

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar - ETP a Seleção de empresa para **EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TIANGUA-CE.**

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO (ART.18º, §1º, INCISO I DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A aquisição de lanches e refeições prontas é essencial para o funcionamento eficaz das diversas secretarias e órgãos gestores da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE. Esses alimentos são fundamentais não apenas para garantir a nutrição e o bem-estar dos servidores e colaboradores, mas também para proporcionar suporte a eventos realizados pelos órgãos, bem como a projetos específicos nas áreas de saúde e assistência social.

Ao fornecer refeições adequadas durante a jornada de trabalho, asseguramos que os profissionais mantenham a energia e o foco necessários para desempenhar suas atividades com eficiência. A disponibilidade de lanches e refeições prontas facilita a gestão do tempo, permitindo que os servidores se alimentem de forma prática e rápida, sem comprometer a produtividade.

Além disso, essas aquisições são cruciais para o sucesso de eventos e ações promovidas pelos órgãos, que muitas vezes requerem alimentação para participantes, facilitando a realização de reuniões, capacitações e ações comunitárias. No contexto de projetos específicos nas áreas de saúde e assistência social, a oferta de lanches e refeições contribui para a inclusão e o acolhimento das pessoas atendidas, promovendo um ambiente mais humanizado e acolhedor.

Esse investimento, portanto, não apenas valoriza o servidor público, mas também impacta positivamente a comunidade. Ao garantir a alimentação adequada, promovemos a saúde, o bem-estar e a satisfação no ambiente de trabalho, resultando em um clima organizacional positivo e na melhoria da qualidade dos serviços prestados à população.

Dessa forma, a aquisição de lanches e refeições prontas é imprescindível para o bom andamento das atividades municipais, contribuindo para a realização eficiente de eventos e para a implementação bem-sucedida de projetos que atendem às necessidades da comunidade, especialmente nas áreas de saúde e assistência social.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO II DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) é um elemento crucial para assegurar a transparência e o alinhamento com o planejamento da Administração Pública. No caso específico, o objeto em questão está devidamente previsto no PCA 2024 do Município de Tianguá, cujo número de identificação é 07.735.178/0001-20.

A verificação da previsão pode ser realizada por meio do seguinte link: <https://pncp.gov.br/app/pca/07735178000120/2024> (PCA 2024 - Município de Tianguá). O identificador único do PCA no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é **07735178000120-0-000001/2024. ID 2; CLASSE/GRUPO 86 - Fornecimento de Refeições Prontas**, conforme demonstrado disposto no Portal Nacional de Compras Públicas.

A consulta detalhada ao PCA permite visualizar a inclusão do objeto em conformidade com as diretrizes e metas estabelecidas no plano, evidenciando o compromisso da Administração em alinhar suas contratações com um planejamento estratégico anual. Essa prática contribui para uma gestão mais eficiente e transparente dos recursos públicos, garantindo a conformidade com as necessidades e objetivos preestabelecidos.

3.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO III DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

3.1 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A) ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

A.1.) OS PRODUTOS A SEREM FORNECIDOS DEVERÃO SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES, CONFORME A TABELA ABAIXO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	01 -ASTT	03-GAB	05-SEAGRI	06-SECADM	07-SECULT	10-SEJUV	11-SESA	13-SETUR	14-SEUMA	15-SECOMDEE	16-SME	TOTAL
01	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML, COM TAMPA ALUMINADA, EMBALAGEM PRÁTICA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE PARA 12 (DOZE) MESES.	Unid.	1.000	1.000	1.000	2.000		1.000		50	1.000	300	5.000	12.350
02	BOLO CONFEITADO - BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, RECHEIO E COBERTURA. PESO MÍNIMO: 4KG.	Unid.			80				110	20		80	500	790

03	BOLO SIMPLES SABOR E CHOCOLATE LARANJA OU BAUNILHA	Unid.	20	20		1.500		30		10	20	40		1.640
04	BOLOS VARIADOS TAMANHO GRANDE	Unid.	30	30				50			30			140
05	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, CAFÉ - SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50G, RECHEADO COM SALSICHÃO, MOLHO DE TOMATE, COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA; REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML, 02 COPOS POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML.	Unid.				3.000		4.000	150			800	2.000	9.950
06	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50 G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA REFRIGERANTE TIPO COLA LARANJA OU UVA GUARANÁ EM COPO DE 180 ML SENDO DOIS COPOS POR COMENSAL.	Unid.				1.500	1.750			100		500		3.850
07	CACHORRO-QUENTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA.	Unid.				2.000				125		750		2.875
08	CACHORRO-QUENTE, TRADICIONAL (PÃO, SALSINHA DE FRANGO OU SUÍNA, MILHO VERDE, QUEIJO E BATATA PALHA) DE 150G.	Unid.				2.500				40		180		2.720
09	CAFÉ COM BOLO DE MILHO BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE COM BASE CAFÉ SERVIDO EM COPINHO DE 180 ML BOLO TIPO FOFO TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MILHO LEITE E OVOS AÇÚCAR FARINHA DE TRIGO FERMENTO EM PÓ DUAS FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40 G	Unid.				2.000	2.200			250		1.500		5.950
10	CAFÉ COM BOLO LUIZ FELIPE -BEBIDA INFUSÃO,ADOÇADA,S ERVIDA EM COPINHOS DE 50ML;BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE	Unid.				3.500	2.200			200		900		6.800

	TRIGO, LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS, MARGARINA, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.													
11	CAFÉ DA MANHÃ - POR PESSOA: FRUTAS, SUCO 100ML, CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, TAPIOCA (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS).	Unid.	1.000	1.000		2.000		1.000		125	2.000	750	5.000	12.875
12	CAFÉ DE 1 LITRO – ADOÇADO, SERVIDO EM COPINHOS DE 50ML	Unid.											2.000	2.000
13	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO DE MILHO: BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	Unid.	800	800		2.000		800	2.700	200	1.000	900	1.450	10.650
14	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO LUIZ FELIPE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ E LEITE SERVIDO EM COPO DE 180 ML BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE TRIGO LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS, AÇÚCAR MARGARINA FERMENTO EM PÓ 02 FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40G	Unid.				2.000		3.150	200			900		6.250
15	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, BOLO FOFO BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	Unid.	800	800		2.000		800	5.500	200	1.000	1.100	1.500	13.700

16	CALDO DE CARNE, PÃOZINHO - CALDO DE CARNE, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE MOÍDA BOVINA, FIOS DE OVOS DE GALINHA, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COM ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL;	Unid.				2.000	1.500		3.900	150		800	3.000	11.350
17	CHOCOLATE COM BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCA PITA DE 180ML POR COMENSAL; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	Unid.	800	800		2.000	2.100	800		250	1.000	1.000		8.750
18	CHOCOLATE, CAFÉ, BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	Unid.				2.000			2.800	200		900	1.450	7.350
19	COOFFE BREAK - 10 SALGADOS VARIADOS, 02 FATIAS DE TORTA DE FRANGO, 02 COPOS DE SUCO, ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO E LEITE, INCLUSO DESCARTÁVEIS, 02 PESSOAS PARA SERVIR, (QUANTIDADE POR PESSOA).	Unid.	1.000	1.000		2.500		1.000			1.000		2.000	8.500
20	COXINHA SABOR DE FRANGO DE 140G	Unid.				2.000				40		180		2.220

21	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL, REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, <u>SENDO 02 COPOS POR COMENSAL.</u>	Unid.					1.800		4.100	150		800	5.000	11.850
22	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, <u>SENDO 01 COPO POR COMENSAL.</u>	Unid.				6.000				250		1.500		7.750
23	CREME DE GALINHA, ARROZ - ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML.	Unid.				3.500	3.100			250		1.500	5.000	13.350
24	LANCHE - POR PESSOA: CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, SUCO 100ML, SALGADOS VARIADOS, PÃES COM PATÊ E BOLO (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS).	Unid.	1.000	1.000		2.000		1.000		125	1.000	750	5.000	11.875
25	MISTO QUENTE COM SUCO DE FRUTA IN NATURA SANDUÍCHE COM PÃO TIPO HAMBÚRGUER COM UMA FATIA DE QUEIJO MÍNIMO DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E SEM GRAMA DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTA ESTAÇÃO (MAMÃO, ABACAXI, GOIABA, BANANA PRATA, LARANJA OU MANGA)	Unid.				2.500	1.200			250		1.000		4.950

26	MISTO QUENTE NA CHAPA COM SUCO DE FRUTA IN NATURA E CAFÉ SANDUÍCHE COM PÃO DE FORMA COM UMA FATIA DE QUEIJO MINHA DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E 100 G DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO MAMÃO ABACAXI GOIABA BANANA PRATA LARANJA E MANGA E BEBIDA INFUSÃO CAFÉ ADOÇADO SERVIDO EM COPINHO DE 50 ML	Unid.				3.000			2.500	250		1.000	5.000	11.750
27	REFEIÇÃO - POR PESSOA: COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, SALADA, PROTEÍNA (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, AVE, PEIXE), COM NO MÍNIMO 02(DUAS) GUARNIÇÕES, ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA (OPÇÕES: SUCO, REFRIGERANTE EM LATA (350ML), ÁGUA MINERAL.	Unid.								125		750		875
28	REFEIÇÃO - TIPO QUENTINHA, CONTENDO NO MÍNIMO: 200G DE CARNE FRITA OU COZIDA (BOVINA, FRANGO OU SUÍNA), 150G DE ARROZ BRANCO E 100G DE FEIJÃO CARIOQUINHA OU 250G DE BAIÃO DE DOIS, 100G DE SALADA MISTA (ALFACE, BATATA, BETERRABA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, ETC.), 70G DE MACARRÃO E 30G DE FAROFA. ACOMPANHADA DE TALHERES (GARFO E FAC) DESCARTAVEL OU NÃO.	Unid.			300	3.000			4.300	125		1.000	3.500	12.225
29	REFEIÇÃO - TIPO RODÍZIO, CONTENDO NO MÍNIMO: CARNE ASSADA (BOVINA, FRANGO, LINGUIÇA, SUÍNA), ARROZ E FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, FAROFA DE CUSCUZ OU MANDIOCA, MACARRÃO, SALADA CRUA OU COZIDA (ALFACE, BATATA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, VAGEM, ETC), COM NO MÍNIMO 700G.	Unid.				3.000			4.950	125		750		8.825
30	REFEIÇÃO INDIVIDUAL TIPO SELF SERVICE, CONTENDO ARROZ, FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, MACARRÃO, FAROFA, VERDURA, FRANGO, CARNE BOVINA OU SUÍNA (ASSADO OU COZIDO), ACOMPANHADO DE UM COPO DE 200 ML DE REFRIGERANTE OU SUCO NATURAL	Unid.					2.000			100		700	500	3.300

	DA FRUTA - ACOMPANHADO DE UMA SOBREMESA DE 150 ML.													
31	REFEIÇÃO POR PESSOA COMPOSTA POR ARROZ FEIJÃO SALADA PROTEÍNA OPÇÕES BOVINA SUÍNA AVE PEIXE COM NO MÍNIMO DUAS GUARNIÇÕES ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA OPÇÕES SUCO REFRIGERANTE EM LÁ 350 ML ÁGUA MINERAL	Unid.				2.000							2.000	
32	REFRIGERANTE DE 2 LITROS - TIPO COLA, LARANJA,UVA,GUARA NÁ, EM GARRAFA TIPO PET.	Unid.	50	50		500		80	1.020	50	50	400	3.000	5.200
33	SALADA DE FRUTA FRUTAS MAMÃO, ABACAXI, GOIABA, BANANA MAÇA, MANGA, CONTENDO NA CALDA SUCO DE LARANJA LEITE CONDENSADO COM CONSISTÊNCIA BEM CREMOSA SERVIDA EM COPO DE PLÁSTICO DE 250 ML	Unid.				2.000	2.200		3.300	125		750	4.000	12.375
34	SALGADINHOS DIVERSOS (CENTO) - MINI SALGADOS TIPO RISOLE, COXINHA, EMPADINHA, CANUDINHO, PASTEL SALGADO, PASTEL DOCE, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHA DE PRESUNTO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	Cento	50	50	50	3.000	2.800	800	1.390	250	50	1.500	10.000	19.940
35	SALGADOS DIVERSOS: SALGADOS TIPO RISSOLE, COXINHA, EMPADINHA, PASTEL SALGADO, PÃO DE QUEIJO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	Unid.							3.050	500		2.000	10.000	15.550
36	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHADA QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO <u>COM</u> <u>PRESUNTO</u> EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PESO DE 250 G	Unid.				3.000			2.500	100		700	3.000	9.300
37	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHEADA, QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO <u>SEM</u> <u>PRESUNTO</u> , EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO DE 250 MG.	Unid.					2.600			125		750		3.475
38	SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO COMPOSTO POR DOIS TIPOS DE SALADA OU DOIS TIPOS DE CARNE ARROZ DOIS TIPOS DE SUCO PARA 100 PESSOAS	Unid.				500							500	1.000
39	SUCO DE FRUTA IN NATURA - SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (ABACAXI, GOIABA, MARACUJÁ, LARANJA,	Unid.			250	2.000	2.000		3.250	125		750	5.000	13.375

	ACEROLA, MANGA, GRAVIOLA), SERVIDA EM COPOS DE 200ML.													
40	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (GOIABA, MANGA E CAJÁ), ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES DE 5L	LT	20	20		2.000		20		15	20	15		2.110
41	TAPIOCA PEQUENA COM QUEIJO COALHO CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO COM LEITE COPO DE 200 ML TAPIOCA DE 70 G TEM COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MANDIOCA COM QUEIJO COALHO DE 20 GRAMAS	Unid.				1.000				100		400	500	2.000

B) CONDIÇÕES DE ENTREGA

B.1. DO LOCAL DE ENTREGA: as entregas dos produtos deverão ser realizadas na sede da Secretaria de Solicitante, ou em local a ser definido pela contratante, no horário de expediente do órgão em conforme ordem de fornecimento.

B.2. DO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE VIGILANCIA SANITÁRIA: A licitante vencedora é responsável pelo cumprimento de todos os dispositivos da legislação sanitária vigente, podendo sofrer sanções civis e criminais previstas na lei.

B.3. DA ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS A SEREM ENTREGUES: Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 02 (duas) horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas deste edital.

A empresa notificada será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.

A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Tianguá/CE, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos produtos dentro dos parâmetros pactuados. Os veículos de transporte e distribuição se destinarão exclusivamente para essa finalidade.

B.4. PRAZO DE ENTREGA: A empresa vencedora e contratada deverá entregar os produtos no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da ordem de compra, nos locais determinados pelo órgão solicitante.

C) REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

C.1) HABILITAÇÃO JURÍDICA:

C.1.1. A Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação, exigida conforme a natureza jurídica do licitante:

a) Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional, dos dirigentes;

b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

c.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

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

d.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

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

f) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

C.2) REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

C.2.1. Relativamente à regularidade fiscal, social e trabalhista, o licitante deverá apresentar:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal ou distrital, conforme o caso, relativa à sede e domicílio do licitante, pertinente ao ramo de atividade que exerce e compatível com o objeto desta licitação;

c) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

d) prova da regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal, ou Distrital, dentro do prazo de validade.

e) prova da regularidade dos recolhimentos do FGTS, será efetuada mediante a apresentação da certidão expedida pela Caixa Econômica Federal, conforme a alínea “a”, do artigo 27, da Lei nº 8.036/1990, devidamente atualizada;

f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

g) declaração de que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em cumprimento ao estabelecido no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

C.3) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

C.3.1. A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social;
- b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- c) Comprovação de que a licitante possui, no dia da apresentação da proposta, capital social ou patrimônio líquido de valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor global por ela ofertado na presente licitação, conforme art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

C.4) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

C.4.1. Atestado/Certidão de Capacidade Técnica, expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento pela licitante de serviço compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente edital.

C.4.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a fornecimento no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, especificadas no contrato social vigente;

C.4.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome do responsável emissor, o cargo e telefone para contato.

C.4.4. Comprovação de que a licitante possui, na data prevista para entrega da proposta, ao menos 1 (um) profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no CRN – Conselho Regional de Nutrição de sua jurisdição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes. Exigência esta para todos os lotes, exceto para o **LOTE 17 - AMPLA PARTICIPAÇÃO e LOTE 18 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI.**

C.4.5. Tal vinculação poderá ser demonstrada por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum, documento que tenha vínculo trabalhista (CTPS) ou societário com a empresa, ou por meio de declaração de disponibilidade apresentada pelo licitante.

C.4.6. Registro, Licença ou Autorização emitida pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal da sede da licitante), conforme Decreto Lei n.º 986, de 21 de Outubro de 1969 e artigo 10, inciso IV, da Lei n.º 6.437/77, com atividade compatível com o objeto da licitação e dentro do prazo de validade.

D.1) DAS AMOSTRAS

d.1.1. Não Haverá necessidade de apresentação de amostras.

3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA (ART.18º, §1º, INCISO IV DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

4.1. A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

a) Necessidade atual das quantidades a serem disponibilizadas para um período de 12 meses;

b) Para a elaboração das estimativas de quantidades para a contratação, considerou-se o levantamento das demandas das diversas secretarias e órgãos gestores da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE, com foco na demanda histórica de lanches e refeições prontas em eventos e atividades realizadas ao longo do ano. As quantidades estimadas foram fundamentadas no histórico de contratações anteriores, que oferece uma base sólida para o planejamento. Além disso, as estimativas levam em conta interdependências com outras

contratações que podem influenciar as necessidades de fornecimento. Isso inclui a consideração de eventos conjuntos entre diferentes secretarias, onde a demanda pode ser compartilhada, bem como projetos específicos nas áreas de saúde e assistência social que também requerem a oferta de lanches e refeições. Com base nessas interdependências, foram feitas estimativas que possibilitam a economia de escala, conforme o Art. 18º, §1º, inciso IV da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021. A centralização da contratação de lanches e refeições para atender a múltiplas secretarias e eventos promove uma redução nos custos unitários e otimiza o uso dos recursos públicos. Essas estimativas visam garantir a eficiência, a transparência e a adequação nas contratações, alinhando-se às necessidades reais das unidades administrativas e contribuindo para a gestão responsável dos recursos públicos..

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR (ART.18º, §1º, INCISO V DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Considerando as demandas identificadas nesta análise, a resolução eficaz dessas necessidades requer a contratação de uma empresa especializada cuja atuação esteja alinhada com o escopo pretendido.

Procedemos à análise de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, consultando diferentes editais com o propósito de identificar eventuais metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem oferecer um melhor atendimento às exigências da Administração. Não foram identificadas variações substanciais na execução do objeto, destacando-se que as diferenças observadas residem na modalidade de licitação aplicada, conforme as normativas vigentes.

Desta forma, a contratação objeto delineado no presente Estudo Técnico Preliminar é frequentemente adotada por vários municípios brasileiros. Nesse contexto, verifica-se uma extensa gama de empresas qualificadas e prontos para realizar o fornecimento em questão, atendendo plenamente aos requisitos estabelecidos no presente documento.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VI DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A análise de mercado foi realizada em conformidade com o procedimento administrativo de coleta de preços, proferida pela Comissão de Compras, designadas especificamente a este fim.

O procedimento de coleta de preços deve obedecer a regramento específico no que tange as formalidades, meios, ordem e mecanismos de coleta, cabendo ao setor de Compras e Serviços, a observância a estes procedimentos mínimos.

Deste modo, após o procedimento de coleta de preços, originou-se o mapa de preços ou orçamento de preços (anexo ao presente estudo), apresentando-se, assim, a estimativa para o objeto, de modo que este será o parâmetro a ser seguido para fins de limite do gasto e para balizamento quando do julgamento do certame.

6.1. Estimativa:

Com base nas especificações, a análise de mercado foi realizada em conformidade com o procedimento administrativo de coleta de preços, proferida pela Comissão de Compras, designadas especificamente a este fim.

Nos termos do Decreto Municipal n.º 21/2023, de 06 de junho de 2023, o procedimento de coleta de preços deve obedecer a regramento específico no que tange as formalidades, meios, ordem e mecanismos de coleta, cabendo ao setor de Compras e Serviços, a observância a estes procedimentos mínimos.

Deste modo, após o procedimento de coleta de preços, originou-se o mapa de preços ou orçamento de preços (anexo ao presente estudo), apresentando-se, assim, a estimativa para o objeto, de modo que este será o parâmetro a ser seguido para fins de limite do gasto e para balizamento quando do julgamento do certame.

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	BOLO CONFEITADO - BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, RECHEIO E COBERTURA. PESO MÍNIMO: 4KG.	UNID.	593	R\$ 94,63	R\$ 56.115,59
2	BOLO SIMPLES SABOR E CHOCOLATE LARANJA OU BAUNILHA	UNID.	1230	R\$ 23,97	R\$ 29.483,10
3	BOLOS VARIADOS TAMANHO GRANDE	UNID.	105	R\$ 29,28	R\$ 3.074,40
					R\$ 88.673,09

LOTE 02 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP EMEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	BOLO CONFEITADO - BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR,	UNID.	197	R\$ 94,63	R\$ 18.642,11

	MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, RECHEIO E COBERTURA. PESO MÍNIMO: 4KG.				
2	BOLO SIMPLES SABOR E CHOCOLATE LARANJA OU BAUNILHA	UNID.	410	R\$ 23,97	R\$ 9.827,70
3	BOLOS VARIADOS TAMANHO GRANDE	UNID.	35	R\$ 29,28	R\$ 1.024,80
					R\$ 29.494,61

LOTE 03 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, CAFÉ - SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50G, RECHEADO COM SALSICHÃO, MOLHO DE TOMATE, COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA; REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML, 02 COPOS POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML.	UNID.	7.463	R\$ 7,47	R\$ 55.748,61
2	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50 G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA REFRIGERANTE TIPO COLA LARANJA OU UVA GUARANÁ EM COPO DE 180 ML SENDO DOIS COPOS POR COMENSAL.	UNID.	2.888	R\$ 7,23	R\$ 20.880,24
3	CACHORRO-QUENTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA.	UNID.	2157	R\$ 5,78	R\$ 12.467,46
4	CACHORRO-QUENTE, TRADICIONAL (PÃO, SALSINHA DE FRANGO OU SUÍNA, MILHO VERDE, QUEIJO E BATATA PALHA) DE 150G.	UNID.	2040	R\$ 5,07	R\$ 10.342,80
					R\$ 99.439,11

LOTE 04 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP EMEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, CAFÉ - SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO	UNID.	2487	R\$ 7,47	R\$ 18.577,89

	50G, RECHEADO COM SALSICHÃO, MOLHO DE TOMATE, COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA; REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML, 02 COPOS POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML.				
2	CACHORRO-QUENTE, REFRIGERANTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50 G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA REFRIGERANTE TIPO COLA LARANJA OU UVA GUARANÁ EM COPO DE 180 ML SENDO DOIS COPOS POR COMENSAL.	UNID.	962	R\$ 7,23	R\$ 6.955,26
3	CACHORRO-QUENTE, SANDUÍCHE DE PÃO TIPO HOT DOG PESANDO 50G RECHEADO COM SALSICHÃO MOLHO DE TOMATE COM COBERTURA DE QUEIJO RALADO E BATATA PALHA.	UNID.	718	R\$ 5,78	R\$ 4.150,04
4	CACHORRO-QUENTE, TRADICIONAL (PÃO, SALSINHA DE FRANGO OU SUÍNA, MILHO VERDE, QUEIJO E BATATA PALHA) DE 150G.	UNID.	680	R\$ 5,07	R\$ 3.447,60
					R\$ 33.130,79

LOTE 05 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CAFÉ COM BOLO DE MILHO BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE COM BASE CAFÉ SERVIDO EM COPINHO DE 180 ML BOLO TIPO FOFO TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MILHO LEITE E OVOS AÇÚCAR FARINHA DE TRIGO FERMENTO EM PÓ DUAS FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40 G	UNID.	4463	R\$ 7,23	R\$ 32.267,49
2	CAFÉ COM BOLO LUIZ FELIPE - BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML;BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS,MARGARINA,02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	5100	R\$ 6,57	R\$ 33.507,00

3	CAFÉ DE 1 LITRO - ADOÇADO, SERVIDO EM COPINHOS DE 50ML	UNID.	1500	R\$	15,63	R\$	23.445,00
4	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO DE MILHO: BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	7988	R\$	6,80	R\$	54.318,40
5	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO LUIZ FELIPE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ E LEITE SERVIDO EM COPO DE 180 ML BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE TRIGO LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS, AÇÚCAR MARGARINA FERMENTO EM PÓ 02 FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40G	UNID.	4.688	R\$	6,90	R\$	32.347,20
6	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, BOLO FOFO BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	10275	R\$	6,90	R\$	70.897,50
7	CHOCOLATE COM BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCA PITA DE 180ML POR COMENSAL; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	6563	R\$	6,57	R\$	43.118,91

8	CHOCOLATE, CAFÉ, BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	5513	R\$ 6,57	R\$ 36.220,41
					R\$ 326.121,91

LOTE 06 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP EMEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CAFÉ COM BOLO DE MILHO BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE COM BASE CAFÉ SERVIDO EM COPINHO DE 180 ML BOLO TIPO FOFO TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MILHO LEITE E OVOS AÇÚCAR FARINHA DE TRIGO FERMENTO EM PÓ DUAS FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40 G	UNID.	1487	R\$ 7,23	R\$ 10.751,01
2	CAFÉ COM BOLO LUIZ FELIPE - BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML;BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS,MARGARINA,02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	1700	R\$ 6,57	R\$ 11.169,00
3	CAFÉ DE 1 LITRO - ADOÇADO, SERVIDO EM COPINHOS DE 50ML	UNID.	500	R\$ 15,63	R\$ 7.815,00
4	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO DE MILHO: BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	2662	R\$ 6,80	R\$ 18.101,60

5	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE BOLO LUIZ FELIPE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO CAFÉ E LEITE SERVIDO EM COPO DE 180 ML BOLO TIPO MOLE, TENDO COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE TRIGO LEITE, QUEIJO RALADO, OVOS, AÇÚCAR MARGARINA FERMENTO EM PÓ 02 FATIAS POR COMENSAL PESANDO EM MÉDIA 40G	UNID.	1.562	R\$ 6,90	R\$ 10.777,80
6	CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, BOLO FOFO BEBIDA INFUSÃO, ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML, BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CAFÉ E LEITE, SERVIDA EM COPOS DE 180ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE MILHO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	3425	R\$ 6,90	R\$ 23.632,50
7	CHOCOLATE COM BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCA PITA DE 180ML POR COMENSAL; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	2187	R\$ 6,57	R\$ 14.368,59
8	CHOCOLATE, CAFÉ, BOLO FOFO - BEBIDA ACHOCOLATADA, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS LEITE INTEGRAL, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE, PODENDO SER SERVIDO QUENTE OU GELADO, PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL; BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA, SERVIDA EM COPINHOS DE 50ML; BOLO TIPO FOFO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, LEITE OU SUCO DE FRUTAS, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, FERMENTO EM PÓ, 02 FATIAS POR COMENSAL, PESANDO EM MÉDIA 40G.	UNID.	1837	R\$ 6,57	R\$ 12.069,09
					R\$ 108.684,59

LOTE 07 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CALDO DE CARNE, PÃOZINHO - CALDO DE CARNE, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE MOÍDA BOVINA, FIOS DE OVOS DE GALINHA, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COM ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL;	UNID.	8513	R\$ 7,41	R\$ 63.081,33
2	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL, REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, SENDO 02 COPOS POR COMENSAL.	UNID.	8888	R\$ 7,33	R\$ 65.149,04
3	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, SENDO 01 COPO POR COMENSAL.	UNID.	5.813	R\$ 7,40	R\$ 43.016,20
4	CREME DE GALINHA, ARROZ - ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML.	UNID.	10013	R\$ 7,13	R\$ 71.392,69
					R\$ 242.639,26

LOTE 08 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP EMEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
------	---------------	------	-----	-------------	-------------------

1	CALDO DE CARNE, PÃOZINHO - CALDO DE CARNE, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE MOÍDA BOVINA, FIOS DE OVOS DE GALINHA, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL;	UNID.	2837	R\$ 7,41	R\$ 21.022,17
2	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. PERCAPITA DE 180ML POR COMENSAL, REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, SENDO 02 COPOS POR COMENSAL.	UNID.	2.962	R\$ 7,33	R\$ 21.711,46
3	CREME DE FRANGO COM PÃOZINHO E REFRIGERANTE - CREME DE FRANGO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS CARNE DE FRANGO DESFIADA, CREME DE LEITE, MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, SAL, COLORÍFICO, ÓLEO, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA, TENDO COMO ACOMPANHAMENTO PÃOZINHO DE LEITE PESANDO EM MÉDIA 25G A UNIDADE. REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA,UVA,GUARANÁ EM COPOS DE 180ML, SENDO 01 COPO POR COMENSAL.	UNID.	1937	R\$ 7,40	R\$ 14.333,80
4	CREME DE GALINHA, ARROZ - ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM COPOS DE 180 ML.	UNID.	3337	R\$ 7,13	R\$ 23.792,81
					R\$ 80.860,24

LOTE 09 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
------	---------------	------	-----	-------------	-------------------

1	MISTO QUENTE COM SUCO DE FRUTA IN NATURA SANDUÍCHE COM PÃO TIPO HAMBÚRGUER COM UMA FATIA DE QUEIJO MÍNIMO DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E SEM GRAMA DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTA ESTAÇÃO (MAMÃO, ABACAXI GOIABA, BANANA PRATA, LARANJA OU MANGA)	UNID.	3.713	R\$ 7,17	R\$ 26.622,21
2	MISTO QUENTE NA CHAPA COM SUCO DE FRUTA IN NATURA E CAFÉ SANDUÍCHE COM PÃO DE FORMA COM UMA FATIA DE QUEIJO MINHA DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E 100 G DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO MAMÃO ABACAXI GOIABA BANANA PRATA LARANJA E MANGA E BEBIDA INFUSÃO CAFÉ ADOÇADO SERVIDO EM COPINHO DE 50 ML	UNID.	8.813	R\$ 10,08	R\$ 88.835,04
3	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHADA QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO COM PRESUNTO EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PESO DE 250 G	UNID.	6.975	R\$ 4,83	R\$ 33.689,25
4	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHADA, QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO SEM PRESUNTO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO DE 250 MG.	UNID.	2.607	R\$ 5,13	R\$ 13.373,91
5	TAPIOCA PEQUENA COM QUEIJO COALHO CAFÉ CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO COM LEITE COPO DE 200 ML TAPIOCA DE 70 G TEM COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MANDIOCA COM QUEIJO COALHO DE 20 GRAMAS	UNID.	1.500	R\$ 3,00	R\$ 4.500,00
					R\$ 167.020,41

LOTE 10 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	MISTO QUENTE COM SUCO DE FRUTA IN NATURA SANDUÍCHE COM PÃO TIPO HAMBÚRGUER COM UMA FATIA DE QUEIJO MÍNIMO DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E SEM GRAMA DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTA ESTAÇÃO	UNID.	1.237	R\$ 7,17	R\$ 8.869,29

	(MAMÃO ,ABACAXI GOIABA, BANANA PRATA, LARANJA OU MANGA)				
2	MISTO QUENTE NA CHAPA COM SUCO DE FRUTA IN NATURA E CAFÉ SANDUÍCHE COM PÃO DE FORMA COM UMA FATIA DE QUEIJO MINHA DE 20 G COM DUAS FATIAS DE PRESUNTO DEFUMADO E 100 G DE MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO MAMÃO ABACAXI GOIABA BANANA PRATA LARANJA E MANGA E BEBIDA INFUSÃO CAFÉ ADOÇADO SERVIDO EM COPINHO DE 50 ML	UNID.	2937	R\$ 10,08	R\$ 29.604,96
3	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHADA QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO COM PRESUNTO EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PESO DE 250 G	UNID.	2325	R\$ 4,83	R\$ 11.229,75
4	SANDUÍCHE - COM MASSA FOLHADA, QUEIJO E RECHEIO DE FRANGO SEM PRESUNTO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM PESO DE 250 MG.	UNID.	868	R\$ 5,13	R\$ 4.452,84
5	TAPIOCA PEQUENA COM QUEIJO COALHO CAFÉ CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO ADOÇADA SERVIDA EM COPINHO DE 50 ML CAFÉ COM LEITE BEBIDA INFUSÃO COM LEITE COPO DE 200 ML TAPIOCA DE 70 G TEM COMO INGREDIENTE BÁSICO FARINHA DE MANDIOCA COM QUEIJO COALHO DE 20 GRAMAS	UNID.	500	R\$ 3,00	R\$ 1.500,00
					R\$ 55.656,84

LOTE 11 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	REFEIÇÃO - POR PESSOA: COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, SALADA, PROTEÍNA (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, AVE, PEIXE), COM NO MÍNIMO 02(DUAS) GUARNIÇÕES. ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA (OPÇÕES: SUCO, REFRIGERANTE EM LATA (350ML), ÁGUA MINERAL.	UNID.	657	R\$ 29,87	R\$ 19.624,59

2	REFEIÇÃO - TIPO QUENTINHA, CONTENDO NO MÍNIMO: 200G DE CARNE FRITA OU COZIDA (BOVINA, FRANGO OU SUÍNA), 150G DE ARROZ BRANCO E 100G DE FEIJÃO CARIOQUINHA OU 250G DE BAIÃO DE DOIS, 100G DE SALADA MISTA (ALFACE, BATATA, BETERRABA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, ETC.), 70G DE MACARRÃO E 30G DE FAROFA. ACOMPANHADA DE TALHERES (GARFO E FACA) DESCARTÁVEL OU NÃO.	UNID.	9169	R\$	23,42	R\$	214.737,98
3	REFEIÇÃO - TIPO RODÍZIO, CONTENDO NO MÍNIMO: CARNE ASSADA (BOVINA, FRANGO, LINGUIÇA, SUÍNA), ARROZ E FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, FAROFA DE CUSCUZ OU MANDIOCA, MACARRÃO, SALADA CRUA OU COZIDA (ALFACE, BATATA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, VAGEM, ETC), COM NO MÍNIMO 700G.	UNID.	6619	R\$	48,33	R\$	319.896,27
4	REFEIÇÃO INDIVIDUAL TIPO SELF SERVICE, CONTENDO ARROZ, FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, MACARRÃO, FAROFA, VERDURA, FRANGO, CARNE BOVINA OU SUINA (ASSADO OU COZIDO), ACOMPANHADO DE UM COPO DE 200 ML DE REFRIGERANTE OU SUCO NATURAL DA FRUTA - ACOMPANHADO DE UMA SOBREMESA DE 150 ML.	UNID.	2475	R\$	43,77	R\$	108.330,75
5	REFEIÇÃO POR PESSOA COMPOSTA POR ARROZ FEIJÃO SALADA PROTEÍNA OPÇÕES BOVINA SUÍNA AVE PEIXE COM NO MÍNIMO DUAS GUARNIÇÕES ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA OPÇÕES SUCO REFRIGERANTE EM LÁ 350 ML ÁGUA MINERAL	UNID.	1500	R\$	32,63	R\$	48.945,00
						R\$	711.534,59

LOTE 12 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	REFEIÇÃO - POR PESSOA: COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, SALADA, PROTEÍNA (OPÇÕES: BOVINA, SUÍNA, AVE, PEIXE), COM NO MÍNIMO 02(DUAS) GUARNIÇÕES. ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA	UNID.	218	R\$ 29,87	R\$ 6.511,66

	(OPÇÕES: SUCO, REFRIGERANTE EM LATA (350ML), ÁGUA MINERAL.				
2	REFEIÇÃO - TIPO QUENTINHA, CONTENDO NO MÍNIMO: 200G DE CARNE FRITA OU COZIDA (BOVINA, FRANGO OU SUÍNA), 150G DE ARROZ BRANCO E 100G DE FEIJÃO CARIOQUINHA OU 250G DE BAIÃO DE DOIS, 100G DE SALADA MISTA (ALFACE, BATATA, BETERRABA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, ETC.), 70G DE MACARRÃO E 30G DE FAROFA. ACOMPANHADA DE TALHERES (GARFO E FACA) DESCARTÁVEL OU NÃO.	UNID.	3056	R\$ 23,42	R\$ 71.571,52
3	REFEIÇÃO - TIPO RODÍZIO, CONTENDO NO MÍNIMO: CARNE ASSADA (BOVINA, FRANGO, LINGUIÇA, SUÍNA), ARROZ E FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, FAROFA DE CUSCUZ OU MANDIOCA, MACARRÃO, SALADA CRUA OU COZIDA (ALFACE, BATATA, CENOURA, CHUCHU, TOMATE, VAGEM, ETC), COM NO MÍNIMO 700G.	UNID.	2206	R\$ 48,33	R\$ 106.615,98
4	REFEIÇÃO INDIVIDUAL TIPO SELF SERVICE, CONTENDO ARROZ, FEIJÃO OU BAIÃO DE DOIS, MACARRÃO, FAROFA, VERDURA, FRANGO, CARNE BOVINA OU SUINA (ASSADO OU COZIDO), ACOMPANHADO DE UM COPO DE 200 ML DE REFRIGERANTE OU SUCO NATURAL DA FRUTA - ACOMPANHADO DE UMA SOBREMESA DE 150 ML.	UNID.	825	R\$ 43,77	R\$ 36.110,25
5	REFEIÇÃO POR PESSOA COMPOSTA POR ARROZ FEIJÃO SALADA PROTEÍNA OPÇÕES BOVINA SUÍNA AVE PEIXE COM NO MÍNIMO DUAS GUARNIÇÕES ACOMPANHAMENTO DE BEBIDA OPÇÕES SUCO REFRIGERANTE EM LÁ 350 ML ÁGUA MINERAL	UNID.	500	R\$ 32,63	R\$ 16.315,00
					R\$ 237.124,41

LOTE 13 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	COXINHA SABOR DE FRANGO DE 140G	UNID.	1665	R\$ 6,43	R\$ 10.705,95

2	SALGADINHOS DIVERSOS (CENTO) - MINI SALGADOS TIPO RISOLE, COXINHA, EMPADINHA, CANUDINHO, PASTEL SALGADO, PASTEL DOCE, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHA DE PRESUNTO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	CENTO	14955	R\$ 52,00	R\$ 777.660,00
3	SALGADOS DIVERSOS: SALGADOS TIPO RISOLE, COXINHA, EMPADINHA, PASTEL SALGADO, PÃO DE QUEIJO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	UNID.	11.663	R\$ 4,70	R\$ 54.816,10
					R\$ 843.182,05

LOTE 14 - COTA RESERVADA PARAME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	COXINHA SABOR DE FRANGO DE 140G	UNID.	555	R\$ 6,43	R\$ 3.568,65
2	SALGADINHOS DIVERSOS (CENTO) - MINI SALGADOS TIPO RISOLE, COXINHA, EMPADINHA, CANUDINHO, PASTEL SALGADO, PASTEL DOCE, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHA DE PRESUNTO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	CENTO	4985	R\$ 52,00	R\$ 259.220,00
3	SALGADOS DIVERSOS: SALGADOS TIPO RISOLE, COXINHA, EMPADINHA, PASTEL SALGADO, PÃO DE QUEIJO, TENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO E RECHEIOS PRÓPRIOS.	UNID.	3.887	R\$ 4,70	R\$ 18.268,90
					R\$ 281.057,55

LOTE 15 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	SUCO DE FRUTA IN NATURA - SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (ABACAXI, GOIABA, MARACUJÁ, LARANJA, ACEROLA, MANGA, GRAVIOLA), SERVIDA EM COPOS DE 200ML.	UNID.	10032	R\$ 5,33	R\$ 53.470,56
2	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (GOIABA, MANGA E CAJÁ), ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES DE 5L	LT	1.583	R\$ 24,63	R\$ 38.989,29
					R\$ 92.459,85

LOTE 16 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	SUCO DE FRUTA IN NATURA - SUCO DE FRUTA IN NATURA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (ABACAXI, GOIABA, MARACUJÁ, LARANJA, ACEROLA, MANGA, GRAVIOLA), SERVIDA EM COPOS DE 200ML.	UNID.	3.343	R\$ 5,33	R\$ 17.818,19
2	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (GOIABA, MANGA E CAJÁ), ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES DE 5L	LT	527	R\$ 24,63	R\$ 12.980,01
					R\$ 30.798,20

LOTE 17 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML, COM TAMPA ALUMINADA, EMBALAGEM PRÁTICA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE PARA 12 (DOZE) MESES.	UNID.	9.263	R\$ 3,12	R\$ 28.900,56
2	REFRIGERANTE DE 2 LITROS - TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM GARRAFA TIPO PET.	UNID.	3.900	R\$ 10,47	R\$ 40.833,00
					R\$ 69.733,56

LOTE 18 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML, COM TAMPA ALUMINADA, EMBALAGEM PRÁTICA PARA CONSUMO IMEDIATO, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE PARA 12 (DOZE) MESES.	UNID.	3.087	R\$ 3,12	R\$ 9.631,44
2	REFRIGERANTE DE 2 LITROS - TIPO COLA, LARANJA, UVA, GUARANÁ, EM GARRAFA TIPO PET.	UNID.	1300	R\$ 10,47	R\$ 13.611,00
					R\$ 23.242,44

LOTE 19 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ - POR PESSOA: FRUTAS, SUCO 100ML, CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, TAPIOCA (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS).	UNID.	9.657	R\$ 15,43	R\$ 149.007,51
2	SALADA DE FRUTA FRUTAS MAMÃO, ABACAXI, GOIABA, BANANA MAÇÃ, MANGA, CONTENDO NA CALDA SUCO DE LARANJA LEITE CONDENSADO COM CONSISTÊNCIA BEM CREMOSA SERVIDA EM COPO DE PLÁSTICO DE 250 ML	UNID.	9.282	R\$ 7,67	R\$ 71.192,94
R\$					220.200,45

LOTE 20 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ - POR PESSOA: FRUTAS, SUCO 100ML, CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, TAPIOCA (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS).	UNID.	3.218	R\$ 15,43	R\$ 49.653,74
2	SALADA DE FRUTA FRUTAS MAMÃO, ABACAXI, GOIABA, BANANA MAÇÃ, MANGA, CONTENDO NA CALDA SUCO DE LARANJA LEITE CONDENSADO COM CONSISTÊNCIA BEM CREMOSA SERVIDA EM COPO DE PLÁSTICO DE 250 ML	UNID.	3.093	R\$ 7,67	R\$ 23.723,31
R\$					73.377,05

LOTE 21 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	COOFFE BREAK - 10 SALGADOS VARIADOS, 02 FATIAS DE TORTA DE FRANGO, 02 COPOS DE SUCO, ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO E LEITE, INCLUSO DESCARTÁVEIS, 02 PESSOAS PARA SERVIR, (QUANTIDADE POR PESSOA).	UNID.	6.375	R\$ 17,63	R\$ 112.391,25
R\$					112.391,25

LOTE 22 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
------	---------------	------	-----	-------------	-------------------

1	COOFFE BREAK - 10 SALGADOS VARIADOS, 02 FATIAS DE TORTA DE FRANGO, 02 COPOS DE SUCO, ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO E LEITE, INCLUSO DESCARTÁVEIS, 02 PESSOAS PARA SERVIR, (QUANTIDADE POR PESSOA).	UNID.	2.125	R\$	17,63	R\$	37.463,75
						R\$	37.463,75

LOTE 23 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO COMPOSTO POR DOIS TIPOS DE SALADA OU DOIS TIPOS DE CARNE ARROZ DOIS TIPOS DE SUCO PARA 100 PESSOAS	UNID.	750	R\$ 3.566,67	R\$ 2.675.002,50
					R\$ 2.675.002,50

LOTE 24 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO COMPOSTO POR DOIS TIPOS DE SALADA OU DOIS TIPOS DE CARNE ARROZ DOIS TIPOS DE SUCO PARA 100 PESSOAS	UNID.	250	R\$ 3.566,67	R\$ 891.667,50
					R\$ 891.667,50

LOTE 25 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	LANCHE - POR PESSOA: CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, SUCO 100ML, SALGADOS VARIADOS, PÃES COM PATÊ E BOLO (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS).	UNID.	8.907	R\$ 17,50	R\$ 155.872,50
					R\$ 155.872,50

LOTE 26 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	LANCHE - POR PESSOA: CAFÉ 100ML, LEITE 100ML, SUCO 100ML, SALGADOS VARIADOS, PÃES COM PATÊ E BOLO (INCLUINDO COPOS, PRATOS E GUARDANAPOS	UNID.	2.968	R\$ 17,50	R\$ 51.940,00

DESCARTÁVEIS).				
				R\$ 51.940,00
				R\$ 7.738.768,50

O custo Global estimado para a contratação é de **R\$ 7.738.768,50 (sete milhões, setecentos e trinta e oito mil, setecentos e sessenta e oito reais e cinquenta centavos)**, conforme relatório emitido pelo setor compras do Município.

6.2. Justificativa para adoção do Registro de Preços:

O modelo de registro de preços foi escolhido por proporcionar flexibilidade, visto que as quantidades necessárias dos itens acima descritos podem variar ao longo do tempo. A modalidade de registro permite ajustes conforme a demanda, atendendo ao disposto no do Decreto Municipal.

A opção pela contratação por meio de registro de preços busca eficiência financeira, otimizando recursos públicos. Além disso, a transparência é assegurada, promovendo a conformidade com as normativas legais vigentes, contribuindo para uma gestão pública responsável e alinhada com o interesse público.

Em resumo, a descrição da necessidade da contratação destaca a importância estratégica dessa ação para atender às demandas da secretaria municipal de Saúde, promovendo eficiência, transparência e garantindo o fornecimento contínuo dos itens de lanches e refeições prontas.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (ART.18º, §1º, INCISO VII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021), conforme informações gerais a serem seguidas quanto ao procedimento:

A presente solução tem como objetivo a aquisição de lanches e refeições prontas destinadas a diversas secretarias da Prefeitura de Tianguá-CE. Este processo licitatório é orientado pelas diretrizes estabelecidas no Art. 18º, §1º, Inciso VII da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, que enfatiza a necessidade de considerar critérios técnicos e economicamente vantajosos para a administração pública.

Diagnóstico da Necessidade: A identificação do público-alvo abrange os funcionários e setores da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE, responsáveis pela manutenção da limpeza e higiene em todas as secretarias municipais. A análise das

necessidades específicas revela a demanda constante por lanches e refeições prontas como elemento crucial para assegurar um ambiente de trabalho limpo, seguro e saudável, garantindo o bem-estar de todos os servidores e usuários dos serviços municipais.

Definição de Requisitos Técnicos: As especificações dos materiais incluem tipos de itens necessários, como detergentes, desinfetantes, papéis higiênicos, sabão líquido, entre outros, juntamente com as quantidades, qualidade dos produtos e características técnicas relevantes para assegurar a eficácia na limpeza e higiene dos ambientes. Além disso, a garantia de que os produtos atendam às regulamentações vigentes de segurança, qualidade e padrões sanitários exigidos pelos órgãos competentes é fundamental.

Elaboração de Termo de Referência: A documentação técnica detalha as especificações e condições necessárias para atender às demandas de todas as secretarias municipais, considerando as peculiaridades de cada ambiente e a necessidade de manutenção regular. O termo de referência também estabelece as quantidades mensais necessárias de cada material de higiene e limpeza, bem como o cronograma de entregas para garantir o abastecimento contínuo.

Cotação e Pesquisa de Mercado: O levantamento de fornecedores envolve a identificação de empresas especializadas na fabricação e fornecimento de lanches e refeições prontas, com capacidade comprovada para atender às necessidades do município. Em seguida, solicita-se orçamentos junto aos fornecedores, considerando critérios de preço, qualidade dos produtos, prazos de entrega e histórico de atendimento a órgãos públicos.

Avaliação de Propostas: A formação de uma comissão de avaliação, composta por uma equipe técnica responsável pela análise das propostas, garante que os critérios estabelecidos no edital sejam rigorosamente atendidos. O julgamento técnico-econômico se concentra na seleção da proposta que melhor atenda aos requisitos técnicos e econômicos, considerando a relação custo-benefício, a qualidade dos produtos e a capacidade de entrega.

Homologação e Adjudicação: A homologação do resultado consiste na aprovação final da proposta vencedora pela autoridade competente, assegurando que o processo foi conduzido de forma transparente e de acordo com a legislação. A adjudicação formaliza a contratação, indicando o fornecedor selecionado para fornecer os lanches e refeições prontas às secretarias da Prefeitura.

Contratação e Fiscalização: A elaboração do contrato formaliza as condições acordadas entre a administração pública e o fornecedor, detalhando as responsabilidades de ambas as partes. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato garantem que os materiais sejam entregues conforme o previsto e que atendam às especificações técnicas estabelecidas.

Comunicação e Transparência: A comunicação clara e transparente aos setores envolvidos sobre o andamento do processo de aquisição dos lanches e refeições prontas é fundamental. A divulgação do fornecedor vencedor e das informações pertinentes assegura a transparência e a conformidade do processo licitatório.

Ao seguir este procedimento, buscamos não apenas atender às exigências legais, mas também garantir uma solução integral que atenda de maneira eficaz às necessidades dos usuários, promovendo a transparência, eficiência e eficácia na gestão pública.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021).

O parcelamento do presente objeto se demonstra viável haja vista que a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado, tratando-se de itens os quais possuem necessidade frequente para o consumo.

Importa frisar que o art. 40º da Lei Federal n.º 14.133/21 destacou tal possibilidade, consoante as seguintes disposições:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

V - Atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Deste modo, o parcelamento é viável haja vista as demandas frequentes, contudo, em períodos diversos. Por sua vez, torna-se economicamente vantajoso que seja realizado nesse formato, posto que as compras são realizadas de acordo com a realidade/necessidade/demanda momentânea das Diversas Secretaria, sem que seja necessário a formação de estoque, conservação, guarda, dentre outros fatores os quais implicam em gastos pela Administração ou na majoração final do preço contratado.

O fato do objeto de contratação ser apenas um item dispensa a necessidade do agrupamento em lotes, portanto justifica-se o não parcelamento da contratação.

9. DEMONSTRATIVO DOS OBJETIVOS ALMEJADOS EM TERMOS DE EFICIÊNCIA E OTIMIZAÇÃO DOS RECURSOS NO CONTEXTO DA CONTRATAÇÃO DA SOLUÇÃO. (ART.18º, §1º, INCISO IX DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

No contexto da contratação da solução para a aquisição de lanches e refeições prontas, almejamos diversos objetivos que visam garantir a eficiência, a otimização dos recursos e a sustentabilidade do programa, conforme estabelecido no Art. 18º, §1º, Inciso IX da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.1. Eficiência na Resolução do Problema:

O processo licitatório visa identificar e selecionar fornecedores que atendam de maneira eficaz às necessidades de lanches e refeições prontas das diversas secretarias. A eficiência na execução do contrato assegura a entrega pontual e adequada dos produtos, contribuindo para a melhoria do ambiente de trabalho e do bem-estar dos servidores.

9.2. Otimização de Recursos Financeiros:

A centralização da contratação de lanches e refeições permite negociar melhores preços e condições com os fornecedores, resultando em economia de escala. Essa abordagem possibilita a maximização do uso dos recursos públicos, evitando desperdícios e garantindo que os fundos sejam aplicados de maneira mais eficaz.

9.3. Transparência e Competitividade:

A realização do processo licitatório com ampla divulgação e acesso à informação garante um ambiente de competitividade saudável entre os fornecedores. A transparência nas etapas da contratação fortalece a confiança dos cidadãos na administração pública e assegura que as escolhas são feitas com base em critérios justos e imparciais.

9.4. Minimização de Riscos:

A adoção de critérios rigorosos para a seleção de fornecedores, juntamente com a análise técnica e econômica das propostas, minimiza os riscos de problemas futuros, como a não entrega ou a entrega de produtos de qualidade inferior. O acompanhamento constante da execução do contrato também contribui para a mitigação de riscos operacionais.

9.5. Efetividade na Fiscalização do Contrato:

O fortalecimento das práticas de fiscalização garante que as obrigações contratuais sejam cumpridas. A designação de uma equipe responsável pela supervisão da execução do contrato assegura que as entregas atendam às especificações técnicas e cronogramas estabelecidos, promovendo a efetividade na gestão pública.

9.6. Sustentabilidade Financeira do Programa:

Ao otimizar os recursos financeiros e garantir a eficiência na execução, o programa se torna financeiramente sustentável. A continuidade da oferta de lanches e refeições prontas para as secretarias é assegurada, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho saudável e produtivo ao longo do tempo.

Por meio desses objetivos, buscamos não apenas atender às necessidades imediatas da administração pública, mas também promover uma gestão responsável e sustentável, assegurando a eficiência e a eficácia na aplicação dos recursos públicos.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (ART.18º, §1º, INCISO X DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021).

Em conformidade com o Art. 18º, §1º, Inciso X da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, a administração pública deve tomar uma série de providências antes da celebração do contrato de aquisição de lanches e refeições prontas. Essas medidas visam garantir uma gestão contratual eficiente e eficaz, além de assegurar a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização. As providências incluem:

1. Revisão das Especificações Contratuais:

Antes da assinatura do contrato, é fundamental realizar uma revisão detalhada das especificações técnicas e das condições contratuais. Isso garante que todas as necessidades das secretarias sejam atendidas e que não haja ambiguidades nas obrigações do fornecedor.

2. Capacitação dos Servidores:

A administração deverá promover programas de capacitação para os servidores envolvidos na fiscalização e gestão do contrato. Essa capacitação deve incluir:

Treinamentos sobre Gestão Contratual: Abordando aspectos legais, procedimentos de fiscalização e técnicas de avaliação de desempenho do fornecedor.

Normas de Segurança Alimentar: Para assegurar que as refeições e lanches oferecidos atendam às normas de qualidade e segurança exigidas.

3. Definição de Procedimentos de Fiscalização:

Estabelecer procedimentos claros e objetivos para a fiscalização do contrato, incluindo a definição de indicadores de desempenho que serão utilizados para avaliar a qualidade dos produtos e a pontualidade das entregas.

4. Designação de Equipe de Fiscalização:

Formar uma equipe responsável pela fiscalização do contrato, composta por servidores com conhecimentos específicos nas áreas de logística, nutrição e administração pública. Essa equipe será encarregada de monitorar a execução do contrato e de garantir que as obrigações contratuais sejam cumpridas.

5. Criação de um Plano de Comunicação:

Elaborar um plano de comunicação que defina como serão reportados os resultados da fiscalização e como serão tratadas as eventuais não conformidades. Isso contribui para uma gestão transparente e ágil, permitindo a rápida tomada de decisões.

6. Elaboração de Relatórios de Acompanhamento:

Definir a periodicidade e o formato dos relatórios que deverão ser elaborados pela equipe de fiscalização. Esses relatórios devem incluir informações sobre o desempenho do fornecedor, a conformidade com as especificações contratuais e sugestões de melhorias, se necessário.

7. Estabelecimento de um Canal de Comunicação com o Fornecedor:

Criar um canal direto de comunicação com o fornecedor, facilitando a troca de informações e a resolução de problemas que possam surgir durante a execução do contrato.

Ao adotar essas providências, a administração pública estará melhor preparada para a gestão contratual, promovendo a eficiência e a transparência no uso dos recursos públicos e garantindo que as necessidades das secretarias sejam atendidas de forma adequada e responsável.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART.18º, §1º, INCISO XI)

De acordo com o Art. 18º, §1º, Inciso XI da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, é importante considerar as contratações correlatas e/ou interdependentes no processo de aquisição de lanches e refeições prontas para as diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE. Essa abordagem visa garantir uma gestão mais integrada e eficiente dos recursos públicos.

1. Identificação de Contratações Correlatas: As contratações correlatas referem-se a outros processos licitatórios ou contratações que têm a ver com a mesma finalidade ou que possam complementar o fornecimento de lanches e refeições. Exemplos incluem:

- Fornecimento de Materiais para Eventos: Contratações de serviços ou produtos que são utilizados em eventos onde as refeições e lanches serão servidos, como utensílios descartáveis, mesas, cadeiras, e equipamentos de som.
- Serviços de Catering: Contratos para serviços de catering que envolvem a preparação e entrega de refeições para eventos específicos realizados pela Prefeitura.

2. Interdependência com Outras Contratações: As contratações interdependentes são aquelas que, embora sejam distintas, possuem uma relação direta entre si, podendo impactar na execução e nos resultados esperados. Exemplos incluem:

- **Contratação de Fornecedores de Insumos Alimentares:** A aquisição de lanches e refeições prontas pode estar relacionada com a contratação de fornecedores de insumos alimentares, como frutas, verduras e produtos de panificação, que poderão ser utilizados em eventos ou na alimentação dos servidores.
- **Serviços de Manutenção de Estruturas de Eventos:** A interdependência com contratos que garantem a manutenção de estruturas onde os lanches e refeições são servidos, como tendas e áreas de eventos, assegurando que os ambientes estejam adequados para o atendimento.

3. Planejamento Conjunto: É essencial que haja um planejamento conjunto entre as secretarias envolvidas nessas contratações, com o objetivo de:

- **Evitar Duplicidade:** Reduzir a duplicidade de esforços e a contratação de serviços similares.
- **Maximizar Recursos:** Otimizar a utilização de recursos financeiros, possibilitando economias de escala e eficiência na contratação.
- **Assegurar Qualidade:** Garantir que todos os serviços e produtos adquiridos estejam alinhados às expectativas e às normas de qualidade exigidas.

4. Comunicação e Integração: A comunicação entre as diferentes secretarias e órgãos responsáveis pelas contratações é fundamental para o sucesso da gestão integrada. Isso envolve:

- **Reuniões Regulares:** Promoção de reuniões periódicas para discutir as necessidades de cada secretaria e as interdependências identificadas.
- **Elaboração de Documentos Conjuntos:** Desenvolvimento de documentos que contemplem as especificações e requisitos de todas as contratações correlatas, garantindo clareza e consistência nas exigências.

Ao considerar as contratações correlatas e interdependentes, a administração pública de Tianguá-CE estará melhor posicionada para promover a eficiência, a transparência e a eficácia na utilização dos recursos, contribuindo para o atendimento adequado das necessidades da população e dos servidores públicos.

12.DESCRICÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E

RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL (ART.18º, §1º, INCISO XII)

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais.

O município ainda não dispõe de norma própria correspondente a tal temática, limitando-se tais exigências a construção das especificações, quando for o caso e ou as rotinas de fiscalização e padrões de desempenho, as quais analisarão tais requisitos, quando exigidos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18º, §1º, INCISO XIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A contratação de lanches e refeições prontas para as diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE é adequada e necessária para atender às demandas identificadas, conforme preconiza o Art. 18º, §1º, Inciso XIII da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021. O posicionamento conclusivo a seguir sintetiza os principais aspectos que sustentam essa adequação:

1. **Atendimento às Necessidades Identificadas:** O diagnóstico realizado evidencia a demanda contínua por lanches e refeições prontas, essenciais para a promoção do bem-estar dos servidores públicos e a manutenção de um ambiente de trabalho adequado. Essas refeições são fundamentais para garantir a higiene, a saúde e a motivação dos funcionários.
2. **Eficiência e Praticidade:** A centralização da contratação permite uma gestão mais eficiente dos recursos, possibilitando economia de escala e redução de custos. Essa abordagem facilita o planejamento e a execução das refeições em eventos e atividades promovidas pelas secretarias, assegurando que os serviços sejam prestados de maneira prática e eficiente.
3. **Cumprimento das Normativas Legais:** A contratação está em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente, assegurando que o processo licitatório respeite os princípios de transparência, competitividade e responsabilidade fiscal. A observância da Lei Federal n.º 14.133/2021 demonstra o comprometimento da administração pública em conduzir processos licitatórios que atendam às exigências legais.
4. **Compromisso com a Sustentabilidade:** Ao considerar os impactos ambientais e as medidas mitigadoras a serem adotadas, a contratação reflete um compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade social. A implementação de práticas que promovam a redução de resíduos e o uso consciente de recursos naturais reforça a adequação da solução proposta.
5. **Monitoramento e Fiscalização:** A estrutura de fiscalização e gestão contratual que será implementada garantirá que a execução do contrato ocorra conforme os padrões estabelecidos, permitindo ajustes e melhorias contínuas. Isso assegura que as necessidades da administração pública sejam atendidas de maneira eficiente e eficaz.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação de lanches e refeições prontas para as secretarias da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE é plenamente adequada para atender às necessidades identificadas, promovendo não apenas a eficiência na gestão pública, mas também o bem-estar dos servidores e a transparência nos processos administrativos. Essa solução é, portanto, uma medida necessária e responsável em face das demandas da administração municipal.

14. JUSTIFICATIVAS:

a) justificativa quanto ao fornecimento contínuo:

A necessidade de um fornecimento contínuo de lanches e refeições prontas para as diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE é justificada por diversos fatores, os quais são fundamentais para garantir a eficácia das atividades administrativas e o bem-estar dos servidores públicos:

1. **Demanda Constante:** A demanda por lanches e refeições prontas é uma realidade cotidiana nas atividades da prefeitura, especialmente em eventos, reuniões e treinamentos. A oferta contínua desses produtos assegura que todos os colaboradores tenham acesso a alimentação adequada, promovendo a saúde e o bem-estar no ambiente de trabalho.
2. **Suporte às Atividades Administrativas:** O fornecimento contínuo é essencial para o suporte das diversas atividades administrativas que ocorrem ao longo do ano. Eventos oficiais, capacitações e reuniões muitas vezes demandam a presença de funcionários por períodos prolongados, tornando imprescindível a oferta de refeições e lanches para garantir a produtividade e o engajamento.
3. **Redução de Interrupções:** A continuidade no fornecimento evita interrupções nos serviços prestados pela administração pública. Problemas relacionados à falta de alimentação podem impactar negativamente o desempenho dos servidores e a eficácia das atividades desenvolvidas.
4. **Planejamento Eficiente:** Um contrato que preveja o fornecimento contínuo permite um planejamento mais eficiente das compras e das necessidades alimentares ao longo do ano. Isso possibilita à administração pública organizar melhor as suas demandas, otimizando recursos e garantindo a entrega pontual de lanches e refeições.
5. **Foco na Saúde e Bem-Estar:** A oferta de alimentação regular para os servidores públicos é um componente essencial para a promoção da saúde e do bem-estar no ambiente de trabalho. A alimentação adequada está diretamente relacionada à produtividade e à satisfação dos colaboradores, fatores que impactam positivamente a qualidade dos serviços prestados à população.
6. **Compromisso com a Qualidade:** Um fornecimento contínuo também permite que a administração estabeleça um relacionamento de longo prazo com fornecedores, o que pode resultar em melhorias na qualidade dos produtos oferecidos e na flexibilidade em atender a demandas específicas.

Em suma, a justificativa para um fornecimento contínuo de lanches e refeições prontas fundamenta-se na importância de atender às necessidades diárias dos servidores da Prefeitura Municipal de Tianguá-CE, garantindo a continuidade dos serviços públicos, a promoção da saúde e o suporte adequado às atividades administrativas. Essa abordagem não apenas melhora a qualidade de vida dos servidores, mas também assegura que a gestão pública funcione de maneira eficiente e eficaz.

b) justificativa quanto a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas.

Os critérios de sustentabilidade estão intrínsecos à especificação dos materiais como requisitos técnicos, verifica-se que se tratam de materiais comuns, nos termos do Parágrafo Único, do Art 6º, Inciso XIII e do Art. 20 da Lei 14.133/21, uma vez que as especificações adotadas possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos e usuais no mercado atendendo as normas dos órgãos de fiscalização.

c) Justificativa quanto a indicação de marcas ou modelo

Para o presente objeto não foi feita a indicação de marcas específicas, haja vista não se tratar de procedimento o qual decorre de padronização prévia, de pré-qualificação específica ou de marcas pré-aprovadas pela Administração.

d) justificativa quanto a subcontratação

Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto sem previa autorização da contratante, haja vista que, considerando a natureza sintética do objeto, não haverá ganho para o presente objeto em relação a eventual subcontratação, sobretudo, pela necessidade de fornecimento constante, conforme demanda, o qual deverá se dar de forma direta aos órgãos interessados, garantindo um melhor acompanhamento do objeto por parte da Administração e, por conseguinte, maior eficiência na contratação.

Entende-se que a subcontratação se mostra cabível quando o objeto a ser licitado requer execução complexa, de modo que alguma fase/etapa exija a participação de terceiros no fornecimento, haja vista os princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por esse motivo, fica vedada a subcontratação do objeto, ainda que parcial.

A presente vedação encontra fundamento no §2º do art. 122 da Lei Federal n.º 14.133/21, qual seja:

Art. 122.

§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.

§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza

técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

Neste sentido, considerando a faculdade legal e a justificativa acima apresentada, entendemos que a subcontratação em questão não é viável e se torna uma boa opção para a administração.

e) justificativa quanto a vedação de participação de consórcio

Justifica-se a vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, haja vista a plausibilidade da ampliação da competitividade, sobretudo, mediante a possibilidade de participação de empresas de pequeno e médio porte, especialmente pelo objeto tratar-se de aquisição, ou seja, de objeto divisível, onde a pluralidade de empresas pode ser facilmente utilizadas sem que haja a soma de capacidades para o mesmo fim.

Outro ponto quanto a não complexidade do objeto, reforça-se pelas exigências técnicas postuladas no projeto básico/termo de referência e, por conseguinte, neste edital, as quais limitaram, tão somente, as disposições constantes da Lei, condições estas suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

Ademais, entende-se que a ausência 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, o que não é o caso.

Em outra vertente, com a atual definição postulada, a Administração visa aumentar o universo de possíveis competidores, bem como, a plena satisfação de suas necessidades prospectadas.

f) justificativa quanto a adoção do SRP:

A utilização do Sistema de Registro de Preços - SRP para o presente objeto é viável haja vista as características genéricas do objeto, as quais são produtos de demandas constantes pelos mais diversos Órgãos participantes do objeto, nos termos do Decreto Municipal Federal.

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - Quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - Quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração

Conforme se comprova pela consolidação de demandas decorrentes do procedimento de intenção de registro de preços realizada pela Órgão Gerenciador, embora haja as demandas das quantidades solicitadas por cada órgão participante no procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, essas são variáveis a definidas de acordo com a necessidade de consumo que surge ao longo do exercício, logo, não havendo nesse momento, exatidão no quantitativo a ser efetivamente contratado.

Deste modo, considerando a manifestação dos mais diversos órgãos os quais quantificaram suas necessidades em sede de Intenção de Registro de Preços – IRP, o SRP se faz necessário, haja vista ser um bem de consumo necessário a vida humana.

Por sua vez, considerando a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado na IRP, haverá entregas parceladas, conforme necessidades da unidade gestora.

As compras parceladas ou progressivas são eficazes a Administração Pública, posto que não necessitam formação de estoque por parte da Administração, além de evitar o ônus com a vigilância e a redução do risco de perda do objeto pela validade em eventual armazenamento.

Quanto ao prazo, há a possibilidade de utilização de instrumento, qual seja a ata de registro de preços, a qual garantirá a permanência fixa pelo período de 01 (um) ano, podendo, ainda, ser prorrogado por mais 01 (um) ano, nos seguintes termos:

LEI N.º 14.133/21

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

RILC

Art. 22. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

O SRP, segundo Marçal Justen Filho, “apresenta diversas virtudes, propiciando a redução de formalidades e a obtenção de ganhos econômicos para a Administração Pública”. Tal o é que, diante de situação que se amolde às hipóteses previstas no art. 3º do Regulamento, a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui-se em verdadeira obrigação para o gestor, devendo apresentar justificativa em caso de não adoção.

Ademais, a utilização do SRP também se demonstra vantajosa pela natural centralização de demandas, sobretudo pela realização e procedimento de intenção de registro de preços, onde, há a consolidação de toda a estimativa para o objeto pelos mais diversos órgãos participantes, culminando, assim, na redução de procedimentos licitatórios distintos, o que propicia o princípio da eficiência, os quais podem gerar riscos de preços mais elevados e, ainda, possibilita a economia de escada quando do certame, posto que as propostas dos fornecedores serão elaboradas de acordo com a previsão total estipulada, ampliando o princípio da economicidade.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) é uma estratégia que amplifica significativamente a competitividade no âmbito das licitações públicas, permitindo uma maior inclusão de pequenas e médias empresas. Essa inclusão se torna particularmente relevante quando se considera a possibilidade de parcelamento das compras, obras e serviços, viabilizando a participação dessas empresas em processos que, de outra forma, poderiam ser inacessíveis. Bittencourt (2003, p. 48) enfatiza que “a adoção do SRP assegura, com absoluta certeza, uma economia expressiva, além de proporcionar agilidade e segurança, atendendo plenamente ao princípio da eficiência, que recentemente foi elevado a princípio constitucional da Administração Pública.”

Ademais, um aspecto crucial a ser destacado é que a utilização do SRP não impõe à Administração a necessidade de um orçamento prévio. A garantia do preço permanece fixada durante todo o período de vigência da ata, e a contratação específica só se concretiza quando há uma real necessidade, o que confere uma flexibilidade adicional à gestão pública.

Em suma, a utilização do Sistema de Registro de Preços se demonstra não apenas viável, mas também altamente vantajosa para o objeto em questão, oferecendo uma solução que alinha economia, eficiência e inclusão no processo licitatório.