DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. SECRETARIAS REQUISITANTES

1.1. Secretaria Municipal de Administração.

2. RESPONSÁVEIS PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

2.1. Cesar Augustus Winck – Secretário de Administração e Finanças.

2.1.1. E-mail: secretaria@lebonregis.sc.gov.br

2.1.2. Telefone: 49 – 3247-0188

3. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

3.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e buffet, abrangendo o fornecimento de café da manhã, brunch, almoço, lanche, jantar, coquetel e coffee break, bem como a locação de espaço adequado para eventos institucionais, com infraestrutura completa (mesas, cadeiras, toalhas, utensílios, equipe de garçons, cozinha equipada, iluminação e banheiros higienizados), destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração do Município de Lebon Régis/SC, durante o período de 12 (doze) meses.

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

4.1. A Secretaria Municipal de Administração tem entre suas atribuições a organização e o apoio logístico aos eventos realizados, destinados a promover a integração, fortalecer a comunicação interna e valorizar as iniciativas da Gestão Municipal voltadas à população e aos servidores. Para a adequada execução dessas atividades, faz-se necessária a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e buffet, abrangendo café da manhã, brunch, almoço, lanche, jantar, coquetel e coffee break, bem como a locação de espaço devidamente estruturado para recepção de autoridades e servidores.

4.2. A disponibilização de serviços de alimentação durante eventos oficiais é indispensável para o bom andamento das atividades administrativas, de capacitação, solenidades e reuniões municipais. Esses momentos fortalecem a imagem institucional, estimulam a integração entre os agentes públicos e contribuem para a divulgação das ações municipais junto à sociedade. Assim, a contratação

visa atender interesse público relevante, garantindo a adequada execução de eventos institucionais e administrativos, com observância aos princípios da eficiência e da economicidade.

4.3. A realização de eventos institucionais e formativos também representa oportunidade de aprimoramento profissional e valorização dos servidores, além de contribuir para o fortalecimento das políticas públicas municipais. Nesse contexto, a disponibilização de serviços de buffet, alimentação e infraestrutura adequada constitui instrumento essencial de apoio logístico, assegurando o êxito das ações e o acolhimento digno dos participantes. A oferta de ambiente confortável, higienizado e bem estruturado reforça a imagem positiva da Administração, promove o bem-estar dos presentes e estimula a participação efetiva. Dessa forma, a contratação proposta revela-se medida necessária para a eficiência da gestão pública e para o fortalecimento das relações entre o poder público e a sociedade.

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DOS VALORES

5.1. O valor máximo estimado anual (para o período de 12 meses) será de **R$ 1.128.155,06 (um milhão, cento e vinte e oito mil cento e cinquenta e cinco reais e seis centavos),** de acordo com a tabela de referência abaixo:

LOTE 1 - PARA ATENDIMENTO DE ATÉ 50 (CINQUENTA) PESSOAS					
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**MÉDIA**	**MÉDIA VALOR TOTAL MENSAL**
1	UNIDADE/ SERVIÇO	**Café da manhã:** O serviço de café da manhã deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária para a perfeita execução, devendo conter 03 (três) tipos de sucos naturais, podendo incluir laranja, uva, abacaxi, morango e maracujá, além de café, chocolate quente e leite com e sem lactose. Deverá ser disponibilizada cesta de pães variados, incluindo integral, caseiro, francês, de leite e broa, acompanhada de torradas, geleia, mel e requeijão. O cardápio deverá conter frios como queijo, presunto, salame, muçarela e morcilha, bem como 01 (um) tipo de mingau e 02 (dois) tipos de bolo, podendo ser de fubá, chocolate, milho, laranja ou mandioca. Também deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sanduíches, sendo um de frios e outro natural, além de salada de frutas composta por banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, e cesta de frutas com banana, maçã, laranja, mamão e melancia. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos, bem como chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes. A execução deverá contar com equipe completa,	250	R$ 31,29	R$ 7.822,50

		incluindo garçons e pessoal de apoio, garantindo a adequada organização e atendimento durante todo o serviço.			
2	UNIDADE/ SERVIÇO	**Brunch:** O serviço de brunch deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à execução adequada do evento. O cardápio deverá conter, no mínimo, 02 (dois) pratos quentes, acompanhados de canapés, folhados, 04 (quatro) tipos de salgadinhos e 04 (quatro) tipos de docinhos, além de 04 (quatro) tipos de sucos variados, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, de forma a assegurar atendimento eficiente e cordial aos participantes.	250	R$ 61,49	R$ 15.372,50
3	UNIDADE/ SERVIÇO	**Almoço:** O serviço de almoço deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir, no mínimo, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, arroz, maionese, farofa, 02 (dois) tipos de sobremesas e frutas variadas. As bebidas deverão incluir sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à adequada apresentação e consumo das refeições, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período de serviço. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 72,01	R$ 36.005,00
4	UNIDADE/ SERVIÇO	**Lanche:** O serviço de lanche deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à adequada execução do evento. O cardápio deverá incluir sanduíches de frios e sanduíches naturais, tábua de frios, salgados assados, frutas variadas como banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, além de bolos nos sabores fubá, chocolate, milho, laranja e mandioca. As bebidas deverão contemplar sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser disponibilizados todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade adequadas dos alimentos durante todo o atendimento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando eficiência,	250	R$ 15,38	R$ 3.845,00

		cordialidade e organização compatíveis com o padrão exigido pela Administração.			
5	UNIDADE/ SERVIÇO	**Jantar:** O serviço de jantar deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir entrada, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, maionese, pães tipo mini baguete, risoto, arroz e farofa. Deverão ser servidos ainda 02 (dois) tipos de sobremesas, 03 (três) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes, água mineral com e sem gás, café e licor. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis à adequada apresentação e consumo. Deverá ser disponibilizada chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 72,85	R$ 36.425,00
6	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coquetel de Pratos Típicos:** O serviço de coquetel de pratos típicos deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir 03 (três) pratos quentes, folhados, canapés, docinhos, salgadinhos, mini sanduíches, quiches, sucos e água mineral com e sem gás, bem como comidas típicas variadas, tais como virado de feijão, polenta na chapa, queijo na chapa, mexido de ovo e batata-doce assada. Deverão ser servidos também café, leite, chá, suco, pães em 04 (quatro) tipos, acompanhados de chimia, nata, doce de leite, margarina e açúcar em sachê, além de prato de frios composto por salame, morcilha, presunto, queijo e mortadela. O serviço deverá incluir ainda espátulas plásticas descartáveis para mexer o café. Deverão ser disponibilizados todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando organização, eficiência e atendimento compatível com o padrão exigido pela Administração.	250	R$ 49,77	R$ 12.442,50

Rua Artur Barth 300 - CNPJ 83.074.310/0001-88
Lebon Régis - SC, Centro, CEP 89 515 000
49 3247 0188
49 3247 0553
/prefeituralebonregis
lebonregis.sc.gov.br

7	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coffee Break:** O serviço de coffee break deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir mini sanduíches com frios, mini sanduíches com molho de salsicha, mini baguetes, bolos diversos em 04 (quatro) tipos, salada de frutas composta por 05 (cinco) variedades, salgadinhos em 04 (quatro) tipos, sucos em 04 (quatro) sabores diferentes, além de água mineral com e sem gás, café, leite e chá. Deverão ser fornecidas espátulas plásticas descartáveis para mexer o café, bem como todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 49,50	R$ 24.750,00
8	UNIDADE/ SERVIÇO	**Locação de Espaço:** O local destinado à execução dos serviços deverá estar situado dentro do perímetro urbano do Município de Lebon Régis/SC, adequado ao fornecimento e consumo de alimentos, bem como à acomodação confortável e segura das pessoas participantes. O espaço deverá apresentar condições plenas de segurança, higiene e infraestrutura, com instalações em bom estado de conservação e manutenção, garantindo conforto, acessibilidade e qualidade no atendimento. O estabelecimento deverá possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o pleno funcionamento de suas atividades, especialmente aquelas relacionadas à vigilância sanitária, segurança, acessibilidade e exercício regular da atividade comercial.	50	R$ 1.976,67	R$ 98.833,50
		MÉDIA - VALOR TOTAL ANUAL			**R$ 235.496,00**

LOTE 2 - PARA ATENDIMENTO DE 51 (CINQUENTA E UMA) A 100 (CEM) PESSOAS					
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**MÉDIA**	**MÉDIA VALOR TOTAL MENSAL**
1	UNIDADE/ SERVIÇO	**Café da manhã:** O serviço de café da manhã deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária para a perfeita execução, devendo conter 03 (três) tipos de sucos naturais, podendo incluir laranja, uva, abacaxi, morango e maracujá, além de café, chocolate quente e leite com e sem lactose. Deverá ser disponibilizada cesta de pães variados, incluindo integral, caseiro, francês, de leite e broa, acompanhada de torradas, geleia, mel e requeijão. O cardápio deverá conter frios como queijo, presunto, salame, muçarela e morcilha, bem como 01 (um) tipo de mingau e 02 (dois) tipos de bolo, podendo ser de fubá, chocolate, milho, laranja	500	R$ 31,29	R$ 15.645,00

		ou mandioca. Também deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sanduíches, sendo um de frios e outro natural, além de salada de frutas composta por banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, e cesta de frutas com banana, maçã, laranja, mamão e melancia. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos, bem como chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes. A execução deverá contar com equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, garantindo a adequada organização e atendimento durante todo o serviço.			
2	UNIDADE/ SERVIÇO	**Brunch:** O serviço de brunch deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à execução adequada do evento. O cardápio deverá conter, no mínimo, 02 (dois) pratos quentes, acompanhados de canapés, folhados, 04 (quatro) tipos de salgadinhos e 04 (quatro) tipos de docinhos, além de 04 (quatro) tipos de sucos variados, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, de forma a assegurar atendimento eficiente e cordial aos participantes.	500	R$ 61,49	R$ 30.745,00
3	UNIDADE/ SERVIÇO	**Almoço:** O serviço de almoço deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir, no mínimo, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, arroz, maionese, farofa, 02 (dois) tipos de sobremesas e frutas variadas. As bebidas deverão incluir sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à adequada apresentação e consumo das refeições, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período de serviço. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	1000	R$ 72,01	R$ 72.010,00
4	UNIDADE/ SERVIÇO	**Lanche:** O serviço de lanche deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à adequada execução do evento. O cardápio deverá incluir sanduíches de frios e sanduíches naturais, tábua de frios, salgados assados, frutas variadas como banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, além de bolos nos sabores fubá, chocolate, milho, laranja e mandioca. As bebidas deverão contemplar sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser	500	R$ 15,38	R$ 7.690,00

		disponibilizados todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade adequadas dos alimentos durante todo o atendimento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando eficiência, cordialidade e organização compatíveis com o padrão exigido pela Administração.			
5	UNIDADE/ SERVIÇO	**Jantar:** O serviço de jantar deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir entrada, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, maionese, pães tipo mini baguete, risoto, arroz e farofa. Deverão ser servidos ainda 02 (dois) tipos de sobremesas, 03 (três) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes, água mineral com e sem gás, café e licor. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis à adequada apresentação e consumo. Deverá ser disponibilizada chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	1000	R$ 72,85	R$ 72.850,00
6	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coquetel de Pratos Típicos:** O serviço de coquetel de pratos típicos deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir 03 (três) pratos quentes, folhados, canapés, docinhos, salgadinhos, mini sanduíches, quiches, sucos e água mineral com e sem gás, bem como comidas típicas variadas, tais como virado de feijão, polenta na chapa, queijo na chapa, mexido de ovo e batata-doce assada. Deverão ser servidos também café, leite, chá, suco, pães em 04 (quatro) tipos, acompanhados de chimia, nata, doce de leite, margarina e açúcar em sachê, além de prato de frios composto por salame, morcilha, presunto, queijo e mortadela. O serviço deverá incluir ainda espátulas plásticas descartáveis para mexer o café. Deverão ser disponibilizados todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando organização, eficiência e atendimento compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 49,77	R$ 24.885,00

7	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coffee Break:** O serviço de coffee break deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir mini sanduíches com frios, mini sanduíches com molho de salsicha, mini baguetes, bolos diversos em 04 (quatro) tipos, salada de frutas composta por 05 (cinco) variedades, salgadinhos em 04 (quatro) tipos, sucos em 04 (quatro) sabores diferentes, além de água mineral com e sem gás, café, leite e chá. Deverão ser fornecidas espátulas plásticas descartáveis para mexer o café, bem como todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 49,50	R$ 24.750,00
8	UNIDADE/ SERVIÇO	**Locação de Espaço:** O local destinado à execução dos serviços deverá estar situado dentro do perímetro urbano do Município de Lebon Régis/SC, adequado ao fornecimento e consumo de alimentos, bem como à acomodação confortável e segura das pessoas participantes. O espaço deverá apresentar condições plenas de segurança, higiene e infraestrutura, com instalações em bom estado de conservação e manutenção, garantindo conforto, acessibilidade e qualidade no atendimento. O estabelecimento deverá possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o pleno funcionamento de suas atividades, especialmente aquelas relacionadas à vigilância sanitária, segurança, acessibilidade e exercício regular da atividade comercial.	45	R$ 2.293,33	R$ 103.199,85
		MÉDIA - VALOR TOTAL ANUAL			**R$ 351.774,85**

LOTE 3 - PARA ATENDIMENTO DE 101 (CENTO E UMA) A 200 (DUZENTAS) PESSOAS					
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**MÉDIA**	**MÉDIA VALOR TOTAL MENSAL**
1	UNIDADE/ SERVIÇO	**Café da manhã:** O serviço de café da manhã deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária para a perfeita execução, devendo conter 03 (três) tipos de sucos naturais, podendo incluir laranja, uva, abacaxi, morango e maracujá, além de café, chocolate quente e leite com e sem lactose. Deverá ser disponibilizada cesta de pães variados, incluindo integral, caseiro, francês, de leite e broa, acompanhada de torradas, geleia, mel e requeijão. O cardápio deverá conter frios como queijo, presunto, salame, muçarela e morcilha, bem como 01 (um) tipo de mingau e 02 (dois) tipos de bolo, podendo ser de fubá, chocolate, milho, laranja	600	R$ 31,29	R$ 18.774,00

Rua Artur Barth 300 - CNPJ 83.074.310/0001-88
Lebon Régis - SC, Centro, CEP 89 515 000
49 3247 0188
49 3247 0553
/prefeituralebonregis
lebonregis.sc.gov.br

		ou mandioca. Também deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sanduíches, sendo um de frios e outro natural, além de salada de frutas composta por banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, e cesta de frutas com banana, maçã, laranja, mamão e melancia. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos, bem como chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes. A execução deverá contar com equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, garantindo a adequada organização e atendimento durante todo o serviço.			
2	UNIDADE/ SERVIÇO	**Brunch:** O serviço de brunch deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à execução adequada do evento. O cardápio deverá conter, no mínimo, 02 (dois) pratos quentes, acompanhados de canapés, folhados, 04 (quatro) tipos de salgadinhos e 04 (quatro) tipos de docinhos, além de 04 (quatro) tipos de sucos variados, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, de forma a assegurar atendimento eficiente e cordial aos participantes.	600	R$ 61,49	R$ 36.894,00
3	UNIDADE/ SERVIÇO	**Almoço:** O serviço de almoço deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir, no mínimo, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, arroz, maionese, farofa, 02 (dois) tipos de sobremesas e frutas variadas. As bebidas deverão incluir sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à adequada apresentação e consumo das refeições, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período de serviço. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	1000	R$ 72,01	R$ 72.010,00
4	UNIDADE/ SERVIÇO	**Lanche:** O serviço de lanche deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à adequada execução do evento. O cardápio deverá incluir sanduíches de frios e sanduíches naturais, tábua de frios, salgados assados, frutas variadas como banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, além de bolos nos sabores fubá, chocolate, milho, laranja e mandioca. As bebidas deverão contemplar sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser	600	R$ 15,38	R$ 9.228,00

		disponibilizados todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade adequadas dos alimentos durante todo o atendimento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando eficiência, cordialidade e organização compatíveis com o padrão exigido pela Administração.			
5	UNIDADE/ SERVIÇO	**Jantar:** O serviço de jantar deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir entrada, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, maionese, pães tipo mini baguete, risoto, arroz e farofa. Deverão ser servidos ainda 02 (dois) tipos de sobremesas, 03 (três) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes, água mineral com e sem gás, café e licor. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis à adequada apresentação e consumo. Deverá ser disponibilizada chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	600	R$ 72,85	R$ 43.710,00
6	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coquetel de Pratos Típicos:** O serviço de coquetel de pratos típicos deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir 03 (três) pratos quentes, folhados, canapés, docinhos, salgadinhos, mini sanduíches, quiches, sucos e água mineral com e sem gás, bem como comidas típicas variadas, tais como virado de feijão, polenta na chapa, queijo na chapa, mexido de ovo e batata-doce assada. Deverão ser servidos também café, leite, chá, suco, pães em 04 (quatro) tipos, acompanhados de chimia, nata, doce de leite, margarina e açúcar em sachê, além de prato de frios composto por salame, morcilha, presunto, queijo e mortadela. O serviço deverá incluir ainda espátulas plásticas descartáveis para mexer o café. Deverão ser disponibilizados todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando organização, eficiência e atendimento compatível com o padrão exigido pela Administração.	1000	R$ 49,77	R$ 49.770,00

Rua Artur Barth 300 - CNPJ 83.074.310/0001-88
Lebon Régis - SC, Centro, CEP 89 515 000
49 3247 0188
49 3247 0553
/prefeituralebonregis
lebonregis.sc.gov.br

7	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coffee Break:** O serviço de coffee break deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir mini sanduíches com frios, mini sanduíches com molho de salsicha, mini baguetes, bolos diversos em 04 (quatro) tipos, salada de frutas composta por 05 (cinco) variedades, salgadinhos em 04 (quatro) tipos, sucos em 04 (quatro) sabores diferentes, além de água mineral com e sem gás, café, leite e chá. Deverão ser fornecidas espátulas plásticas descartáveis para mexer o café, bem como todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	1000	R$ 49,50	R$ 49.500,00
8	UNIDADE/ SERVIÇO	**Locação de Espaço:** O local destinado à execução dos serviços deverá estar situado dentro do perímetro urbano do Município de Lebon Régis/SC, adequado ao fornecimento e consumo de alimentos, bem como à acomodação confortável e segura das pessoas participantes. O espaço deverá apresentar condições plenas de segurança, higiene e infraestrutura, com instalações em bom estado de conservação e manutenção, garantindo conforto, acessibilidade e qualidade no atendimento. O estabelecimento deverá possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o pleno funcionamento de suas atividades, especialmente aquelas relacionadas à vigilância sanitária, segurança, acessibilidade e exercício regular da atividade comercial.	30	R$ 2.293,33	R$ 68.799,90
		MÉDIA - VALOR TOTAL ANUAL			**R$ 348.685,90**

LOTE 4 - PARA ATENDIMENTO DE 201 (DUZENTAS E UMA) A 500 (QUINHENTAS) PESSOAS					
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**MÉDIA**	**MÉDIA VALOR TOTAL MENSAL**
1	UNIDADE/ SERVIÇO	**Café da manhã:** O serviço de café da manhã deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária para a perfeita execução, devendo conter 03 (três) tipos de sucos naturais, podendo incluir laranja, uva, abacaxi, morango e maracujá, além de café, chocolate quente e leite com e sem lactose. Deverá ser disponibilizada cesta de pães variados, incluindo integral, caseiro, francês, de leite e broa, acompanhada de torradas, geleia, mel e requeijão. O cardápio deverá conter frios como queijo, presunto, salame, muçarela e morcilha, bem como 01 (um) tipo de mingau e 02 (dois) tipos de bolo, podendo ser de fubá, chocolate, milho, laranja	500	R$ 31,29	R$ 15.645,00

		ou mandioca. Também deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de sanduíches, sendo um de frios e outro natural, além de salada de frutas composta por banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, e cesta de frutas com banana, maçã, laranja, mamão e melancia. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos, bem como chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes. A execução deverá contar com equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, garantindo a adequada organização e atendimento durante todo o serviço.			
2	UNIDADE/ SERVIÇO	**Brunch:** O serviço de brunch deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à execução adequada do evento. O cardápio deverá conter, no mínimo, 02 (dois) pratos quentes, acompanhados de canapés, folhados, 04 (quatro) tipos de salgadinhos e 04 (quatro) tipos de docinhos, além de 04 (quatro) tipos de sucos variados, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, incluindo garçons e pessoal de apoio, de forma a assegurar atendimento eficiente e cordial aos participantes.	500	R$ 61,49	R$ 30.745,00
3	UNIDADE/ SERVIÇO	**Almoço:** O serviço de almoço deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir, no mínimo, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, arroz, maionese, farofa, 02 (dois) tipos de sobremesas e frutas variadas. As bebidas deverão incluir sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser fornecidos todos os itens necessários à adequada apresentação e consumo das refeições, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período de serviço. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 72,01	R$ 36.005,00
4	UNIDADE/ SERVIÇO	**Lanche:** O serviço de lanche deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à adequada execução do evento. O cardápio deverá incluir sanduíches de frios e sanduíches naturais, tábua de frios, salgados assados, frutas variadas como banana, mamão, melancia, uva, abacaxi e laranja, além de bolos nos sabores fubá, chocolate, milho, laranja e mandioca. As bebidas deverão contemplar sucos, refrigerantes e água mineral com e sem gás. Deverão ser	500	R$ 15,38	R$ 7.690,00

		disponibilizados todos os itens necessários à perfeita apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade adequadas dos alimentos durante todo o atendimento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando eficiência, cordialidade e organização compatíveis com o padrão exigido pela Administração.			
5	UNIDADE/ SERVIÇO	**Jantar:** O serviço de jantar deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir entrada, 03 (três) pratos quentes, sendo um à base de carne, um de peixe e um de frango, acompanhados de 02 (dois) tipos de saladas, maionese, pães tipo mini baguete, risoto, arroz e farofa. Deverão ser servidos ainda 02 (dois) tipos de sobremesas, 03 (três) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes, água mineral com e sem gás, café e licor. O serviço deverá dispor de toda a louça necessária, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios indispensáveis à adequada apresentação e consumo. Deverá ser disponibilizada chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 72,85	R$ 36.245,00
6	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coquetel de Pratos Típicos:** O serviço de coquetel de pratos típicos deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir 03 (três) pratos quentes, folhados, canapés, docinhos, salgadinhos, mini sanduíches, quiches, sucos e água mineral com e sem gás, bem como comidas típicas variadas, tais como virado de feijão, polenta na chapa, queijo na chapa, mexido de ovo e batata-doce assada. Deverão ser servidos também café, leite, chá, suco, pães em 04 (quatro) tipos, acompanhados de chimia, nata, doce de leite, margarina e açúcar em sachê, além de prato de frios composto por salame, morcilha, presunto, queijo e mortadela. O serviço deverá incluir ainda espátulas plásticas descartáveis para mexer o café. Deverão ser disponibilizados todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando organização, eficiência e atendimento compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 49,77	R$ 24.885,00

7	UNIDADE/ SERVIÇO	**Coffee Break:** O serviço de coffee break deverá compreender o fornecimento completo de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipamentos e mão de obra necessária à perfeita execução do evento. O cardápio deverá incluir mini sanduíches com frios, mini sanduíches com molho de salsicha, mini baguetes, bolos diversos em 04 (quatro) tipos, salada de frutas composta por 05 (cinco) variedades, salgadinhos em 04 (quatro) tipos, sucos em 04 (quatro) sabores diferentes, além de água mineral com e sem gás, café, leite e chá. Deverão ser fornecidas espátulas plásticas descartáveis para mexer o café, bem como todos os itens indispensáveis à adequada apresentação e consumo, incluindo louças, toalhas, mesas, cadeiras, guardanapos, talheres, copos e demais utensílios necessários. O serviço deverá dispor de chapa a gás ou elétrica para preparo e manutenção dos pratos quentes, garantindo a temperatura e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento. A execução deverá ser realizada por equipe completa, composta por garçons e pessoal de apoio, assegurando atendimento eficiente, cordial e compatível com o padrão exigido pela Administração.	500	R$ 49,50	R$ 24.750,00
8	UNIDADE/ SERVIÇO	**Locação de Espaço:** O local destinado à execução dos serviços deverá estar situado dentro do perímetro urbano do Município de Lebon Régis/SC, adequado ao fornecimento e consumo de alimentos, bem como à acomodação confortável e segura das pessoas participantes. O espaço deverá apresentar condições plenas de segurança, higiene e infraestrutura, com instalações em bom estado de conservação e manutenção, garantindo conforto, acessibilidade e qualidade no atendimento. O estabelecimento deverá possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o pleno funcionamento de suas atividades, especialmente aquelas relacionadas à vigilância sanitária, segurança, acessibilidade e exercício regular da atividade comercial.	7	R$ 2.293,33	R$ 16.053,31
		MÉDIA - VALOR TOTAL ANUAL			**R$ 192.198,31**

6. DATA PRETENDIDA PARA A CELEBRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Dezembro de 2025

7. PREVISÃO DE ENTREGA

7.1. Forma de Solicitação: A solicitação dos serviços será realizada pela Secretaria Municipal de Administração, por meio da emissão de Autorização de Fornecimento (AF), conforme a necessidade dos eventos institucionais e ações oficiais promovidas pela própria Secretaria. Cada solicitação deverá especificar o

tipo de serviço a ser executado (buffet, alimentação, coffee break, brunch, jantar, entre outros), o número estimado de participantes e o local de realização do evento.

7.2. Os serviços deverão ser executados nas datas e horários previamente estabelecidos pela Administração, conforme especificado na Autorização de Fornecimento (AF) emitida para cada evento.

7.3. Cada solicitação corresponderá a um evento específico, que poderá ocorrer em período parcial ou integral do dia, contemplando, conforme a necessidade, o fornecimento de café da manhã, almoço, jantar, coquetel e coffee break, devendo a contratada garantir a integral execução dos serviços no local, data e horários definidos pela Administração, em conformidade com as condições previamente estabelecidas.

7.4. As contratações ocorrerão de forma sucessiva ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Administração e o planejamento dos eventos oficiais, sem fracionamento do objeto dentro de uma mesma solicitação.

8. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, com início a partir da data de assinatura, e poderá ser prorrogado nos termos do Art. 84 da Lei n° 14.133, de 2021 e Art. 51. Decreto Municipal nº 014 de 31 de março de 2023.

9. NECESSITA DE ANÁLISE DE RISCOS:

9.1. ( ) SIM (X) NÃO

10. PREVISÃO NO PCA

10.1. ( ) SIM (X) NÃO

11. VINCULADO, DEPENDENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DE OUTRO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

11.1. ( ) SIM (X) NÃO

12. GESTORES E FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Gestão do Contrato ficará a cargo do servidor:

12.1.1. Cesar Augustus Winck - Secretário de Administração e Finanças

12.2. A Fiscalização do Contrato ficará a cargo do servidor:

12.2.1. Daniel Patrick Castro dos Anjos – Assessor de Administração

13. INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

13.1. As despesas correrão a conta da seguinte dotação:

2020 - GABINETE DO PREFEITO E VICE-PREFEITO

Despesa 190

2050 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E FINANCA

Despesa 197

2060 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO E CULTURA

Despesa 223 e 246

2065 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, TURISMO E JUVENTUDE

Despesas 111 e 263

2090 - SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUARIA PISCICULTURA E MEIO AMBIENTE

Despesa 56

2080 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

Despesa 23

2085 - SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO, PLANEJAMENTO E HABITAÇÃO

Despesa 45

2010 - SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

Despesa 185

Rua Artur Barth 300 - CNPJ 83.074.310/0001-88
Lebon Régis - SC, Centro, CEP 89 515 000
49 3247 0188
49 3247 0553
/prefeituralebonregis
lebonregis.sc.gov.br

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE LEBON RÉGIS

Despesa 149, 150 e 151

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LEBON RÉGIS

Despesa 100, 288 e 102

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE LEBON RÉGIS

Despesa 139

Lebon Régis, 02 de dezembro de 2025.

CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968

Assinado digitalmente por CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A1, OU=Presencial, OU=34979098000192, OU=AC SyngularID Multipla, CN=CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.12.02 15:04:22-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

Cesar Augustus Winck
Secretário de Administração e Finanças

Rua Artur Barth 300 - CNPJ 83.074.310/0001-88
Lebon Régis - SC, Centro, CEP 89 515 000
49 3247 0188
49 3247 0553
/prefeituralebonregis
lebonregis.sc.gov.br