUTORIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante dos dados expostos e da documentação apresentada, a Secretaria Municipal de Serviços Públicos, na pessoa do Secretário, que responde pelo fundo, **RATIFICA** a situação de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, fundamentada no Artigo 74, I da Lei Federal nº 14.133/21.

3.DA EXEQUIBILIDADE DO ATO

Objetivando à exequibilidade deste Ato composto, com vistas a torná-lo apto e disponível para produzir seus regulares efeitos, o mesmo é assinado pelas autoridades que procederam ao reconhecimento e à ratificação acima.

Arraial do Cabo, 30 de abril de 2024

Carlos Henrique de Matos Vieira

Secretaria Municipal de Serviços Públicos

IDAC

ATOS OFICIAIS

EDITAL DA SEXTA CONVOCAÇÃO

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 001/2024

O Instituto de Desenvolvimento de Arraial do Cabo - IDAC, tendo como Presidente, Sr. Rafael Grego de Carvalho, no uso de suas atribuições legais, neste ato, representado pela Diretora de Recursos Humanos, de acordo com o Edital nº 001/2024, referente ao Processo Seletivo Simplificado nº 001/2024 para Contratação Temporária de agentes públicos, a fim de atender às necessidades temporárias de excepcional interesse público da Autarquia, na forma do artigo 37, IX, da Constituição Federal e a Lei Municipal nº 2.096/2018, CONVOCA o(s) candidato(s) aprovado(s), de acordo com a ordem de classificação e necessidade da Autarquia, cujo resultado final foi publicado em 08/02/2024, Diário Oficial Edição nº 1050-26, a comparecer(em) à sede do IDAC, localizado na Rua Rebeche, snº, Praia Grande, Arraial do Cabo, CEP 28930-000, conforme tabela a seguir:

| CARGO | COLOCAÇÃO | Nº INSCRIÇÃO | DATA DE COMPARECIMENTO |
|----------|-----------|---------------|-------------------------|
| Soldador | 2ª | 2024012220143 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |

| CARGO | COLOCAÇÃO | Nº INSCRIÇÃO | DATA DE COMPARECIMENTO |
|---------|-----------|--------------|-------------------------|
| Coveiro | 6ª | 202401260001 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coveiro | 7ª | 202401220209 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |

| CARGO | COLOCAÇÃO | Nº INSCRIÇÃO | DATA DE COMPARECIMENTO |
|-------|-----------|--------------|-------------------------|
| Vigia | 1ª | 202401220135 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Vigia | 2ª | 202401250133 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Vigia | 3ª | 202401250306 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |

| CARGO | COLOCAÇÃO | Nº INSCRIÇÃO | DATA DE COMPARECIMENTO |
|-------|-----------|--------------|------------------------|
|-------|-----------|--------------|------------------------|

| | | | |
|---------------------|----|---------------|-------------------------|
| Coletor de Resíduos | 1ª | 202401240175 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coletor de Resíduos | 2ª | 202401250060 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coletor de Resíduos | 3ª | 2024012550130 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coletor de Resíduos | 4ª | 202401250068 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coletor de Resíduos | 5ª | 202401230020 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |
| Coletor de Resíduos | 6ª | 202401220116 | 06/05/2024 a 08/05/2024 |

PORTANDO ORIGINAL E CÓPIA, DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

I - Cédula de Identidade ou outro documento de identificação com foto (carteira de trabalho; carteira nacional de habilitação - CNH; passaporte emitido pela Polícia Federal; carteira profissional dos órgãos de classe; carteira de identificação funcional.)

II - Cartão do Cadastro de Pessoa Física – CPF

III - Título de Eleitor

IV - Comprovante de votação na última eleição ou declaração de quitação eleitoral emitida no site do Tribunal Superior Eleitoral

V - Certificado de Reservista (candidato masculino, até 45 anos)

VI - Comprovante de Inscrição no PIS/PASEP

VII - Carteira de Trabalho e Previdência Social

VIII - Comprovante de residência ou declaração de domicílio firmada pelo titular do comprovante de residência;

IX - Certidão de Nascimento dos filhos menores de 14 anos (se couber)

X - Comprovante de registro em Órgão de Classe

XI - Comprovante de habilitação profissional

XII - Documentos pertinentes à comprovação de titulação (cursos e formação acadêmica declarados para pontuação);

XIII - Certidões de antecedentes criminais da Justiça Estadual (<https://atestadodic.detran.rj.gov.br/>) E, Federal (<https://antecedentes.dpf.gov.br/antecedentes-criminais/certidao>)

XIV - Atestado médico, comprovando boa saúde física e mental e aptidão para o desempenho da função

XV - Duas fotos 3/4

XVI - Certidão de Nascimento ou Casamento

Arraial do Cabo, 02 de maio de 2024

Márcia Angélica Baptista de Oliveira

Diretora de Recursos Humanos

Matrícula nº 757/21

Rafael Grego de Carvalho

Presidente

Portaria 019/21