



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.006-2025 PERP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00018.20250901/0001-02

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, REFEIÇÕES E ÁGUAS MINERAIS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS PARTICIPANTES DO MUNICÍPIO DE PARACURU/CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACHOCOLATADO	600,00	Litro
achocolatado servido em recipiente de 1 lt.			
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	2.000,00	Unidade
água mineral natural sem gás; acondicionada em copo c/tampa aluminizada; contendo 200 ml.			
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	2.000,00	Unidade
água mineral natural sem gás; acondicionada em garrafa em plástico; contendo 500 ml.			
4	CACHORRO QUENTE	3.500,00	Unidade
pão tipo hot-dog, salsicha, molho de tomate, ketchup, maionese, milho verde e batata palha.			
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	1.500,00	Unidade
café, leite, achocolatado, 02 (dois) tipos de suco de frutas: goiaba, manga, cajú, acerola, graviola, cajá ou abacaxi, copo 250 ml, tapioca, 02 (dois) tipos de bolos caseiros (fofo e mole), pãozinho de leite com patê (salsicha ou frango), frutas (melão, melancia e mamão), os utensílios de louças, talheres, bandejas, guardanapos, copos, pratos, gelo em cubos, sachês de açúcar e adoçante serão de responsabilidade da contratada. preço por pessoa.			
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	2.000,00	Unidade
arroz branco, feijão, 02 (dois) tipos de saladas, 01 (uma) massa, 02 (dois) tipos de carnes de primeira (branca e vermelha), 01 (um) tipo de sobremesa: pudim, mousse ou salada de frutas, 01 (um) copo de suco ou refrigerante de 200ml. os utensílios de louças, talheres e bandejas serão de responsabilidade da contratada.			
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	800,00	Unidade
peso líquido de 600g, composta de arroz, feijão, macarrão, purê, salada de leguminosas ou hortaliças, farofa, carne bovina ou frango e um copo de suco de fruta de 250ml. fornecimento e distribuição da alimentação acondicionada em embalagens individuais aluminizadas descartáveis (redonda tamanho 8) e transportadas em caixas térmicas.			
8	SALADA DE FRUTAS	800,00	Unidade
preparada com frutas frescas variadas (pelo menos 4 tipos de frutas), acompanhada de leite condensado e leite em pó. acondicionada em pote de 300 gramas.			
9	SALGADOS VARIADOS	1.800,00	Caixa
salgadinhos variados com coxinhas, canudos e bolinhas de queijo. cada caixa contendo 100 (cem) unidades mistas ou separadas.			

10	SANDUÍCHE MISTO	2.000,00	Unidade
sanduíche misto com uma fatia de queijo e outra fatia de presunto com duas fatias de pães de forma.			
11	SUCOS DIVERSOS	1.600,00	Litro
acondicionado em jarra de 1 litro, sabores: goiaba, acerola, graviola, cajá, cajú e abacaxi.			
12	TORTA DE FRANGO	300,00	Unidade
torta de frango tamanho grande com 30 (trinta) fatias.			

1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

MANIFESTANTE: Secretaria de Governo

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.	Litro	300.0
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.	Unidade	400.0
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.	Unidade	400.0
4	CACHORRO QUENTE PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.	Unidade	1500.0
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.	Unidade	700.0
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.	Unidade	400.0
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.	Unidade	400.0
8	SALADA DE FRUTAS PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.	Unidade	300.0
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	600.0

	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	1500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	1000.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	200.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Financas

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	80.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	150.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	150.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	200.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	150.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	150.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	150.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	100.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	80.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	200.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	150.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	60.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Conservação e Serviços Públicos

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	300.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	200.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	300.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	300.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	200.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	100.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	300.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	300.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	60.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Educacao

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	300.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	1000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	600.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	1400.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	1200.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	800.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	400.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	500.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	600.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	600.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	150.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Fun. Manut. Desenv. da Educacao - FUNDEB

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	500.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	1200.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	2400.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	1500.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	3500.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	2800.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	2000.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	1000.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	1000.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	1500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	1500.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	300.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Saude

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	300.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	1000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	1000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	1500.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	600.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	800.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	1000.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	300.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	700.0

	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	1500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	700.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	120.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Assistencia Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	1000.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	3000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	1000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	5000.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	3000.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	4000.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	2500.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	3000.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	1500.0

	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	2500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	1000.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	600.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Assistencia Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	2000.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	3000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	2000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	5000.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	3000.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	3500.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	1000.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	3000.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	400.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	2500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	3000.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	500.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Infraestrutura

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	300.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	300.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	100.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	250.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	300.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	100.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	150.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	300.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	250.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	50.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Sec. do Trabalho e Desenvolvimento Econ.

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	500.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	150.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	300.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	300.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	200.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	150.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	400.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	80.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria do Turismo e Meio Ambiente

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	150.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	2000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	3000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	500.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	300.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	500.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	800.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	300.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	150.0

	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	500.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	500.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	100.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Sec.de Agropecuaria, Pesca e Rec. Hidri.

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	400.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	100.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	300.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	400.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	200.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	200.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	400.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	500.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	100.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Esporte

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	2000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	3000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	1000.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	100.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	200.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	200.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	300.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	60.0



	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	1000.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	250.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	60.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Sec.de Seg.Publica, Cidadania e Transito

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	200.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	300.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	300.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	100.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	200.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	100.0
	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	300.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		



11	SUCOS DIVERSOS	Litro	400.0
	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	100.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Juventude e Tecnologia

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	150.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	1000.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	1500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	1000.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	100.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	200.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	300.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	1500.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	100.0
	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	1000.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	400.0

	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	100.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Articulacao Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	100.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	300.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	500.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	300.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	100.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	200.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	200.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	100.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	100.0
	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	300.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	250.0

	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	50.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Cultura e Economia Criativa

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	200.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	600.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	600.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	600.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	200.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	400.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	400.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	250.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	300.0
	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	600.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	300.0

	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	100.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Administracao

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO	Litro	500.0
	ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.		
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	Unidade	400.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.		
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	Unidade	400.0
	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.		
4	CACHORRO QUENTE	Unidade	2000.0
	PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.		
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	Unidade	1000.0
	CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.		
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	Unidade	400.0
	ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.		
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	Unidade	400.0
	PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.		
8	SALADA DE FRUTAS	Unidade	500.0
	PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.		
9	SALGADOS VARIADOS	Caixa	600.0
	SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.		
10	SANDUÍCHE MISTO	Unidade	2000.0
	SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.		
11	SUCOS DIVERSOS	Litro	2000.0



	ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.		
12	TORTA DE FRANGO	Unidade	300.0
	TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.		

1.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO DE 200ML	19850.0	Unidade	R\$ 1,00	R\$ 19.850,00
Especificação: ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO C/TAMPA ALUMINIZADA; CONTENDO 200 ML.					
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GARRAFA DE 500ML	21450.0	Unidade	R\$ 2,30	R\$ 49.335,00
Especificação: ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM GARRAFA EM PLÁSTICO; CONTENDO 500 ML.					
Valor total do lote R\$ 69.185,00 (sessenta e nove mil, cento e oitenta e cinco reais)					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO	6880.0	Litro	R\$ 13,58	R\$ 93.430,40
Especificação: ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LT.					
4	CACHORRO QUENTE	26000.0	Unidade	R\$ 6,99	R\$ 181.740,00
Especificação: PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KETCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA.					
5	CAFÉ DA MANHÃ OU TARDE TIPO COFFEE BREAK	16500.0	Unidade	R\$ 21,94	R\$ 362.010,00
Especificação: CAFÉ, LEITE, ACHOCOLATADO, 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO DE FRUTAS: GOIABA, MANGA, CAJÚ, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ OU ABACAXI, COPO 250 ML, TAPIOCA, 02 (DOIS) TIPOS DE BOLOS CASEIROS (FOFO E MOLE), PÃOZINHO DE LEITE COM PATÊ (SALSICHA OU FRANGO), FRUTAS (MELÃO, MELANCIA E MAMÃO), OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, COPOS, PRATOS, GELO EM CUBOS, SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PREÇO POR PESSOA.					
8	SALADA DE FRUTAS	12750.0	Unidade	R\$ 5,93	R\$ 75.607,50
Especificação: PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ. ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.					
9	SALGADOS VARIADOS	8590.0	Caixa	R\$ 47,51	R\$ 408.110,90
Especificação: SALGADINHOS VARIADOS COM COXINHAS, CANUDOS E BOLINHAS DE QUEIJO. CADA CAIXA CONTENDO 100 (CEM) UNIDADES MISTAS OU SEPARADAS.					



10	SANDUÍCHE MISTO	19500.0	Unidade	R\$ 6,39	R\$ 124.605,00
Especificação: SANDUÍCHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.					
11	SUCOS DIVERSOS	15100.0	Litro	R\$ 6,82	R\$ 102.982,00
Especificação: ACONDICIONADO EM JARRA DE 1 LITRO, SABORES: GOIABA, ACEROLA, GRAVIOLA, CAJÁ, CAJÚ E ABACAXI.					
12	TORTA DE FRANGO	3330.0	Unidade	R\$ 68,00	R\$ 226.440,00
Especificação: TORTA DE FRANGO TAMANHO GRANDE COM 30 (TRINTA) FATIAS.					
Valor total do lote R\$ 1.574.925,80 (um milhão, quinhentos e setenta e quatro mil, novecentos e vinte e cinco reais e oitenta centavos)					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
6	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL	18000.0	Unidade	R\$ 32,93	R\$ 592.740,00
Especificação: ARROZ BRANCO, FEIJÃO, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UMA) MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES DE PRIMEIRA (BRANCA E VERMELHA), 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA: PUDIM, MOUSSE OU SALADA DE FRUTAS, 01 (UM) COPO DE SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML. OS UTENSÍLIOS DE LOUÇAS, TALHERES E BANDEJAS SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA.					
7	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA	12250.0	Unidade	R\$ 22,46	R\$ 275.135,00
Especificação: PESO LÍQUIDO DE 600G, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, PURÊ, SALADA DE LEGUMINOSAS OU HORTALIÇAS, FAROFA, CARNE BOVINA OU FRANGO E UM COPO DE SUCO DE FRUTA DE 250ML. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS (REDONDA TAMANHO 8) E TRANSPORTADAS EM CAIXAS TÉRMICAS.					
Valor total do lote R\$ 867.875,00 (oitocentos e sessenta e sete mil, oitocentos e setenta e cinco reais)					

Valor total R\$ 2.511.985,80 (dois milhões, quinhentos e onze mil, novecentos e oitenta e cinco reais e oitenta centavos)

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.
- 1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.511.985,80 (dois milhões, quinhentos e onze mil, novecentos e oitenta e cinco reais e oitenta centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTES

4.1. Informamos que os itens foram agrupados em lotes pelos seguintes motivos: Os itens são de mesma natureza e guardam relação entre si; Há no mercado diversas empresas capazes de atender ao fornecimento simultâneo de todos os itens que fazem parte dos grupos, os itens a serem adquiridos são comuns e há grandes quantidades de fornecedores no mercado; O fato da licitação ser por grupo também recai no fato de buscar diminuir o número de fornecedores contratados, com vistas a preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores. Nessa linha, o fato de lidar com um único fornecedor de cada segmento diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: prestação dos serviços e garantias deles. O aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública;

4.2. A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência e seus Anexos, em lote(s) justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar nas dificuldades gerenciais e, até mesmo, na busca da uniformidade de preços, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao largo da prestação dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços ou fornecedores com diversos preços para um mesmo item;

4.3. O não parcelamento do objeto em itens, nos termos da Lei Federal 14.133/21, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua



finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública;

4.4. O agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista a celeridade, economia de escala, a eficiência na fiscalização de contrato único e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais empresas para a prestação dos serviços licitados. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo;

4.5. No que é pertinente aos lotes, a prática tem demonstrado que para alguns casos a licitação feita por lote atende melhor ao interesse público que por item, tendo em vista que os itens foram divididos para atenderem a lotes específicos, guardada a devida especificidade de cada objeto por lote. Dessa forma, além da celeridade que é um dos princípios da licitação na modalidade pregão, os licitantes possuem a possibilidade de apresentarem melhores ofertas nos lances, considerando as despesas com fretes, mão de obra, descontos obtidos com fornecedores etc. Sem dúvida se a empresa vem participar licitação sabendo que poderá lograr-se vencedora apenas em um item, este produto ou serviço será cotado bem mais caro para que ela não tenha prejuízos, como já citado, com fretes, combustíveis, manutenção, mão de obra, dentre outros etc.;

4.6. Muitas vezes quando a licitação é realizada por item, há demora em se entregar os produtos ou serviços, por que algumas empresas ou pessoas físicas não comparecem para assinar o contrato ou não cumprem com ele. Assim, a Administração tem que convocar o segundo, terceiro, quarto e demais colocados, até que consiga um que tenha interesse de assumir aquele determinado item, muitas vezes com um valor que não viabiliza ser assumido de forma isolada, o que não ocorre em uma licitação por lote;

4.7. Saliente-se ainda que todos os preços unitários devam ser apresentados conforme o valor de mercado, fato este a ser verificado nas propostas apresentadas, considerando que para esses objetos várias empresas costumam participar do certame e os preços cotados serão verificados se realmente são os menores preços válidos apresentados;

4.8 - Portanto, inquestionavelmente a licitação realizada por lote atende melhor ao interesse público, já que, dentre outros, tem assegurado o princípio da economicidade;

4.9. Noutro ponto, observamos que quando se comprova que o critério de julgamento por preço por lote se justifica, mormente por não gerar prejuízo ao certame e ainda não ferir a competitividade, constatamos inclusive que se torna mais fácil para qualquer licitante oferecer menores valores para lotes com vários itens do que para lotes com poucos ou somente um item;

4.10. Não há qualquer prejuízo ao certame com o critério escolhido, o julgamento será procedido resguardando princípios fundamentais, tais como, igualdade e competitividade, e em conformidade com as exceções tratadas em lei, tornando, portanto, inexorável a regularidade desta licitação;



4.11. Não se tem como novidade ainda neste Município que proceda a licitações julgadas por item que atenderam sobremaneira ao interesse público, citamos como exemplo que alguns Pregões realizados, que fora julgado por menor preço por lote e fora exitoso desde o procedimento licitatório até a execução do contrato;

4.12. Com efeito, as justificativas para a adoção de lote nesse certame são plenamente corroboradas, por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

O TCU se posicionou no sentido que:

“Cabe considerar, porém, que o modelo para a contratação parcelada adotado nesse parecer utilizou uma excessiva pulverização dos serviços. Para cada um de cinco prédios, previram-se vários contratos (ar-condicionado, instalações elétricas e eletrônicas, instalações hidrossanitários, civil). Esta exagerada divisão de objeto pode maximizar a influência de fatores que contribuem para tornar mais dispendiosa a contratação (...) embora as estimativas numéricas não mostrem consistência, não há nos autos nenhuma evidência no sentido oposto, de que o parcelamento seria mais vantajoso para a Administração. Ao contrário, os indícios são coincidentes em considerar a licitação global mais econômica” (Acórdão no 3140/2006 do TCU).

O TCU também tem dito que a coisa deve ser avaliada caso a caso. No Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara, por exemplo, o relator foi muito lúcido ao afirmar que o relator que não houve a alegada afronta à jurisprudência do TCU, ressaltando que:

“à interpretação da Súmula/TCU 247 não pode se restringir à sua literalidade, quando ela se refere a itens. A partir de uma interpretação sistêmica, há de se entender itens, lotes e grupos”.

E um dos argumentos mais interessantes a se levar em conta na hora de optar entre ITEM ou LOTE é a capacidade operacional da unidade para lidar com diversos contratos. Isso ficou bem entendido no Acórdão 2796/2013-Plenário e no Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara. No Acórdão nº 2.796/2013, o TCU assevera que a “adjudicação por grupo ou lote não pode ser tida, em princípio, como irregular”, e admite que “a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de servidores reduzido pode se enquadrar, em nossa visão, na exceção prevista na Súmula nº 247, de que haveria prejuízo para o conjunto dos bens a serem adquiridos” (grifou-se e negritou-se). Logo, a possível ineficiência na gestão e fiscalização de serviços, oriunda muitas vezes de uma Administração com quadro pessoal de servidores bastante reduzido, como acontece, em inúmeros Órgãos/Entidades, pode, na visão do TCU, servir de supedâneo para utilização do critério global. O próprio TCM/CE já se manifestou através do Acórdão nº 688/2017, de lavra do Nobre Conselheiro-Substituto, Dr. Davis Santos Matos, que julgou o processo 2011.MRU.PCS.10147/12, pela possibilidade de julgamento por lotes, a saber:



“(…) No entanto, a adjudicação por lote, também autorizada pela mesma norma, não pode ser descartada, razão pela qual continua no leque de escolhas do gestor público.”

4.13. Isto posto, optou-se por adotar um pregão do tipo menor preço por lote, ao invés de um pregão com base no menor preço por item, por entender que a contratação dessa forma seria mais vantajosa e conveniente, aumentaria a uniformidade dos valores e fornecimentos, e reduziria os riscos de conflitos. Além disso, mesmo em se tratando de licitação de tipo menor preço por lote, os valores por item ainda assim deverão ser levados em consideração e verificada sua coerência com o mercado, evitando-se distorções nos valores para cada item em vistas a realidade mercadológica.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

6.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: RUA PADRE JOÃO DA ROCHA, 300, CENTRO, Paracuru / CE.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).



7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim .

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

7.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema,



reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;



- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).



8.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

8.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

9.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à



verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

9.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN),



referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

9.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$.



9.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

9.29. Certidão(ões) Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m) a execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta licitação, conforme especificação no Termo de Referência.

a) Em havendo dúvida acerca da veracidade do documento, o agente de contratação e Equipe de Apoio, poderão promover diligência junto a emitente, a fim de comprovar a veracidade do Atestado de Capacidade Técnica em questão, e:

I. Constatada a veracidade, será confirmada a habilitação da licitante;

II. Constatada a não veracidade, a licitante será inabilitada, sendo o fato encaminhado à Procuradoria Geral do Município para que seja aberto processo administrativo, e comprovado o dolo, aplicadas as sanções administrativas cabíveis, conforme a legislação vigente.

9.30. Alvará de licença sanitária expedida pelo Município sede da empresa;

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

I - os quantitativos e os saldos;

II - as solicitações de adesão; e

III - o remanejamento das quantidades.



10.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

10.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DAS AMOSTRAS DOS ITENS

12.1 Destaca-se que *“encontra-se consolidado a jurisprudência do TCU com entendimento de que a exigência de apresentação de amostras é admitida apenas na fase de classificação das propostas, somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e desde que previamente disciplinada e detalhada no instrumento convocatório”*. Respaldamos esse entendimento: Acórdãos 1.291/2011



- Plenário, 2.780/2011-2ª Câmara, 4.278/2009-1ª Câmara, 1.332/2007-Plenário, 3.130/2007-1ª Câmara e 3.395/2007-1ª Câmara;

12.2 Encerrada a etapa de lances e após análise dos documentos de habilitação, o Agente de Contratação solicitará ao licitante habilitado detentor da melhor oferta através do chat do sistema da m2a.tecnologia, o envio de 01 (uma) amostra de cada produto, constantes do anexo I deste edital, devendo as mesmas ser entregues na Secretaria de Saúde, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, para análise do setor responsável, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado;

12.3 As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação do Agente de contratação feita através do chat do sistema da m2a.tecnologia, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;

12.3.1 O licitante que não enviar/apresentar as amostras, conforme solicitação e prazo estabelecido acima, sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório e em Lei;

12.4 As amostras deverão ser entregues na Sede da Secretaria de Saúde, situada na Rua Daniel Leite, nº 270, Torre, Paracuru - Ceará, CEP: 62.680-000. Informações: tel.: (85) 98514-5088.

12.5 Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente.

12.6 Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação;

12.7 Nos produtos onde se aplica as informações seguintes, deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes do conteúdo, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;

12.8 As amostras apresentadas deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;



12.9. As amostras serão analisadas por uma comissão de servidores especialmente designada para este fim pela autoridade competente, conforme Portaria nº 005/2025. A comissão técnica deverá avaliar a conformidade das amostras com as especificações constantes do Projeto Básico/Termo de Referência, adotando os seguintes critérios:

- a) Análise visual do armazenamento dos alimentos na embalagem;
- b) Conformidade com a especificação do objeto;
- c) Padrões de higiene e validade;
- d) Qualidade dos características físicas, físico-químicas ou microbiológicas;

12.10. A Comissão Técnica poderá fazer testes com as amostras para verificar a qualidade das refeições apresentadas de acordo com o Projeto Básico/Termo de Referência.

12.11. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente as amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta.

12.12. Poderá ainda a Secretaria de Saúde solicitar, a qualquer momento, novas amostras, com fins de comparar que as refeições que serão entregues, podendo estas amostras serem sujeitas as mesmas análises acima já especificadas.

12.13. O não cumprimento da entrega das amostras, dentro dos prazos estabelecidos, assim como a não aprovação das amostras acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

12.14. Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

12.15. As amostras entregues não serão devolvidas;

12.16. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

13. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.

13.1.1. A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração



Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

A opção pela adesão não é meramente procedimental, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os benefícios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.

Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha à busca pela eficiência administrativa e quais benefícios específicos são esperados. Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

Portanto, a adesão à ata de registro de preços, quando bem fundamentada e justificada, representa uma prática alinhada à busca constante pela eficiência na Administração Pública, proporcionando economia, agilidade e qualidade na contratação de bens e serviços, sempre em prol do interesse público.

Paracuru/CE, 21 de novembro de 2025

Loide Chrystine Peixoto Landim
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA