



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 03.12.01/2021
Processo Administrativo N° 03.12.01/2021

O(A) Ordenador(a) de Despesa da Secretaria do Meio Ambiente e Desenvolvimento Agropecuário; Secretaria do Desporto e Lazer; Secretaria da Administração e Finanças; Secretaria do Turismo e Desenvolvimento Econômico; Gabinete do Prefeito; Secretaria da Saúde; Secretaria da Educação, Cultura e Juventude; Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Pindoretama, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, por meio da utilização de recursos da tecnologia da informação – INTERNET, torna público que realizará procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** objetivando o Registro de Preços visando a contratação de empresa para o fornecimento de refeições tipo (Quentinha, Self-Service, Lanche e Coffee Break) para atender à necessidade das diversas secretarias do Município de Pindoretama/CE, conforme descrito no ANEXO I – **Edital com cota especial reservada a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assim definidas pelo art. 3º da Lei Complementar 123/06, de acordo com o estabelecido pelo edital.**

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço POR ITEM

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

LOCAL: www.bbmnetlicitacoes.com.br

FUNDAMENTO LEGAL: O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 com suas alterações, a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002 que regulamenta a modalidade Pregão, Decreto Federal nº. 10.024 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014 e, demais condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

Serão observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos que seguem:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	
INÍCIO	TÉRMINO
Data/Horário	Data/Horário
17/03/2021 às 12h00min.	31/03/2021 às 08h00min.

ABERTURA DAS PROPOSTAS
31/03/2021 às 09h00min

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: As consultas ao Edital devem ser realizadas diretamente ao Setor de Licitações, sito a Rua: Juvenal Gondim, nº 221. Bairro: Centro, Pindoretama – CE, pelo Telefone (85) 4062-9213, ou pelo e-mail licitacaopindoretama@pindoretama.ce.gov.br

Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro,





mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNet Licitações", constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br

1.2. Compõem o presente edital os seguintes anexos:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA;
Anexo II – MODELO DE PROPOSTA;
Anexo III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS;
Anexo IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
Anexo V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;
Anexo VI – DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO;
Anexo VII – MINUTA DO CONTRATO;
Anexo VIII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

2. OBJETO:

2.1. Registro de Preços visando a contratação de empresa para o fornecimento de refeições tipo (Quentinha, Self-Service, Lanche e Coffee Break) para atender à necessidade das diversas secretarias do Município de Pindoretama/CE., conforme descrito no ANEXO I – **Edital com cota especial reservada a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assim definidas pelo art. 3º da Lei Complementar 123/06, de acordo com o estabelecido pelo edital.**

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:

3.1. O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como, cadastramento e a abertura de proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Poderão participar da presente licitação toda e qualquer pessoa jurídica que atenda todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

4.1.1. Poderão ainda participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a **BBM – Bolsa Brasileira de Mercadorias**.

4.2. Somente será admitida a participação neste certame, de pessoas jurídicas, que comprovem com documentos de registros ou autorizações legais, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

4.3. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

4.3.1. consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações ou parceiras;

4.3.2. suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Pindoretama, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

4.3.3. Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com todos os órgãos da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93.



4.3.4. Empresas com falências decretadas;

4.3.5. Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal;

4.3.6. Que apresentarem sanções, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.3.6.1. Cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (<https://www.tce.ce.gov.br/cidadao/impedidos-de-contratar-com-administracao-publica>);

4.3.6.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);

4.3.6.3. Constatada a existência de vedação à participação no certame, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante descredenciado.

4.3.7. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços.

5. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO(A):

5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

5.1.1. coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

5.1.2. responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

5.1.3. abrir as propostas de preços;

5.1.4. analisar a aceitabilidade das propostas;

5.1.5. desclassificar propostas indicando os motivos;

5.1.6. conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

5.1.7. verificar a habilitação do proponente;

5.1.8. declarar o vencedor;

5.1.9. receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

5.1.10. elaborar a ata da sessão;

5.1.11. encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

6. DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

6.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

6.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

6.2.1. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

7. DA PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

7.1. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br, opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação"





7.1.1. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

7.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.3. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.3.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

7.4. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7.5. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal www.bbmnetlicitacoes.com.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRONICO:

8.1. O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.2. As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

8.2.1. Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

8.2.1.1. Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

8.2.1.2. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o VALOR TOTAL do lote OU VALOR UNITÁRIO.

8.3. Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações de Marca e inserir Ficha Técnica, sempre que solicitadas pelo pregoeiro quando do cadastramento do edital na plataforma, sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.

8.3.1. Verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações.

8.4. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.



9. ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:

9.1. A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 7.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

9.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.2.1. Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

9.2.2. Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

9.3. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

9.4. A fase de lances será no formato **ABERTO**: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará "Dou-lhe uma" quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), "Dou-lhe duas" quando faltar 01m00s (um minuto) e "Dou-lhe três – Fechado" quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do "Dou-lhe uma" e, assim, sucessivamente.

9.4.1. O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

9.4.2. Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de "Dou-lhe uma", "Dou-lhe duas", é exibido;

9.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 12 deste Edital.

9.6. O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

10. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

10.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.





10.2. Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

10.3. Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 10.520/2002 e 8.666/93. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências contidas no subitem 10.4 e nos itens 11 e 12 deste Edital.

10.4. O licitante detentor da melhor proposta deverá apresentar, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o término da sessão de disputa de lances do último lote/item do pregão, a PROPOSTA FINAL DE PREÇOS, devidamente assinado de forma digital de acordo com a Medida Provisória 2.200-2, de 24 de agosto de 2001. **(preenchida devidamente de acordo com o anexo II – modelo de proposta)**, bem como eventual documentação específica, exclusivamente pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br por meio eletrônico (upload), no formato (extensão) “pdf”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, através da opção **“FICHA TÉCNICA”**.

10.4.1. O prazo indicado no item 10.4. inicia-se a partir da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

10.5. No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos subitem 10.4 e nos itens 11 e 12, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

10.6. A inobservância aos prazos elencados no subitem 10.4 e nos itens 11 e 12, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

10.7. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências contidas no edital, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

10.8. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

10.9. Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

10.10. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

11. DA HABILITAÇÃO:

11.1. Os documentos relativos à habilitação dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública (fim de recebimento das propostas), conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br. O(s) documento(s) que necessitar(em) de assinatura e/ou o(s) que for(em) original(is), deverá(ão) ser



autenticado(s) ou assinados de forma digital de acordo com a Medida Provisória 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

11.2. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de **30 (trinta) minutos**, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

11.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

11.4. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

11.5. A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

11.5.1. Cédula de Identidade;

11.5.2. **Para Empresa Individual:** Registro Comercial;

11.5.3. **Para Sociedade Comercial:** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;

11.5.4. **Para Sociedade por Ações:** Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;

11.5.5. **Para Sociedade Civil:** Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

11.5.6. **Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil:** Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

11.5.7. **Para Cooperativas:** Estatuto Social em vigência.

11.5.8. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

11.5.9. Prova de regularidade para com as Fazendas: Federal (Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, devidamente atualizadas;

11.5.10. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, atualizado;

11.5.11. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943, e considerando o disposto no art. 3º da Lei n.º 12.440, de 7 de julho de 2011;

11.5.12. Apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução, pelo licitante, de serviços/fornecimentos similares em características com o objeto ora licitado.



11.5.12.1. Quando o(s) atestado(s) de capacidade técnica for emitido(s) por pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) mencionado(s) deverá(ão) apresentar firma reconhecida do assinante.

11.5.13. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias, quando não houver prazo de validade expresso no documento.

11.5.14. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. (art.32, §2º, da Lei n.º 8.666/93), conforme modelo contido no **(Anexo III)**, com assinatura do responsável.

11.5.15. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo contido no **(Anexo IV)**, com assinatura do responsável.

11.5.16. O proponente que desejar fazer uso do direito da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 que trata de MICROEMPRESA e EMPRESA DE PEQUENO PORTE, deverá apresentar a Declaração que se enquadra na citada lei, conforme modelo contido no **(Anexo V)**, com assinatura do responsável.

11.5.17. Declaração quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal. Os proponentes deverão apresentar a declaração assinada por representante legal do licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93. **(Anexo VI)**

11.6. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos eles serão considerados válidos se emitidos em até **60 (sessenta) dias**.

11.7. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

11.8. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

12. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS:

12.1. O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

12.1.1. Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

12.1.1.1. O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

12.1.2. Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.



12.1.2.1. Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

12.1.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item 12.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

12.1.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 12.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

12.1.3.2. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.

12.1.3.3. O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

12.1.4. Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

12.1.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 12.1.2.2.

12.1.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

12.1.4.3. A partir da convocação de que trata o item 12.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, dentro do prazo definido pelo pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.

12.1.4. O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

12.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS:



13.1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimento ou de impugnação ao ato convocatório do pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

13.2. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

13.3. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção no prazo máximo de 30 (trinta) minutos com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes obrigatório juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis na plataforma BBMNET, sob pena de preclusão de seu direito. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

13.4. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.5. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

13.6. Eventual impugnação do edital, bem como os questionamentos, deverá ser dirigida ao Pregoeiro e protocolado na Prefeitura Municipal de Pindoretama endereçado ao Setor de Licitações no seguinte endereço: Rua: Juvenal Gondim, nº 221. Bairro: Centro. CEP: 60.860-000 – Pindoretama – Ceará, ou através do e-mail: licitacaopindoretama@pindoretama.ce.gov.br, **devendo ser respeitado o horário de expediente das 08:00 às 14:00**, ou ainda encaminhados para o mesmo endereço através de serviço de postagem, podendo também ser encaminhados por meio da plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br, que irá receber e encaminhar à autoridade competente que decidirá sobre o seu recebimento, tempestividade e razões de mérito.

13.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

14.1. Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

14.2. Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

14.3. A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

14.4. A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

15. FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

15.1. Homologada a licitação pela autoridade competente, a partir da convocação o licitante vencedor terá o prazo de **03 (três) dias úteis** para a assinatura da Ata de Registro de Preços. Para a formalização da Ata de Registro de Preços a empresa deverá apresentar informação onde conste o nome completo, cargo, estado civil, data de nascimento, número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas, número da Cédula de Identidade, endereço de residência, e-mail pessoal, e-mail institucional e telefone da pessoa que irá assinar pela proponente vencedora no certame.



15.2. A recusa injustificada do convocado em assinar a Ata de Registro de Preços, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades aludidas neste edital.

15.3. É facultado à CONTRATANTE, quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar o instrumento contratual, no prazo e condições estabelecidos, convocar os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no edital.

16. DO PAGAMENTO:

16.1. As condições de pagamento estão especificadas no **item 14** do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

17. DAS PENALIDADES:

17.1. Por ilícitos cometidos, Administração Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as penalidades previstas no **item 15** do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

18. DOS RECURSOS FINANCEIROS:

18.1. Os recursos financeiros correrão por conta da dotação orçamentária constante do **item 16** do Anexo I (Termo de Referência) deste Edital.

19. DA EXECUÇÃO:

19.1. As condições para a execução do fornecimento objeto deste Edital, bem como as obrigações que assumem as partes, estão especificadas no Anexo I (Termo de Referência), Anexo VII (Minuta do Termo de Contrato), Anexo VIII (Minuta da Ata de Registro de Preços) e nas demais condições deste Edital.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS:

20.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

20.2. É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

20.3. Fica assegurado ao Município o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

20.4. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

20.5. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.





20.6. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram, conforme art. 48 § 3º da Lei no 8.666/93.

20.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão, os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município.

20.9. Para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste certame, o foro competente é o da Comarca de Pindoretama, Estado do Ceará, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Pindoretama/CE, 15 de março de 2021.

Cristiano do Nascimento Alves
Secretário – Chefe de Gabinete do Prefeito.

Gabriela Maria da Silva Alves de Brito
Secretária de Educação, Cultura e Juventude.

Rilson Sousa de Andrade
Secretário da Saúde.

Cristiano do Nascimento Alves
Ordenador de Despesas da Secretaria do Turismo e Desenvolvimento Econômico.

Leonardo Hilário de França
Secretário de Administração e Finanças.

Edinardo Miranda Cândido
Secretário do Meio Ambiente e Desenvolvimento Agropecuário.

Edja Silvano de Oliveira Holanda
Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social.

José Marcelo Rocha Holanda
Secretário do Desporto e Lazer.





ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS JUSTIFICATIVAS.

1.1. DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO.

Considerando que as Secretarias Municipais, Órgãos da Administração Direta, têm, dentre suas prerrogativas, a execução eficiente e eficaz dos serviços públicos, visando sempre à melhoria do atendimento à população, dentro dos princípios que regem a administração pública.

Considerando o aumento de nível de exigência por parte dos usuários, constituindo um ponto positivo em termos institucionais, faz-se necessária uma gestão mais efetiva e equipada para o desempenho de seus trabalhos.

Considerando ainda o cumprimento dos objetivos e resultados desejados pela Administração Pública, são realizados diversos eventos e ações no Município, tais como capacitação de servidores, promoção de festividades e serviços ao público em geral, sendo necessário proporcionar aos servidores e colaboradores uma alimentação adequada, viabilizado as condições mínimas de desempenho e trabalho, assegurando não só a integridade física e moral dos mesmos, mas ainda o reconhecimento do importante papel exercido enquanto servidor público.

1.2. DA JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO.

Considerando que o quantitativo solicitado visa atender o período de 21 (vinte e um) meses.

Considerando, que as quantidades são de difícil mensuração e sua provável utilização (estimativas), foram baseadas em função da média dos anos anteriores, portanto, a secretarias municipais somente pagarão aquela quantidade que formalmente for solicitada e entregue.

Considerando ainda que os produtos que não forem contratados imediatamente ficarão registrados na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS para suprir qualquer eventualidade, quando necessário.

1.3. DA JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP.

Considerando que a contratação mediante Sistema de Registro de Preços encontra previsão no Decreto Municipal nº 100/2019. Pode ser adotado quando for conveniente a aquisição de bens/serviços com previsão de entregas parceladas/fornecimento, o que se encaixa perfeitamente a esta licitação.

Considerando que trata-se de estimativa de consumo, sugere-se a modalidade Pregão na forma Eletrônica por Registro de Preços, com previsão de consumo para 21 meses, ajustando-se aos recursos orçamentários, minimizando futuros imprevistos e evitando possíveis prejuízos à Administração, com uma contratação que atenda as reais necessidades, sem restar desperdícios, bem como sem causar interrupção da execução dos serviços.

Considerando que a opção pelo SRP tem como um de seus objetivos principais o princípio da economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a aquisição/contratação poderá ser gradativa, de acordo com a necessidade da Administração.

Considerando ainda que se faz entender que a utilização de SRP está justificada, pois a Administração Pública está indicando o objeto que pretende adquirir/contratar e informando os quantitativos estimados e máximos pretendidos. Ressalta-se que, diferentemente da licitação convencional, não há o compromisso assumido de contratação, nem mesmo de utilização dos quantitativos estimados. O SRP constitui um importante instrumento de gestão, onde as demandas são incertas, frequentes ou de difícil mensuração.



1.4. JUSTIFICATIVA QUANTO A NÃO PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO.

Considerando que à ausência da participação de empresas em forma de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

Considerando ainda que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei nº 8.666/93, que em seu art. 33, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

2. DO OBJETO.

2.1. Registro de Preços visando a contratação de empresa para o fornecimento de refeições tipo (Quentinha, Self-Service, Lanche e Coffee Break) para atender à necessidade das diversas secretarias do Município de Pindoretama/CE., conforme especificações e quantitativos constantes do Quadro I deste Termo de Referência.

3. DO VALOR ESTIMADO.

3.1. O valor global estimado de acordo com o preço de mercado para aquisição dos materiais constantes do Quadro I deste Termo de Referência é de **R\$ 1.057.036,80 (um milhão cinquenta e sete mil trinta e seis reais e oitenta centavos).**

3.1.1. **RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DE PREÇOS:** Presidente da Comissão de Compras da Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE (Andréa Bobô de Carvalho Alves – Portaria nº 015/2021).

4. TIPO DE LICITAÇÃO.

4.1. Menor Preço por Item.

5. MODALIDADE DE LICITAÇÃO.

5.1. Pregão Eletrônico para Registro de Preços.

6. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

6.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

7. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO.

7.1. Poderão participar da licitação toda e qualquer pessoa jurídica que atenda todas as exigências do presente Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

7.1.1. Poderão ainda participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a **BBM – Bolsa Brasileira de Mercadorias.**





7.2. Somente será admitida a participação neste certame, de pessoas jurídicas, que comprovem com documentos de registros ou autorizações legais, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

7.3. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

7.3.1. consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações ou parceiras;

7.3.2. suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Pindoretama, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

7.3.3. Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com todos os órgãos da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93.

7.3.4. Empresas com falências decretadas;

7.3.5. Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal;

7.3.6. Que apresentarem sanções, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.3.6.1. Cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (<https://www.tce.ce.gov.br/cidadao/impedidos-de-contratar-com-administracao-publica>);

7.3.6.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);

7.3.6.3. Constatada a existência de vedação à participação no certame, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante descredenciado.

7.3.7. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços.

8. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA PROPOSTA.

8.1. Validade das Propostas: mínimo de **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da realização da licitação. Ressalte-se que esta proposta não poderá sofrer alteração, salvo nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse da Administração, com a apresentação das devidas justificativas.

8.2. Nos preços ofertados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas, impostos, taxas, seguros, transportes e demais despesas necessárias à execução do objeto desta licitação e em atendimento integral às especificações contidas neste Termo de Referência.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução, pelo licitante, de serviços/fornecimentos similares em características com o objeto ora licitado.

9.1.1. Quando o(s) atestado(s) de capacidade técnica for emitido(s) por pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) mencionado(s) deverá(ão) apresentar firma reconhecida do assinante.

10. DEVERES DA CONTRATADA.

10.1. Executar o objeto observando rigorosamente o cumprimento das responsabilidades, encargos, prazos e especificações técnicas e em conformidade com as condições do edital e seus anexos, da ata de registro de preços, do contrato e das demais cominações legais;





10.2. Dar início à execução do fornecimento conforme estabelecido na Ordem de Fornecimento/Compra expedida pela CONTRATANTE;

10.3. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

10.4. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais, transporte e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

10.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, independente dos procedimentos de fiscalização e acompanhamento de execução contratual, adotados pela CONTRATANTE, e independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

10.6. A CONTRATADA deverá dispor, na sede do Município de Pindoretama/CE, de instalações adequadas e equipadas com as condições e materiais necessários para a prestação dos serviços;

10.7. Todos os gêneros alimentícios deverão ser preparados no dia do consumo;

10.8. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade no preparo das refeições;

10.9. As refeições deverão ser produzidas e fornecidas por pessoal qualificado para a confecção das refeições (cozinheiros, etc.), para a limpeza e higienização dos ambientes onde serão confeccionadas e servidas as refeições (faxineiros, auxiliares de serviços gerais, etc.) e para servir as refeições (garçons, etc.), de acordo com as normas de vigilância sanitária;

10.10. Utilizar profissionais, quando no serviço, devidamente habilitados e uniformizados, conforme dispõem as normas em vigor;

10.11. Assumir total responsabilidade pela segurança alimentar, bem como zelar pela higiene e qualidade na produção das refeições;

10.12. Os produtos deverão ser transportados em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida;

10.13. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Município de Cascavel/CE, em decorrência do fornecimento contratado;

10.14. Substituir, imediatamente, as refeições que, a juízo do representante do CONTRATANTE (fiscal do contrato), não forem consideradas satisfatórias, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;

10.15. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sem anuência da Contratante, sob pena de rescisão.

10.16. Manter durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/93;



10.17. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10.18. Cumprir fielmente as condições constantes do edital e seus anexos.

11. DEVERES DO CONTRATANTE.

11.1. O CONTRATANTE obrigará-se a efetuar o pagamento nos termos estabelecidos no **item 14** deste Termo.

11.2. O CONTRATANTE comunicará, por escrito, a CONTRATADA toda e qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos.

11.3. O CONTRATANTE aplicará as penalidades previstas no Termo de Referência e no Edital da licitação, na hipótese da CONTRATADA não cumprir com o compromisso assumido, mantidas as situações normais, arcando a empresa com quaisquer prejuízos que tal ato acarretar à Administração.

12. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

12.1. A CONTRATADA deverá entregar o objeto Contratado de acordo com a solicitação expedida pela CONTRATANTE, que deverá ser expedida com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo, ainda, informar os itens e quantitativos, bem como a data, o local e o horário em que se dará o fornecimento.

13. DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO.

13.1. Durante a vigência do presente Contrato, a fiscalização e o acompanhamento serão exercidos pela Secretaria Competente, através de servidor devidamente designado para este fim pela CONTRATANTE.

13.2. O CONTRATANTE poderá recusar qualquer fornecimento quando entender que os materiais entregues não sejam os especificados na proposta vencedora do certame.

13.3. A ação de fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por eventuais danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de qualquer de seus empregados ou prepostos.

14. DO PAGAMENTO.

14.1. Os pagamentos serão realizados até **30 (trinta) dias** corridos após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

14.2. Constatada qualquer divergência ou irregularidade na documentação, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

14.3. O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA encontra-se adimplente com a Regularidade Fiscal e Trabalhista.



15. DAS SANÇÕES.

15.1. O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas no presente Termo, sujeitará à CONTRATADA às sanções previstas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, garantida a prévia e ampla defesa.

15.2. Por ilícitos cometidos, a Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE poderá, garantida a prévia defesa e ainda segundo critérios de adequada dosimetria, aplicar as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa de:

a) 0,33% ao dia sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material, limitada a incidência de 30 (trinta) dias;

b) 10,0% sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material por período superior ao previsto no item anterior, inexecução da obrigação assumida ou não assinatura do Contrato;

III. ficar impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos (art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

IV. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos casos de falha na execução do contrato, garantida a ampla defesa;

15.3. O descumprimento total da obrigação, acarretará a rescisão unilateral do compromisso e aplicação das sanções previstas nos incisos II e III.

15.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

15.5. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou cobradas diretamente da CONTRATADA, administrativa ou judicialmente.

15.6. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

16.1. As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de recursos do(s) órgão(s)/entidade(s) participante(s) do SRP (Sistema de Registro de Preços), consignadas abaixo.

ÓRGÃO REQUISITANTE/ UNIDADE GESTORA	ELEMENTO DE DESPESA
0401 – Sec. do Meio Ambiente e Des. Agropecuário.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
1101 – Secretaria do Desporto e Lazer.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0101 – Secretaria da Administração e Finanças.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0501 – Secretaria do Turismo e Desenv. Econômico.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0201 – Gabinete do Prefeito.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0701 – Fundo Municipal da Saúde.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0601 – Fundo Municipal de Educação.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0801 – Fundo Municipal de Assistência Social.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.





0802 – Fundo Munic. Dir. da Criança e Adolescente.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0803 – Fundo Municipal dos Direitos do Idoso.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.
0804 – Fundo de Habitação de Interesse Social.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

16.1.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, ou seja, não há necessidade de que o órgão tenha prévia dotação orçamentária (§ 2º, do art. 7º do Decreto Municipal nº 100/2019).

17. DO REGIME DE FORNECIMENTO.

17.1. Parcelado conforme a necessidade.

18. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES.

18.1. No interesse do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

18.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

18.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido na **cláusula 18.1**, deste termo, exceto as reduções resultantes de acordo entre as partes.

19. DA RESCISÃO CONTRATUAL.

19.1. A inexecução total ou parcial do Contrato por qualquer dos motivos constantes do art. 78 da Lei nº 8.666/93 é causa para sua rescisão, na forma do art. 79 e com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

19.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do Contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

19.3. No procedimento que visa à rescisão de Contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias, sem prejuízo da possibilidade de o CONTRATADO adotar motivadamente, providências acauteladoras.

20. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO.

20.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE com a apresentação das devidas justificativas e formalizadas em processo.

21. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA.

20.1. Este Termo de Referência foi elaborado e aprovado pela Secretaria do Meio Ambiente e Desenvolvimento Agropecuário; Secretaria do Desporto e Lazer; Secretaria da Administração e Finanças; Secretaria do Turismo e Desenvolvimento Econômico; Gabinete do Prefeito; Secretaria da Saúde; Secretaria da Educação, Cultura e Juventude; Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Pindoretama visando atender as exigências legais para a abertura de processo licitatório na modalidade Pregão na forma Eletrônica, objetivando o Registro de Preços visando a aquisição de garrafão água de 20 litros em polietileno, água adicionada de sais em





PREFEITURA MUNICIPAL DE
PINDORETAMA



garrafão de 20 litros, água mineral em garrafas de 500 ml e água mineral em copos de 200 ml para atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Pindoretama/CE, constando todas as condições necessárias e suficientes, ficando proibido por este termo exigir cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam, ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade da contratada ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação, conforme disposto da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Pindoretama/CE, 15 de março de 2021.

Cristiano do Nascimento Alves
Secretário – Chefe de Gabinete do Prefeito.

Gabriela Maria da Silva Alves de Brito
Secretária de Educação, Cultura e Juventude.

Rilson Sousa de Andrade
Secretário da Saúde.

Cristiano do Nascimento Alves
**Ordenador de Despesas da Secretaria do Turismo e
Desenvolvimento Econômico.**

Leonardo Hilário de França
Secretário de Administração e Finanças.

Edinardo Miranda Cândido
**Secretário do Meio Ambiente e Desenvolvimento
Agropecuário.**

Edja Silvano de Oliveira Holanda
Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social.

José Marcelo Rocha Holanda
Secretário do Desporto e Lazer.





QUADRO I
ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

Secretaria do Meio Ambiente e Desenvolvimento Agropecuário:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	750	R\$ 13,24	R\$ 9.930,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.125	R\$ 9,43	R\$ 10.608,75
04	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE	UNID.	0	R\$ 10,78	R\$ 0,00



	FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	250	R\$ 13,24	R\$ 3.310,00
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE	UNID.	375	R\$ 9,43	R\$ 3.536,25





	LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	0	R\$ 10,78	R\$ 0,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 27.385,00

Secretaria do Desporto e Lazer:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	225	R\$ 13,24	R\$ 2.979,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÉS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	150	R\$ 14,94	R\$ 2.241,00
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE	UNID.	1.500	R\$ 9,43	R\$ 14.145,00





	<p>QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO.</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE).</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p> <p>CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>				
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES):</p> <p>COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO).</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	1.500	R\$ 10,78	R\$ 16.170,00
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G:</p> <p>COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;- PORCO ASSADO - 200GR OU;- LINGUIÇA - 200GR. <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	75	R\$ 13,24	R\$ 993,00
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G;</p> <p>DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">· PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);· ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;· GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;· SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);· SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA</p>	UNID.	50	R\$ 14,94	R\$ 747,00





DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).					
07	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	500	R\$ 9,43	R\$ 4.715,00
08	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	500	R\$ 10,78	R\$ 5.390,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 47.380,00

Secretaria da Administração e Finanças:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR.</p> <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	0	R\$ 13,24	R\$ 0,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G;	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00





	<p>DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">· PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);· ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;· GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;· SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);· SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>				
03	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	300	R\$ 9,43	R\$ 2.829,00
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	300	R\$ 10,78	R\$ 3.234,00
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;	UNID.	0	R\$ 13,24	R\$ 0,00





	- PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.				
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	100	R\$ 9,43	R\$ 943,00
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	100	R\$ 10,78	R\$ 1.078,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 8.084,00

Secretaria do Turismo e Desenvolvimento Econômico:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE	UNID.	750	R\$ 13,24	R\$ 9.930,00





	AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.				
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: - PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); - ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; - GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; - SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); - SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	225	R\$ 14,94	R\$ 3.361,50
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	3.750	R\$ 9,43	R\$ 35.362,50
04	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	3.000	R\$ 10,78	R\$ 32.340,00
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G:	UNID.	250	R\$ 13,24	R\$ 3.310,00



	<p>COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;- PORCO ASSADO - 200GR OU;- LINGUIÇA - 200GR. <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>				
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">· PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);· ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;· GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;· SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);· SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>	UNID.	75	R\$ 14,94	R\$ 1.120,50
07	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	1.250	R\$ 9,43	R\$ 11.787,50
08	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p>	UNID.	1.000	R\$ 10,78	R\$ 10.780,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA



SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO				R\$ 107.992,00

Gabinete do Prefeito:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	16.740	R\$ 13,24	R\$ 221.637,60
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	38	R\$ 14,94	R\$ 567,72
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.125	R\$ 9,43	R\$ 10.608,75
04	COFFEE BREAK (SIMPLES):	UNID.	1.125	R\$ 10,78	R\$ 12.127,50





COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
	COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
05	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	5.580	R\$ 13,24	R\$ 73.879,20
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	12	R\$ 14,94	R\$ 179,28
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE	UNID.	375	R\$ 9,43	R\$ 3.536,25





PREFEITURA MUNICIPAL DE
PINDORETAMA



	LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	375	R\$ 10,78	R\$ 4.042,50
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 326.578,80

Secretaria da Saúde:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	3.225	R\$ 13,24	R\$ 42.699,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	750	R\$ 14,94	R\$ 11.205,00
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE	UNID.	5.475	R\$ 9,43	R\$ 51.629,25





	<p>QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO.</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE).</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p> <p>CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>				
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES):</p> <p>COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO).</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	3.225	R\$ 10,78	R\$ 34.765,50
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G:</p> <p>COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;- PORCO ASSADO - 200GR OU;- LINGUIÇA - 200GR. <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	1.075	R\$ 13,24	R\$ 14.233,00
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G;</p> <p>DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">- PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);- ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;- GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;- SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);- SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE</p>	UNID.	250	R\$ 14,94	R\$ 3.735,00





	PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).				
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.825	R\$ 9,43	R\$ 17.209,75
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.075	R\$ 10,78	R\$ 11.588,50
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 187.065,00

Secretaria da Educação, Cultura e Juventude:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E	UNID.	3.000	R\$ 13,24	R\$ 39.720,00





	GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.				
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÉS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.125	R\$ 9,43	R\$ 10.608,75
04	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	1.875	R\$ 10,78	R\$ 20.212,50
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU;	UNID.	1.000	R\$ 13,24	R\$ 13.240,00





	- FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.				
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	0	R\$ 14,94	R\$ 0,00
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	375	R\$ 9,43	R\$ 3.536,25
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	625	R\$ 10,78	R\$ 6.737,50
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 94.055,00

Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social 0801:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR;	UNID.	750	R\$ 13,24	R\$ 9.930,00





	<p>- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>				
02	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>	UNID.	2.475	R\$ 14,94	R\$ 36.976,50
03	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	7.500	R\$ 9,43	R\$ 70.725,00
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	3.075	R\$ 10,78	R\$ 33.148,50
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL





05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	250	R\$ 13,24	R\$ 3.310,00
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>	UNID.	825	R\$ 14,94	R\$ 12.325,50
07	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	2.500	R\$ 9,43	R\$ 23.575,00
08	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p>	UNID.	1.025	R\$ 10,78	R\$ 11.049,50





PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA



BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO				R\$ 201.040,00

Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social 0802:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	75	R\$ 13,24	R\$ 993,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	188	R\$ 14,94	R\$ 2.808,72
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	225	R\$ 9,43	R\$ 2.121,75





04	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	113	R\$ 10,78	R\$ 1.218,14
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	25	R\$ 13,24	R\$ 331,00
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	62	R\$ 14,94	R\$ 926,28
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS:	UNID.	75	R\$ 9,43	R\$ 707,25





	CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).				
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	37	R\$ 10,78	R\$ 398,86
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 9.505,00

Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social 0803:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	UNID.	75	R\$ 13,24	R\$ 993,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	188	R\$ 14,94	R\$ 2.808,72
03	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE	UNID.	225	R\$ 9,43	R\$ 2.121,75





	<p>QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO.</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE).</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p> <p>CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>				
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES):</p> <p>COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO).</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	113	R\$ 10,78	R\$ 1.218,14
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G:</p> <p>COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;- PORCO ASSADO - 200GR OU;- LINGUIÇA - 200GR. <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	25	R\$ 13,24	R\$ 331,00
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G;</p> <p>DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">· PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);· ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;· GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;· SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);· SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA</p>	UNID.	62	R\$ 14,94	R\$ 926,28





DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).					
07	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	75	R\$ 9,43	R\$ 707,25
08	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	37	R\$ 10,78	R\$ 398,86
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 9.505,00

Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social 0804:

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR. OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>	UNID.	225	R\$ 13,24	R\$ 2.979,00
02	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G;	UNID.	750	R\$ 14,94	R\$ 11.205,00





	<p>DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none">- PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS);- ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO;- GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA;- SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE);- SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>				
03	<p>LANCHE SIMPLES:</p> <p>COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO.</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE).</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p> <p>CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	1.125	R\$ 9,43	R\$ 10.608,75
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES):</p> <p>COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS:</p> <p>2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO).</p> <p>1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	375	R\$ 10,78	R\$ 4.042,50
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G:</p> <p>COMPOSTO DE:</p> <ul style="list-style-type: none">- FEIJÃO CARIOCA - 200GR;- ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;- MACARRÃO - 90GR;- SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU;- VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR;- FAROFA - 20GR;- BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;- ASSADO DE PANELA - 200GR OU;- BIFE AO MOLHO - 200GR OU;- COZIDO DE CARNE - 200GR OU;- FILÉ DE FRANGO - 200GR OU;- FRANGO COZIDO - 200GR OU;- FRANGO ASSADO - 200GR OU;- PORCO COZIDO - 200GR OU;- PORCO ASSADO - 200GR OU;- LINGUIÇA - 200GR.	UNID.	75	R\$ 13,24	R\$ 993,00





	OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.				
06	REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML. OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).	UNID.	250	R\$ 14,94	R\$ 3.735,00
07	LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	375	R\$ 9,43	R\$ 3.536,25
08	COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE. DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA). BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).	UNID.	125	R\$ 10,78	R\$ 1.347,50
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 38.447,00

QUANTITATIVO GLOBAL

AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR; - MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU;	UNID.	25.815	R\$ 13,24	R\$ 341.790,60





	<p>- ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR.</p> <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>				
02	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÊS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML.</p> <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>	UNID.	4.764	R\$ 14,94	R\$ 71.174,16
03	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	23.475	R\$ 9,43	R\$ 221.369,25
04	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	14.701	R\$ 10,78	R\$ 158.476,78
COTA ESPECIAL RESERVADA A MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
05	<p>REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G: COMPOSTO DE: - FEIJÃO CARIOCA - 200GR; - ARROZ BRANCO (REFOGADO NO ALHO) - 110GR;</p>	UNID.	8.605	R\$ 13,24	R\$ 113.930,20





	<p>- MACARRÃO - 90GR; - SALADA CRUA (CENOURA RALADA, TOMATE, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80GR OU; - VERDURA COZIDA (BATATA, CENOURA E BETERRABA) - 80GR; - FAROFA - 20GR; - BOLINHA DE CARNE - 200GR OU; - ASSADO DE PANELA - 200GR OU; - BIFE AO MOLHO - 200GR OU; - COZIDO DE CARNE - 200GR OU; - FILÉ DE FRANGO - 200GR OU; - FRANGO COZIDO - 200GR OU; - FRANGO ASSADO - 200GR OU; - PORCO COZIDO - 200GR OU; - PORCO ASSADO - 200GR OU; - LINGUIÇA - 200GR.</p> <p>OBS: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS (TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NOS DIAS ÚTEIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.</p>				
06	<p>REFEIÇÃO (TIPO SELF-SERVICE) COM FRANQUIA DE 700G; DETALHAMENTO/COMPOSIÇÃO BÁSICA: · PRATO PRINCIPAL: 02 TIPOS DE CARNES (BOVINA, AVE OU PESCADOS); · ACOMPANHAMENTO: ARROZ E FEIJÃO; · GUARNIÇÃO: MASSAS, PURÉS OU LEGUMINOSAS OU FAROFA; · SALADA CRUA OU COZIDA (DIARIAMENTE); · SUCO: 02 OPÇÕES DE SUCO (FRUTA IN NATURA OU POLPA) – 300 ML.</p> <p>OBS: REFEIÇÃO PRONTA, TIPO SELF-SERVICE, PREPARADA DENTRO DAS MELHORES TÉCNICAS CULINÁRIAS, UTILIZANDO GÊNEROS DE PRIMEIRA QUALIDADE CONFORME PARÂMETROS DO PAT (PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - GOVERNO FEDERAL).</p>	UNID.	1.586	R\$ 14,94	R\$ 23.694,84
07	<p>LANCHE SIMPLES: COMPOSTO POR: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE, MONTADO EM PÃO DE FORMA SEM CASCA; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE OU 01 (UM) CAFÉ COM LEITE OU 01 (UM) CHOCOLATE QUENTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO LANCHE SIMPLES, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 1 (UM) TIPO DE SANDUÍCHE (COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 10 CM X 10 CM – CORTADO EM 4 PEDAÇOS – 1 UNIDADE 10 CM X 10 CM POR PESSOA (4 PEDAÇOS POR PESSOA). SANDUÍCHE DE PRESUNTO COM QUEIJO. 1 (UM) TIPO DE BOLO (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COM LEITE 300 ML – POR PESSOA. (150 ML DE CAFÉ E 150 ML DE LEITE). SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA). CHOCOLATE QUENTE – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	7.825	R\$ 9,43	R\$ 73.789,75
08	<p>COFFEE BREAK (SIMPLES): COMPOSTO POR: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO; 1 (UM) TIPO DE BOLO; 1 (UM) TIPO DE SUCO OU REFRIGERANTE.</p> <p>DETALHAMENTO DOS ITENS DO COFFEE BREAK, EM TERMOS DE QUANTITATIVOS INDIVIDUAIS: 2 (DOIS) TIPOS DE SALGADO ASSADO OU DE FORNO (COM MASSA APROXIMADA DE 30 G – 2 UNIDADES POR PESSOA – 1 UNIDADE POR PESSOA PARA CADA TIPO). 1 (UM) TIPO DE BOLO – (COM MASSA DE NO MÍNIMO 30 G – 1 UNIDADE (CUBO) POR PESSOA).</p> <p>BEBIDAS: SUCO OU REFRIGERANTE GELADO – POR PESSOA. (300 ML POR PESSOA).</p>	UNID.	4.899	R\$ 10,78	R\$ 52.811,22





PREFEITURA MUNICIPAL DE
PINDORETAMA



VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO | R\$ 1.057.036,80

Pindoretama/CE, 15 de março de 2021.

Cristiano do Nascimento Alves
Secretário – Chefe de Gabinete do Prefeito.

Gabriela Maria da Silva Alves de Brito
Secretária de Educação, Cultura e Juventude.

Rilson Sousa de Andrade
Secretário da Saúde.

Cristiano do Nascimento Alves
**Ordenador de Despesas da Secretaria do Turismo e
Desenvolvimento Econômico.**

Leonardo Hilário de França
Secretário de Administração e Finanças.

Edinaldo Miranda Cândido
**Secretário do Meio Ambiente e Desenvolvimento
Agropecuário.**

Edja Silvano de Oliveira Holanda
Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social.

José Marcelo Rocha Holanda
Secretário do Desporto e Lazer.





ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA
(ESTE DOCUMENTO SOMENTE DEVERÁ SER APRESENTADO APÓS A FASE DE DISPUTA)

À
Comissão Permanente de Licitação
Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE.

Ref.: Pregão Eletrônico nº ____/____/____.

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa ao objeto desta licitação, bem como as informações, condições da proposta e declarações exigidas no Edital do pregão acima citado.

1. Identificação do Licitante:

- Razão Social:
- CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Telefone, fax, e-mail:
- Banco, Agência e nº da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por XX (xxxx) dias contados da data de sua apresentação.

3. Pelo presente, a empresa acima qualificada, por meio do signatário, que legalmente a representa, declara e garante que:

- Examinou cuidadosamente todo o Edital e Anexos e aceita todas as condições nele estipulados e que, ao assinar a presente declaração, renuncia ao direito de alegar discrepância de entendimento com relação ao Edital;
- Que cumpre plenamente as disposições normativas relativas ao trabalho do menor, contida na Lei nº 9.854, de 27/10/1999 e na Constituição Federal de 1988;
- Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições para cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação;
- Que sua proposta engloba todas as despesas referentes ao fornecimento, bem como todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, garantia, frete e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre o objeto da licitação.

Obs.: O proponente deverá declarar, sob as penalidades da lei, a existência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação, somente se houver.

PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL





PREFEITURA MUNICIPAL DE
PINDORETAMA



					VALOR GLOBAL

Discriminar, o valor individual de cada item conforme especificações e quantitativos constantes do Quadro I, do Anexo I do Edital.

(Local e data).

Nome e assinatura
Número do Documento de identidade
Número do C.P.F.
Cargo

OBS.: Esta Proposta deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.





ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Edital nº _____

(Nome da empresa), inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo), DECLARA sob as penas da Lei que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório supracitado e, da mesma forma ainda estar ciente da obrigatoriedade em declarar ocorrências posteriores inerentes ao processo licitatório em questão.

(Local e data).

Nome e assinatura
Número do Documento de identidade
Número do C.P.F.
Cargo

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.





ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Edital nº _____

(Nome da empresa) inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo), DECLARA sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, sob pena de sujeição às penalidades previstas no Edital.

(Local e data).

Nome e assinatura
Número do Documento de identidade
Número do C.P.F.
Cargo

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.





ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Edital nº _____

(Nome da empresa) inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo), DECLARA sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório, realizado pelo Município de Pindoretama, Estado do Ceará.

(Local e data).

Nome e assinatura
Número do Documento de identidade
Número do C.P.F.
Cargo

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.





ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Edital nº _____

(Nome da empresa). Inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo), DECLARA, sob as penas da lei, para fins habilitação no Pregão Eletrônico ____/____, bem como para atendimento ao disposto no inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz

Local e data).

Nome e assinatura
Número do Documento de identidade
Número do C.P.F.
Cargo

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.





ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____

Contrato que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE PINDORETAMA/CE, por intermédio da Secretaria de _____ e a empresa _____, para o fim que nele se declara.

O MUNICÍPIO DE PINDORETAMA/CE, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua: Juvenal Gondim, nº 221. CEP: 62.860-000. Centro – Pindoretama, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 23.563.448/0001-19, por intermédio da Secretaria Municipal de _____, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (a) Secretário (a) Municipal de _____, Sr(a). _____, CPF nº _____ e a empresa _____, doravante designada **CONTRATADA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, nº _____. Bairro: _____. CEP: _____, telefone _____, em _____, Estado do _____, neste ato representada pelo(a) Sr.(a). _____ portador da Cédula de Identidade nº _____ expedida pela(o) _____ e CPF nº _____, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL.

1.1. O presente Contrato fundamenta-se:

1.1.1. nas determinações estabelecidas na Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 com suas alterações, a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002 que regulamenta a modalidade Pregão, Decreto Federal nº. 10.024 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

1.1.2. nos preceitos de direito público; e

1.1.3. supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO.

2.1. O cumprimento deste Contrato vincula-se ao que consta:

2.1.1. no Edital e seus Anexos do Pregão Eletrônico nº _____./____;

2.1.2. nos termos da proposta firmada pela CONTRATADA que, simultaneamente:

a) constem no Processo Administrativo nº _____./____;

b) não contrariem o interesse público.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO.

3.1. O presente Contrato tem como objeto o _____ de acordo com as especificações constantes do Quadro I do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº _____./____, que passa a integrar o presente Contrato independentemente de transcrição.



3.2. A CONTRATADA declara que sua proposta contempla todos os elementos necessários à sua execução, não podendo alegar durante a execução do presente Contrato, a falta de algum elemento necessário a perfeita execução do objeto contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA.

4.1. O presente Contrato terá vigência a partir da publicação do extrato do contrato, até ___ de _____ de 20__.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR.

5.1. O valor global estimado do presente Contrato é de R\$ ___ (_____).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR GLOBAL					

5.2. O valor do item acima, bem como o valor unitário, é o constante da proposta da CONTRATADA, vencedora do Pregão Eletrônico nº __. __. __/____, que passa a integrar o presente Contrato.

5.3. Por se tratar de estimativas, o valor constante da **cláusula 5.1** não constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o CONTRATANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

5.4. Os preços dos materiais serão aqueles constantes da Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA, as quais deverão ser devidamente certificadas pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA – DEVERES DA CONTRATADA.

6.1. Executar o objeto observando rigorosamente o cumprimento das responsabilidades, encargos, prazos e especificações técnicas e em conformidade com as condições do edital e seus anexos, da ata de registro de preços, do contrato e das demais cominações legais;

6.2. Dar início à execução do fornecimento conforme estabelecido na Ordem de Fornecimento/Compra expedida pela CONTRATANTE;

6.3. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

6.4. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais, transporte e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

6.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, independente dos procedimentos de fiscalização e acompanhamento de execução contratual, adotados pela CONTRATANTE, e independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;





6.6. A CONTRATADA deverá dispor, na sede do Município de Pindoretama/CE, de instalações adequadas e equipadas com as condições e materiais necessários para a prestação dos serviços;

6.7. Todos os gêneros alimentícios deverão ser preparados no dia do consumo;

6.8. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade no preparo das refeições;

6.9. As refeições deverão ser produzidas e fornecidas por pessoal qualificado para a confecção das refeições (cozinheiros, etc.), para a limpeza e higienização dos ambientes onde serão confeccionadas e servidas as refeições (faxineiros, auxiliares de serviços gerais, etc.) e para servir as refeições (garçons, etc.), de acordo com as normas de vigilância sanitária;

6.10. Utilizar profissionais, quando no serviço, devidamente habilitados e uniformizados, conforme dispõem as normas em vigor;

6.11. Assumir total responsabilidade pela segurança alimentar, bem como zelar pela higiene e qualidade na produção das refeições;

6.12. Os produtos deverão ser transportados em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida;

6.13. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Município de Cascavel/CE, em decorrência do fornecimento contratado;

6.14. Substituir, imediatamente, as refeições que, a juízo do representante do CONTRATANTE (fiscal do contrato), não forem consideradas satisfatórias, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;

6.15. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sem anuência da Contratante, sob pena de rescisão.

6.16. Manter durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/93;

6.17. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6.18. Cumprir fielmente as condições constantes do edital e seus anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DEVERES DO CONTRATANTE.

7.1. O CONTRATANTE obrigar-se-á a efetuar o pagamento nos termos estabelecidos no **item 10** deste Termo.

7.2. O CONTRATANTE comunicará, por escrito, a CONTRATADA toda e qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos.

7.3. O CONTRATANTE aplicará as penalidades previstas no Termo de Referência e no Edital da licitação, na hipótese da CONTRATADA não cumprir com o compromisso assumido, mantidas as situações normais, arcando a empresa com quaisquer prejuízos que tal ato acarretar à Administração.



CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

8.1. A CONTRATADA deverá entregar o objeto Contratado de acordo com a solicitação expedida pela CONTRATANTE, que deverá ser expedida com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo, ainda, informar os itens e quantitativos, bem como a data, o local e o horário em que se dará o fornecimento.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO.

9.1. Durante a vigência do presente Contrato, a fiscalização e o acompanhamento serão exercidos pela Secretaria Competente, através de servidor devidamente designado para este fim pela CONTRATANTE.

9.2. O CONTRATANTE poderá recusar qualquer fornecimento quando entender que os materiais entregues não sejam os especificados na proposta vencedora do certame.

9.3. A ação de fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por eventuais danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de qualquer de seus empregados ou prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO.

10.1. Os pagamentos serão realizados até **30 (trinta) dias** corridos após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

10.2. Constatada qualquer divergência ou irregularidade na documentação, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

10.3. O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA encontra-se adimplente com a Regularidade Fiscal e Trabalhista.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES.

11.1. O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas no presente Termo, sujeitará à CONTRATADA às sanções previstas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, garantida a prévia e ampla defesa.

11.2. Por ilícitos cometidos, a Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE poderá, garantida a prévia defesa e ainda segundo critérios de adequada dosimetria, aplicar as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa de:

a) 0,33% ao dia sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material, limitada a incidência de 30 (trinta) dias;





b) 10,0% sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material por período superior ao previsto no item anterior, inexecução da obrigação assumida ou não assinatura do Contrato;

III. ficar impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos (art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

IV. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos casos de falha na execução do contrato, garantida a ampla defesa;

11.3. O descumprimento total da obrigação, acarretará a rescisão unilateral do compromisso e aplicação das sanções previstas nos incisos II e III.

11.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

11.5. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou cobradas diretamente da CONTRATADA, administrativa ou judicialmente.

11.6. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

12.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: _____.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REGIME DE FORNECIMENTO.

13.1. Parcelado conforme a necessidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES.

14.1. No interesse do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

14.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

14.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido na **cláusula 14.1**, deste termo, exceto as reduções resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL.

15.1. A inexecução total ou parcial do Contrato por qualquer dos motivos constantes do art. 78 da Lei nº 8.666/93 é causa para sua rescisão, na forma do art. 79 e com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

15.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do Contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.



15.3. No procedimento que visa à rescisão de Contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias, sem prejuízo da possibilidade de o CONTRATADO adotar motivadamente, providências acauteladoras.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO.

16.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE com a apresentação das devidas justificativas e formalizadas em processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO.

17.1. Em conformidade com o disposto no Parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93, o presente Contrato será publicado no Quadro de Avisos da Unidade Gestora, na forma de extrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO.

18.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de Pindoretama/CE, como o único capaz de dirimir as questões decorrentes do presente Contrato, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja caso não sejam resolvidas administrativamente.

E, por estarem de acordo com o ajustado, as partes assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme perante as testemunhas que também assinam, em duas vias, de igual teor, para um só efeito jurídico.

Pindoretama/CE, _____ de _____ de ____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF:

2. _____
CPF:





ANEXO VIII
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº.....

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____/____

ORGÃO GERENCIADOR: _____

VALIDADE DA ATA: 12 (doze) meses

DATA: ____/____/____

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE PINDORETAMA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 23.563.448/0001-19, com sede na Rua: Juvenal Gondim, nº 221. CEP: 62.860-000. Bairro: Centro. Pindoretama, Estado do Ceará, através do Órgão Gerenciador a Secretaria de _____, neste ato representado por seu Ordenador de Despesas, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica autuado sob o nº ____/____/____, bem como a classificação das propostas e a respectiva homologação, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes nas Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 com suas alterações, a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002 que regulamenta a modalidade Pregão, Decreto Federal nº. 10.024 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014 e nas demais normas legais aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o _____, especificado(s) no Termo de Referência, anexo do edital de Pregão Eletrônico nº ____/20____, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____.					
ENDEREÇO: RUA: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____.					
REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____ RG: _____.					
TELEFONE: _____ EMAIL: _____.					
ÓRGÃO PARTICIPANTE: _____.					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR GLOBAL					

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) E ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES.

3.1. O órgão gerenciador e órgãos participantes do registro de preços:

ÓRGÃO GERENCIADOR	NOME DO TITULAR	CPF





ÓRGÃO PARTICIPANTE	NOME DO TITULAR	CPF

3.2. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da presente ata, deverão consultar o órgão gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

3.2.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.2.2. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.2.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3.2.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.2.4.1. Tal prazo poderá ser prorrogado pelo órgão gerenciador, respeitado o prazo de vigência da ata, quando solicitado pelo órgão não participante.

3.2.5. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DA ATA.

4.1. A Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO.

5.2. Para o fornecimento do(s) item(ns) registrado(s) nesta Ata deverá ser assinado CONTRATO específico.

5.2.1. Apenas será assinado contrato, quando da efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos dele decorrentes, no exercício em curso, sendo que a reserva orçamentária deverá indicar as respectivas rubricas do(s) órgão(s)/entidade(s) participante(s) do SRP (Sistema de Registro de Preços), consignadas abaixo.

ÓRGÃO REQUISITANTE/ UNIDADE GESTORA	ELEMENTO DE DESPESA

CLÁUSULA SEXTA – DA REVISÃO E CANCELAMENTO.

6.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).





6.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.2.1. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.3.1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.4. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- e) O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público; ou
- b) A pedido do fornecedor.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR.

7.1. Caberá ao órgão gerenciador, além das obrigações discriminadas no corpo do Edital e da presente ata, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

- a) Gerenciar a presente ata de registro de preços;
- b) Promover, periodicamente, ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar se os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados na Administração Pública;
- c) Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- d) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e
- e) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.





CLÁUSULA OITAVA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

8.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES GERAIS.

9.1. O órgão gerenciador, bem como o(s) órgão(s) participante(s), não se obriga a adquirir o(s) item(ns) registrado(s) do licitante vencedor, nem tampouco, as quantidades previstas, conforme art. 15, § 4º da Lei nº 8.666, de 1993, bem como art. 16 do Decreto Municipal nº 100/2019.

9.1.1. O órgão gerenciador, bem como o(s) órgão(s) participante(s), pode utilizar-se de licitação específica para a contratação pretendida, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento ao fornecedor beneficiário da ata, no caso de igualdade de condições, conforme art. 16 do Decreto Municipal nº 100/2019.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1. Fica eleito o foro da Comarca de Pindoretama, Estado do Ceará, para dirimir toda e qualquer controvérsia oriunda da presente Ata de Registro de Preços, que não possa ser resolvida pela via administrativa, excluindo-se, desde já, qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Assinam esta Ata os signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Pindoretama/CE, _____ de _____ de 20__.

SIGNATÁRIOS:

ÓRGÃO GERENCIADOR	NOME DO TITULAR	CPF	ASSINATURA

DETENTOR (A) DO REGISTRO DE PREÇOS	NOME DO (A) REPRESENTANTE	CPF	ASSINATURA

