



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches prontos destinados a atender as demandas das diversas Secretarias e órgãos da Prefeitura Municipal de Itapipoca/CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	COFFE BREAK chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). água de coco gelada no fruto, (in-natura).	3.000,00	Unidade
2	LANCHE I valor calórico mínimo 350kcal - caldo de carne com pão carioquinha - preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; ou salada de frutas (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.	5.500,00	Unidade
3	LANCHE II valor calórico mínimo 380 kcal - salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades ou sanduíche de carne moída de boa qualidade, sem excesso de gordura ou sanduíche de presunto e queijo mussarela ou pão com patê; e refrigerante normal e light ou suco de frutas(300ml). o pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.	20.000,00	Unidade
4	LANCHE III valor calórico mínimo 500 kcal - café pronto (50ml), leite líquido pasteurizado(100ml) ou suco de frutas (300ml); e 1 (um) pão do tipo carioquinha ou massa fina (50g) com queijo e presunto, 02 (duas) opções de frutas frescas e naturais ou 1 (uma) tapioca (80g) com 1 (um) ovo cozido ou frito e 1 (uma) porção de biscoito salgado ou doce (8 unidades/40g).	5.000,00	Unidade
5	REFEIÇÃO COMPLETA valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: arroz branco (300g), feijão(150g) e macarrão(80g), 01(um) tipo de carne 200g (frango/bovina/peixe) cozida/assado/empanado/frito, sem osso e sem excesso de gorduras, farofa (50g), salada de verdura crua ou cozida porção(100g), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, sobremesa porção pronta (50g); e refrigerante ou suco de fruta (300ml) natural.	30.000,00	Unidade

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

MANIFESTANTE: Secretaria de Chefia de Gabinete

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).	Unidade	2000.0
2	LANCHE I valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.	Unidade	1500.0





3	LANCHE II	Unidade	3000.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	2000.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	3000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Instituto de Previdencia Serv.Município

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	80.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	80.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	180.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	80.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	180.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Instituto Municipal de Meio Ambiente

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	1000.0

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 2 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	1500.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	1500.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	1500.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	2000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Assistencia Social

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	11000.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	6000.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	6000.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	6000.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	11000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 3 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





MANIFESTANTE: Secretaria de Esporte e Juventude

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	500.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	250.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	250.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	300.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Educacao Basica

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	10000.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	10000.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	16000.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	10000.0

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 4 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	20000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Procuradoria Geral do Município

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	150.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	150.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	150.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	150.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	150.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Secretaria da Cultura

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	500.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	1000.0





	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	1000.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	1000.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Sec de Des.Agrario,Pesca e Rec. Hidricos

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	200.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Relacoes Institucionais

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 6 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	1000.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	1500.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	3000.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	1700.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	8000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Sec. de Des.Economico,Inovacao e Turismo

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	500.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	350.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	300.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	400.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	350.0

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 7 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.
--	---

MANIFESTANTE: Secretaria de Infraestrutura

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	200.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	200.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	200.0
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	200.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	10000.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

MANIFESTANTE: Secretaria de Planejamento e Gestao

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COFFE BREAK	Unidade	500.0
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).		
2	LANCHE I	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA – Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.		
3	LANCHE II	Unidade	500.0





	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.		
4	LANCHE III	Unidade	500.0
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).		
5	REFEIÇÃO COMPLETA	Unidade	50.0
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.		

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	COFFE BREAK	30630.0	Unidade	16,60	508.458,00
	Chocolate quente (200 ml); 02 tipos de sucos de frutas natural de boa qualidade, adequadas ao consumo humano, 03 tipos de salgados finos de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheio, sem excesso de gorduras e massas; pães (50g) francês de boa qualidade; patê de boa qualidade temperatura e aspectos organoléticos adequados para consumo humano (02 tipos); torradas (40g) de boa qualidade adequada ao consumo humano; 02 tipos de bolos (200g); frutas variadas 03 tipos (150g), de boa qualidade, frescas, adequadas ao consumo humano; café (100 ml), leite pasteurizado (150 ml). Água de Coco gelada no fruto, (in-natura).				
2	LANCHE I	29280.0	Unidade	9,60	281.088,00
	valor calórico mínimo 350kcal - CALDO DE CARNE COM PÃO CARIOQUINHA - Preparações com ingredientes de boa qualidade, conteúdos adequados, sem excesso de gordura volume de 300ml; acompanhado de 1 (um) pão carioquinha 50g de boa qualidade; OU SALADA DE FRUTAS (200g) de boa qualidade, frutas naturais, frescas e variadas.				
3	LANCHE II	52580.0	Unidade	8,00	420.640,00
	valor calórico mínimo 380 kcal - SALGADOS FINOS de boa qualidade, tamanhos médios, conteúdo adequado de recheios, sem excesso de massa e gordura, porção per capita 8 unidades OU SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA de boa qualidade, sem excesso de gordura OU SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA OU PÃO COM PATÊ; E REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT OU SUCO DE FRUTAS(300ML). O pão utilizado na preparação do lanche deverá ser carioquinha ou massa fina de 50g.				
4	LANCHE III	29280.0	Unidade	9,17	268.497,60
	valor calórico mínimo 500 kcal - CAFÉ PRONTO (50ML), LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO(100ML) OU SUCO DE FRUTAS (300ML); E 1 (UM) PÃO DO TIPO CARIOQUINHA OU MASSA FINA (50G) COM QUEIJO E PRESUNTO, 02 (DUAS) OPÇÕES DE FRUTAS FRESCAS E NATURAIS OU 1 (UMA) TAPIOCA (80G) COM 1 (UM) OVO COZIDO OU FRITO E 1 (UMA) PORÇÃO DE BISCOITO SALGADO OU DOCE (8 UNIDADES/40G).				
5	REFEIÇÃO COMPLETA	86030.0	Unidade	23,00	1.978.690,00
	valor calórico mínimo 800 a 1000 kcal: ARROZ BRANCO (300G), FEIJÃO(150G) E MACARRÃO(80G), 01(UM) TIPO DE CARNE 200G (FRANGO/BOVINA/PEIXE) COZIDA/ASSADO/EMPANADO/FRITO, sem osso e sem excesso de gorduras, FAROFA (50G), SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA PORÇÃO(100G), verduras de boa qualidade, variadas, higienizadas, SOBREMESA PORÇÃO PRONTA (50G); E REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTA (300ML) NATURAL.				

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.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 9 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





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\$ 3.457.373,60 (três milhões, quatrocentos e cinquenta e sete mil, trezentos e setenta e três reais e sessenta 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 solução proposta consiste no fornecimento de refeições e lanches prontos destinados a atender as necessidades das diversas unidades da Secretaria de Saúde de Itapipoca/CE. Conforme o delineamento feito ao longo do estudo técnico preliminar, esta solução apresenta-se como a mais adequada para suprir as demandas alimentares diárias de maneira contínua e eficiente.

3.2. O serviço contemplará uma variedade de itens, cuidadosamente selecionados para atender às exigências nutricionais e de qualidade. Estes incluem:

- Coffe Break com diversas opções de bebidas, salgados e frutas, garantindo variedade e qualidade aos usuários.
- Múltiplos tipos de lanches (I, II e III) capazes de atender diferentes momentos e preferências alimentares, com atenção às porções e aspectos nutricionais específicos, como calorias e composição de macro e micronutrientes.
- Refeição completa respeitando os parâmetros de uma dieta balanceada e nutritiva, incorporando proteína, carboidratos e saladas, sustentando assim as necessidades diárias dos profissionais de saúde e pacientes envolvidos.

3.3. O estudo do mercado revelou que a contratação de fornecedores especializados neste segmento permite otimizar a logística de entrega e assegurar a qualidade dos insumos, o que alinha-se ao princípio do planejamento e economicidade previstos no Art. 5º da Lei 14.133. Além disso, a modalidade de Pregão Eletrônico para registros de preços possibilita uma maior abrangência na concorrência, assegurando o acesso a ofertas mais vantajosas e multifacetadas.





4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar que a solução selecionada considere critérios e práticas de sustentabilidade, em conformidade com as legislações e regulamentações específicas aplicáveis, além de garantir padrões mínimos de qualidade e desempenho. Este estudo visa definir claramente as expectativas e exigências que orientarão a compra de refeições e lanches prontos, alinhadas aos padrões desejados pela Secretaria de Saúde de Itapipoca/CE.

Requisitos Gerais

1. Os alimentos fornecidos devem estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar.
2. A qualidade dos ingredientes deve ser adequada, livre de aditivos ou conservantes que comprometam a saúde dos consumidores.
3. O fornecimento deve ser realizado de forma a garantir a pontualidade e a integridade das refeições e lanches prontos.

Requisitos Legais

1. Atendimento à Lei nº 14.133/2021, que regulamenta as licitações e contratos administrativos no Brasil.
2. Obediência às regulamentações de órgãos fiscalizadores, como a ANVISA, quanto à produção e fornecimento de alimentos.
3. Garantia de cumprimento de toda a legislação trabalhista e tributária no processo de fornecimento.

Requisitos de Sustentabilidade

1. Uso de embalagens ecologicamente sustentáveis, preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis.
2. Preferência por alimentos que considerem práticas de origem sustentável, como agricultura orgânica ou de menor impacto ambiental.

Requisitos da Contratação

1. Apresentação de cardápios variados, respeitando uma dieta balanceada e nutritiva, conforme especificações dos itens do documento.
2. Fornecimento contínuo e em conformidade com as quantidades estipuladas para cada unidade requisitante.
3. Flexibilidade para substituição de itens em situações de urgência ou indisponibilidade, mantendo a qualidade prevista.
4. A empresa contratada deve manter sede, filial ou ponto de funcionamento no Município de Itapipoca/CE.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 11 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





4.1. Justificativa

Técnica:

A exigência de que a empresa contratada mantenha sede, filial ou ponto de funcionamento em Itapipoca fundamenta-se na garantia de qualidade, eficiência e continuidade na execução do contrato, respeitando os princípios de interesse público, economicidade, razoabilidade e eficiência, conforme a Lei nº 14.133/2021.

4.2. Garantia de Qualidade e Frescor dos Alimentos:

A estrutura local é imprescindível para assegurar:

4.2.1. Entrega pontual dos alimentos nos horários definidos pela Administração Pública.

4.2.2. Manutenção do frescor e da qualidade nutricional dos alimentos, evitando deslocamentos longos que comprometam a integridade dos produtos.

4.2.3. Cumprimento das normas sanitárias e de saúde pública, em conformidade com a ANVISA e a Vigilância Sanitária Municipal.

4.3. Eficiência Logística e Resolução Imediata de Intercorrências:

A existência de uma base local garante:

4.3.1. Resposta ágil para a resolução de problemas que possam surgir durante a execução do contrato.

4.3.2. Monitoramento e controle eficaz dos serviços prestados.

4.3.3. Continuidade e regularidade na prestação dos serviços.

4.4. Fundamentação Legal e Interesse Público:

A exigência de estrutura local alinha-se aos princípios de economicidade, eficiência e interesse público previstos no ordenamento jurídico:

4.4.1. Art. 11 da Lei nº 14.133/2021 - As contratações devem atender ao interesse público.

4.4.2. Art. 37, caput, da Constituição Federal - Princípios da legalidade, eficiência e economicidade na Administração Pública.

Essa exigência resguarda o uso eficiente dos recursos públicos e a execução contratual de forma pontual e com qualidade.

Para a efetivação da contratação e o atendimento das necessidades especificadas, é essencial que os fornecedores observem e cumpram integralmente os requisitos descritos. Tais requisitos são considerados fundamentais para garantir a segurança, a qualidade nutricional e a sustentabilidade das refeições e lanches, mantendo a competitividade do processo licitatório.

4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O fornecimento deverá ser realizado pela contratada respeitando o prazo de 24 horas, contadas a partir da solicitação formal da contratante. Ressalta-se que, em





casos de solicitações emergenciais, poderá ser exigido prazo inferior ao mencionado, visando atender às necessidades imediatas da Administração Pública.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues nos endereços indicados pelas secretarias contratantes.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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).

6.2. 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).

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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).

6.7. 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.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar 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;

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





6.7.3. 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.

6.7.4. 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.

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

6.8. 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.

6.8.1. 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.

6.9. 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.

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

6.9.2. 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.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.10. 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.





6.11. 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.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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).

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.9.1. 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.





7.10. 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.

7.11. 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;

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.





7.17. 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).

7.18. 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.

7.19. 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.

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

7.24. 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.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. 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 Item.

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

Habilitação Jurídica

8.3. 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;

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





8.5. 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>;

8.6. 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;

8.7. 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.

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

8.9. 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

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

8.15. 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.

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

8.17. 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;

8.18. 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;

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

8.20. 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.

8.21. 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

8.22. 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;

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

8.24. 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) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. 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.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 19 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67





8.26. 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).

8.27. 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).

8.27.1. 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

8.28. 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

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. 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.

9.2. 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):

9.2.1. 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;





9.2.2. 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;

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

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

9.3. 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.

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

9.4. 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.

9.5. 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.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

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

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

Itapipoca/CE, 05 de dezembro de 2024

VANESSA BEZERRA COUTINHO
RESPONSÁVEL

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 21 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67



ASSINADO DIGITALMENTE POR
Vanessa Bezerra Coutinho
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em 05/12/2024, conforme horário oficial de Brasília
A autenticidade deste documento poderá
ser conferida apontando a câmera
do seu celular para o qr code ou acessando o site
<https://assinatura.intgest.com.br/autenticar/>
informando o código: 239-010-0509

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 239-010-0509
PÁGINA: 22 DE 22 - PREFEITURA DE ITAPIPOCA - CNPJ: 07.623.077/0001-67

